



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: Resolución Fallo Sanción  
Expediente No.: 1103-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	LOTUS BAR G.B.G.
IDENTIFICACIÓN	39534977
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	GLADYS MARLEN BAUTISTA GONZALEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	39534977
DIRECCIÓN	CL 57 10 24 OFICINA 202
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 57 10 24 OFICINA 202
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Chapinero
<p><b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b> 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: 27 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 





BOGOTÁ  
BICENTENARIO



Cra. 32 No. 12-81 / Tel. 3649090 / www.saludintegral.gov.co

ESTE MISMO TEXTO FUE ENVIADO A TODAS LAS EPS-S

Proyecto: ADRIANA PARDO C.

Con copia: 110, 420 (Grupo Tuleas) ,430  
Dra. Astrid Bracho Coordinadora Línea 195 Carrera 6 No. 30A - 30

AMELIA RODRIGUEZ LOPEZ  
Profesional Especializado  
Administración de Aseguramiento

Cordialmente,

Dado lo anterior, a partir del día 21 de febrero de 2011, fue ajustado el aplicativo de procesos de aseguramiento en Salud de esta Secretaría, para que la fecha de afiliación que registra el carne, sea la misma que registra el Formulario Único de Afiliación y Traslado.

De conformidad con la resolución número 0000216 de 2011 (febrero 1º) por medio de la cual se fijan mecanismos y condiciones para consolidar la universalización en el Sistema General de Seguridad Social en Salud, y en especial el parágrafo del artículo 1º. Me permito recordar que la garantía de la prestación de los servicios de salud por parte de las EPS-S a los nuevos afiliados, iniciará el mismo día en el que se suscriba el Formulario Único de Afiliación y Traslado; el reconocimiento económico de dichos afiliados será a partir de la misma fecha.

Respetada doctora Alba:

Asunto: Garantía en la Prestación de Servicios de Salud

Ciudad

Calle 53 No. 10-39 piso 6

Doctora  
ALBA MAYORGA PATARROYO  
Gerente Consorcio Régimen Subsidiado  
UNICAJAS - COMFACUNDI EPS-S

410  
Bogotá, D.C.

SECRETARÍA DE SALUD  
PARALIMPIADAS  
PÁGINAS 23/02/2011-17/12/11  
FOLIO 400030  
PRESENTACION DE S-INFORME

ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD



20

Descamocido  
No hay envíos  
anteriores



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 11-12-2018 09:11:27

Al Contestar Cite Este No.:2018EE109561 O 1 Fol:10 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/GLADYS MARLEN BAUTISTA

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: L.AVISO EXP 11032016

012101  
Bogotá DC.

Señora  
GLADYS MARLEN BAUTISTA GONZALEZ  
Propietaria y/o Responsable  
LOTUS BAR G.B.G.  
CL. 57 10 24 OF. 202  
Bogotá DC.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo  
higiénico sanitario No. 11032016

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 GLADYS MARLEN BAUTISTA GONZALEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 39534977 - 4, o quien haga sus veces, con dirección de notificación judicial en la CL. 57 10 24 OF. 202 de esta ciudad, en su calidad de Propietaria y/o Responsable del Establecimiento Comercial denominado LOTUS BAR G.B.G., situado en la CL. 58 10 42, Barrio Chapinero de la ciudad de Bogotá DC. La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió acto administrativo de fecha 8 de noviembre 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 diez (10) días para que presente sus recursos de reposición y subsidiario de apelación si así lo considera, 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,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR  
Profesional Especializado  
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Anexa (10 folios)  
Proyectó Nury Jazmina G.

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



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS

For information for the Board of Directors, the Board of Directors of the Company has approved the following resolution:

Resolved, that the Board of Directors of the Company authorize the President or any officer or agent of the Company to execute and deliver to the Secretary of the State of New York a certificate of incorporation and the articles of incorporation of the Company, together with the fees thereon, and to do all other acts and things necessary to cause the Company to be duly organized and qualified to do business in the State of New York.

IN WITNESS WHEREOF,



RESOLUCIÓN NÚMERO 5558 de fecha 8 de noviembre de 2018  
"Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa dentro del expediente 11032016"

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:

I. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública procede a decidir de fondo la investigación administrativa que se adelanta en contra de la señora GLADYS MARLEN BAUTISTA GONZALEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 39534977 - 4, o quien haga sus veces, con dirección de notificación judicial en la CL. 57 10 24 OF. 202 de esta ciudad, en su calidad de Propietaria y/o Responsable del Establecimiento Comercial denominado LOTUS BAR G.B.G., situado en la CL. 58 10 42, Barrio Chapinero de la ciudad de Bogotá DC., cuyo correo electrónico es gladysbautista@yahoo.es

II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado con No. 2016ER9264 de fecha 09-02-16, folio 1, suscrito por el Gerente del Hospital CHAPINERO E.S.E., se solicita abrir investigación de orden administrativo en contra de quien se identifica como investigado en el párrafo previo, por la presunta violación a la normatividad higiénico sanitarias.
2. 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 y como se le comunicó a través de oficio radicado No. 2017EE61081 de fecha 16-08-17, 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. Que mediante Auto de fecha 23 de enero de 2018, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública formuló de pliego de cargos en contra de quien se identificó como investigado. El cual se le notificó personalmente el día 13-03-18.
4. Que vencido el término de quince (15) días que tenía para la presentación de los

Página 1 de 20



descargos, la investigada los presentó el día 06-04-18, mediante escrito radicado bajo el consecutivo No. 2018ER26504, escrito a través del cual ejerció su derecho de contradicción y en el que se solicitó la práctica de pruebas.

5. Que mediante AUTO de fecha 15 de mayo de 2018, se incorporó las pruebas documentales aportadas. Pruebas que fueron valoradas e incorporadas al expediente, toda vez que, si bien ésta Subdirección comprende que se han efectuado las correcciones necesarias para cumplir con los requerimientos de los funcionarios de sanidad del Hospital, también es cierto que con las pruebas anexas se pretende probar que se tomaron las medidas correctivas, lo que demuestra que los hechos si ocurrieron y que fueron subsanados luego de la visita de inspección de los funcionarios de sanidad, circunstancia que, a la altura de esta etapa procesal, será tomada en cuenta para efectos de atenuar la sanción, ya que se está demostrando que a la fecha, el Establecimiento Comercial se encuentra cumpliendo con los requerimientos de la ley higiénico sanitaria.

6. Que en el mismo auto citado en el párrafo anterior, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública concedió al investigado el término de diez (10) días para la presentación de los alegatos. El cual fue comunicado mediante escrito radicado bajo el consecutivo No. 2018EE59420 de fecha 08-06-18.

7. Que vencido el término de diez (10) días que tenía para la presentación de los alegatos, el investigado no los presentó.

### III. PRUEBAS

#### 1. Las allegadas por el hospital

1.1. Acta Operativos Nocturnos

1.2. Acta de Inspección vigilancia y control a higiénico sanitario a Expendios y Depósitos de alimentos y bebidas No. 918273 de fecha 08-01-16, con concepto DESFAVORABLE.

1.3. Guía para vigilancia de rotulado No. 918273.

1.4. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No. 174814 de fecha 08-01-16, consistente en Decomiso de aperitivo vodka y aperitivo saborizado, por hallazgos encontrados en el Laboratorio de Salud Pública.

1.5. Resultados analíticos para bebidas alcohólicas con consecutivos Nos. 54595, 54596, 57375, 57376, 57377, 57378, causa de no cumplimiento; Bebida alcohólica alterada, Bebida alcohólica fraudulenta.

1.6. Acta de Destrucción No. 173942 de fecha 08-01-16.

Página 2 de 20



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

- 1.7. Acta de Medida Sanitaria de Congelación No. 174229
- 1.8. Resultado analítico para Bebidas Alcohólicas con consecutivo No. 54595 de Ron, con concepto fisicoquímico NO CUMPLE, Causa de no cumplimiento Bebida alcohólica alterada.
- 1.9. Resultado analítico para Bebidas Alcohólicas con consecutivo No. 54596 de Aperitivo No vínico de Vodka, con concepto fisicoquímico NO CUMPLE, Causa de no cumplimiento Bebida alcohólica alterada, Bebida alcohólica fraudulenta.
- 1.10. Resultado analítico para Bebidas Alcohólicas con consecutivo No. 57375 de Aperitivo No vínico con sabor a Whisky, con concepto fisicoquímico NO CUMPLE, Causa de no cumplimiento Bebida alcohólica alterada.
- 1.11. Resultado analítico para Bebidas Alcohólicas con consecutivo No. 57376 de Aperitivo No vínico con sabor a Whisky, con concepto fisicoquímico NO CUMPLE, Causa de no cumplimiento Bebida alcohólica alterada.
- 1.12. Resultado analítico para Bebidas Alcohólicas con consecutivo No. 57377 de Aperitivo No vínico con sabor a Whisky, con concepto fisicoquímico NO CUMPLE, Causa de no cumplimiento Bebida alcohólica alterada.
- 1.13. Resultado analítico para Bebidas Alcohólicas con consecutivo No. 57378 de Aperitivo No vínico sin dato, con concepto fisicoquímico NO CUMPLE, Causa de no cumplimiento Bebida alcohólica alterada.

## 2. Las allegadas por el investigado

- 2.1. Certificado de matrícula de persona natural. Cámara de Comercio de Bogotá
- 2.2. Certificación del Señor Director Departamento de Crédito y Cartera de la Empresa REPCO.
- 2.3. Factura de Venta No. S003071510.
- 2.4. Factura de Venta No. S003078107.
- 2.5. Factura de Venta No. S003099956.
- 2.6. Factura de Venta No. S003047416.
- 2.7. Factura de Venta No.5838.
- 2.8. Factura de Venta No.5892.
- 2.9. Factura de Venta No.5947.
- 2.10. Factura de Venta No.5839.
- 2.11. Resultado Microbiológico del Laboratorio MP. Diagnósticos de fecha 10-11-15, muestra vodka aperitivo, con concepto CALIDAD MICROBIOLÓGICA BUENA.
- 2.12. Resultado Microbiológico del Laboratorio MP. Diagnósticos de fecha 10-11-15, muestra whisky aperitivo, con concepto CALIDAD MICROBIOLÓGICA BUENA.

Página 3 de 20





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

- 2.13. Resolución 2011023644 de fecha 30 de junio de 2011, INVIMA, por la cual se autoriza un procedimiento sobre un producto con registro sanitario, autorizando rotulado.
- 2.14. Resolución 2011025561 de fecha 14 de julio de 2011, INVIMA, por la cual se autoriza un procedimiento sobre un producto con registro sanitario, autorizando rotulado.

Con relación a los documentos aportados, el Despacho los considera pertinentes, pero quiere llamar especialmente su atención pues en particular, los dos resultados microbiológicos allegados al expediente y que concluyen "CALIDAD MICROBIOLÓGICA BUENA", son dos resultados que presentan una información sobre el estado encontrado en materia de coliformes fecales, de mesofilos, hongos y levaduras, salmonella, pero no referencian el análisis físico químico que es el que debe practicarse en tratándose de licores.

En cuanto hace referencia al RON, es necesario tener en cuenta que los licores tienen unas características especiales y deben ser absolutamente limpios en materia de partículas, pues su presencia denota fallas en cualquiera de los procesos de producción y dispensación, conducentes a deficiencias de calidad y por lo tanto no aptos para el consumo humano.

Ahora bien, frente a los resultados del laboratorio de la secretaria de Salud con consecutivos 54596, 57375, 57376, 57377, 57378; la determinación del grado alcohólico arrojó un resultado que excede en 10 grados el permitido por la ley, en el grado alcohólico declarado, lo cual se encuentra fuera de los parámetros legales establecidos en el Decreto 1686 de 2012, Art. 93, que a la letra dice; "Tolerancia. Para tomar decisiones de control, se admite una tolerancia de más o menos un grado alcohométrico respecto al descrito en las etiquetas y al aprobado en el registro sanitario, siempre que el resultado reportado por el laboratorio oficial, esté dentro del rango característico para cada tipo de producto". Lo subrayado fuera de texto, pues, el grado alcohólico declarado es de "19.5". Véase folios 20 a 24 del expediente.

En tal sentido es necesario acatar las normas higiénico sanitarias que rigen nuestro país y que son amplias en número, dada la complejidad de la actividad que se ejecuta y el interés primordial por preservar la salud pública de la comunidad usuaria del servicio por Usted prestado.

#### IV. CARGOS

Página 4 de 20





Las deficiencias encontradas que constan en el acta citada, implicó la violación de las disposiciones higiénico- sanitarias indicadas en el Pliego de Cargos ya referenciado, a saber:

Según las pruebas allegadas al expediente, se encuentra que el establecimiento contaba en el momento de la visita con 24 aspectos a verificar sin el lleno de los requisitos legales en materia higiénico sanitaria. Requisitos que por el grado de perjuicio a la salud pública son conductas que afectan los fines propios que persigue la Subdirección de Salud Pública del Distrito, así las cosas, nos encontramos ante una conducta lesiva que afecta la salud de los ciudadanos y es claro que, en temas de esta importancia no se exige un resultado dañoso, por ser una conducta de peligro, pues solo basta la amenaza al bien jurídico tutelado de la vida, la integridad personal, representada en la salud de los consumidores.

Es de entender que los Establecimientos que expenden bebidas alcohólicas, por sus propias características intrínsecas, se convierten en un área expuesta a todos los riesgos potenciales que se puedan presentar para la salud de sus trabajadores y para la salud de sus potenciales usuarios.

La correcta identificación de esos riesgos y la implementación de las medidas de control adecuadas en el mantenimiento de las instalaciones locativas y en la ejecución e implementación de procesos y procedimientos de inocuidad, facilita en gran medida la calidad y seguridad para sus usuarios, disminuyendo la incidencia de problemas que en materia de salud pública se puede generar.

En tal sentido es necesario adecuar las instalaciones del baño, adaptando los drenajes y canaletas protegidos por rejillas para evacuar las aguas servidas, facilitando la salida de desechos líquidos, por ello su limpieza debe ser frecuente, con lo cual se evitan los estancamientos que se acumulan en el piso, con lo cual se contamina el área. De la misma manera a los baños debe efectuarse el permanente mantenimiento en techos, haciendo las adecuaciones. Es necesario buscar la mejor ambientación en los lugares de trabajo para evitar riesgos en la salud de los usuarios del servicio. Así como pisos y paredes en las otras áreas.

De la misma manera sucede con la poceta del lavaplatos, pues este debe estar provisto de dispositivos adecuados que impidan el paso de sólidos a los sistemas de drenaje.





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

El efectuar el debido mantenimiento en las instalaciones locativas de los Establecimientos comerciales que prestan un servicio social, deja observar la adecuada planificación de tareas necesarias y periódicas, para resolver las incidencias presentadas y/u ocasionadas por el uso normal de las instalaciones, facilitando un buen ambiente de trabajo, áreas adecuadas, limpias e higiénicas, creando una cultura de preservación y cuidado del establecimiento comercial, esta debe ser una actividad permanente y continua, la cual debe realizarse, siempre ajustada a un estricto control derivado de la norma higiénico sanitaria.

En este sentido, al realizar un mantenimiento preventivo o correctivo, es fundamental la selección de las prioridades, los métodos y los materiales más adecuados, por ello la importancia de planificar, priorizar acciones, generar órdenes de trabajo y revisar el cumplimiento y la efectividad, de esta manera Usted lograra un establecimiento comercial que alcance altos estándares de calidad para la prestación del servicio.

Ahora bien, es de entender que la inocuidad y buenas prácticas son conceptos claves de la seguridad alimentaria, es por lo que debe Usted estar al tanto de los procesos y procedimientos de inocuidad, lo cuales a la postre redundaran en el aseguramiento de la salud de sus potenciales usuarios. Lo cual se logra efectuando un buen proceso de limpieza y desinfección. Es importante la elaboración e implementación de unas listas de chequeo de inspección que permitan registrar el estado de limpieza y desinfección de los equipos, estas listas buscan tener la certeza de las actividades que en materia de limpieza fueron realizadas durante el día de trabajo y organizará el cronograma para el día siguiente, haciendo que los procesos de limpieza y desinfección sean realmente óptimos. Las listas de chequeo se convierten en una herramienta de gran importancia, que en todo establecimiento comercial sirve para detectar el manejo adecuado de las actividades diarias que a la postre permiten evitar peligros, elaborando o ajustando procedimientos seguros.

Así las cosas, el tanque de almacenamiento de agua debe estar protegido y ser de capacidad suficiente, limpiado y desinfectado periódicamente, este proceso constituye un eslabón de seguridad sanitaria, pues ellos, los tanques son foco de constante acumulación de impurezas, suciedad, partículas en suspensión, los cuales provocan la contaminación del agua, lo anterior teniendo en cuenta el Decreto 1575 del 9 de Mayo de 2007 establece que los tanques para almacenamiento de agua potable deben lavarse y desinfectarse mínimo cada seis meses. Se requiere un lavado de tanques profesional. Las actividades de lavado de tanques desinfección e inspección sanitaria de los diversos tanques de almacenamiento de agua garantizan almacenar el líquido en óptimas condiciones, siempre y cuando se realicen estas actividades periódicamente mediante la utilización de las soluciones

Página 6 de 20



en las proporciones y procesos indicados. En el caso de Bogotá, se deben lavar 2 veces al año.

La importancia de esta actividad radica en que se previenen enfermedades, evitando malestar físico en las personas, especialmente en los niños y recién nacidos, se garantizará un agua potable segura y apta para consumo humano.

En las empresas de alimentos, el lavado de tanques de agua potable, garantiza la inocuidad de cualquier producto, controla microorganismos que se desarrollan dentro del tanque, algas, bacterias nocivas para la salud dando un lavado a tiempo a sus tanques.

En muchos casos los tanques presentan fisuras, escapes, fugas, infiltraciones, tapas rotas, lo cual altera la calidad y conservación del agua.

Muchos animales e insectos buscan refugio dentro de los tanques de agua potable, propietarios y administración se han encontrado palomas y roedores dentro de los tanques; es por eso por lo que, es tan importante el lavado de tanques de agua.

Es claro que, al implementar el programa de residuos sólidos y líquidos, se busca garantizar el adecuado manejo y disposición final de los sobrantes sólidos y líquidos para no afectar el medio ambiente ni la salud de las personas, previniendo impactos como la contaminación del agua y del suelo, contaminación visual, proliferación de vectores, este es un principio básico para garantizar la salubridad de sus conciudadanos, separando los orgánicos de los inorgánicos en canecas con tapa, debidamente rotuladas.

Almacenar correctamente las basuras evita el potencial riesgo para la salud de quienes comparten este espacio la mayor parte del día, en la actualidad el problema de la basura es tan grave que genera contaminación no solo del aire, también del agua y del suelo y en tal sentido es fuente de muchas enfermedades, además representa desperdicios de recursos naturales y ruptura de los ciclos ecológicos en el medio ambiente. Generar un proyecto de mejoramiento de los residuos sólidos, permite realizar un manejo adecuado de la basura, fomentar una conciencia ecológica, prevenir la contaminación del medio ambiente, así como disminuir el impacto ambiental a largo plazo, razones por las cuales es necesario activar las acciones que permitan evitar riesgos innecesarios en la salud de la comunidad. De ahí la importancia de tener un espacio adecuado, con recipientes suficientes.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Así las cosas, las canecas deben ser livianas, de tamaño que permita almacenar los residuos entre recolecciones, ser resistente a los golpes. estar construidos en material rígido impermeable, de fácil limpieza, dotados de tapa que impida la entrada de agua, insectos o roedores, tener bordes redondeados y boca ancha para facilitar su vaciado, con capacidad de acuerdo con la cantidad de residuos generados.

La importancia de la hoja de seguridad de los productos químicos y maquinaria, este es un documento esencial en la gestión del riesgo químico. Una hoja de seguridad de materiales bien elaborada permite conocer la peligrosidad de una sustancia o de los componentes de una mezcla. La interpretación correcta y el análisis de su contenido se constituyen en herramienta fundamental para la toma de decisiones orientadas a prevenir accidentes y enfermedades que puedan ocurrir como consecuencia del manejo de sustancias químicas. Razón por la cual así sea Usted el único trabajador que manipule los metales, se hace necesario llevar actualizadas las fichas de seguridad.

En cuanto a equipos como la nevera, base de mesas, superficies de barra y estanterías encontradas en estado de deterioro, es necesario entender que todo tiene una vida útil y que tanto aparatos como mesones deben renovarse para garantizar el adecuado almacenamiento y mantener alimentos y bebidas que están en contacto con los aparatos y superficies, lo cual garantiza que sean alimentos y bebidas aptos para el consumo humano.

Lo mismo sucede con los controles de temperatura, los cuales deben realizarse de manera continua para evitar perder la cadena de frío, es su deber realizar controles de temperatura y llevar registros escritos actividades, esta es una medida de autocontrol que busca verificar que se ajusten a las disposiciones establecidas. Las actividades de autocontrol no sólo facilitan la labor de su restaurante, sino que contribuyen a simplificar las actividades de verificación llevadas a cabo por la autoridad sanitaria, al dirigir su atención a los procedimientos y registros escritos que demuestran el control de los procesos y actividades realizadas por los establecimientos dedicados al procesamiento de alimentos. En este contexto, es requerido un sistema documental que permita a su restaurante llevar el seguimiento puntual de las actividades realizadas, optimizar los recursos disponibles y administrar las actividades de producción, destacando que el control de los procesos aplicados a la transformación de materias primas en productos terminados, garantiza un alto grado de confianza en la inocuidad de los alimentos.

Ahora bien, es necesario entender que, en todo momento se debe trabajar con proveedores certificados, ello es garantía de profesionalidad, seriedad y calidad.

Página 8 de 20



Usted debe entender la importancia de proporcionar un servicio con todas las garantías, controlando no solo sus procesos y procedimientos internos sino también el de los proveedores, garantizando que cumplan con la regulación higiénico-sanitaria. Debe Usted trabajar con proveedores a quienes debidamente se haya certificado su idoneidad, debe además conocer la procedencia de sus materias primas, y sus procesos de producción. La selección de proveedores de materias primas, es la primera tarea a realizar en el proceso de producción, haciéndose una evaluación y comparación de los proveedores y de la calidad de las materias primas. En lo posible se debe trabajar con empresas y productos con calidad contrastada, homologados y preferiblemente con sellos de calidad. En caso contrario es imprescindible realizar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor y actividades de control de los productos. Además, ello evitará la toma de nuevas medidas sanitarias de seguridad y posibles sanciones por incumplimiento a la norma, al exponer a la venta licor no apto para el consumo humano.

De la misma manera debe velar porque los trabajadores a su cargo en todo momento tengan en su carpeta personal, el carné actualizado que lo acredita como manipulador de alimentos, pues, estos conocimientos evitan errores e imprudencias evitables. La empresa debe llevar un registro de todos los cursos de formación realizados. Estos registros nos orientan sobre el nivel de conocimientos de su personal y es en ese momento cuando el empresario tiene derecho a exigir que sus manipuladores se comporten como profesionales en la materia. Lo mismo sucede con los certificados médicos, ya que las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria y todo ello se evita con la aplicación diaria de lo aprehendido. El certificado médico es necesario para corroborar el perfecto estado de salud, ya que debe comprobarse que no se padezca de enfermedades infecto – contagiosas como tuberculosis, enfermedades venéreas, padecimientos en la piel, desentería amebiana o basilar, tifoidea entre otras, garantizando así un servicio seguro, y con altos estándares de calidad.

Así mismo debe Usted garantizar que al empezar el trabajo sus empleados se coloquen el uniforme completo de trabajo, se recojan el cabello completamente con una red o gorra, se quiten las joyas que impidan la limpieza y se laven las manos cada vez que sea necesario. La necesidad de incorporar el uniforme a toda empresa no es solo la imagen que se proyecte, se trata de proteger la actividad que se realiza, el uniforme siempre debe estar limpio, así como los delantales apropiados, siempre deben estar limpios. Una apariencia aseada y elegante brinda a la persona la



confianza para desempeñar bien su trabajo, lo mismo que a los comensales seguridad para recibir el servicio.

En cuanto al protocolo lavado de manos y dada la labor social que Usted desarrolla, es necesario entender que las enfermedades transmisibles en los entornos donde se expenden bebidas alcohólicas, se encuentran entre las principales causas de muerte y de incremento de la morbilidad. De allí la importancia de las campañas a nivel mundial sobre la higiene de las manos, la cual contribuyó a disminuir la mortalidad en la población, mediante la promoción de prácticas tan básicas y a la vez tan esenciales como las del lavado de manos.

Asegurar una eficaz higiene de manos es lo más importante, para prevenir una infección que podría causar daño y hasta derivar en la muerte. Por la importancia que se le concede al lavado de manos en la prevención de la infección y lo que representa para la seguridad del cliente, se hace necesario cumplir con los procedimientos básicos relacionados con el lavado de las manos dada su importancia en la prevención de las enfermedades transmisibles.

La Organización Mundial de la Salud (OMS), propone seis maneras fundamentales para mejorar la higiene de las manos y detener la propagación de las infecciones nosocomiales:

- Utilización de desinfectantes para las manos.
- Agua, jabón y toallas desechables.
- Capacitación y educación del personal sobre la forma de proceder correctamente.
- Observación de las prácticas del personal y retroalimentación sobre el desempeño.
- Uso de recordatorios en el lugar de trabajo.
- Apoyo de la higiene de las manos y la atención limpia mediante una cultura del aseo.

En cuanto a la tenencia de un Botiquín de Primeros Auxilios, en nuestra vida diaria, continuamente nos enfrentamos a situaciones, que aparentemente no entrañan ningún peligro, pero que, en ocasiones, debido a imprudencias o a simples despistes, pueden ser la causa de percances serios. Este tipo de problemas se nos pueden presentar en cualquier lugar, ya sea en nuestro puesto de trabajo, en nuestro vehículo o mientras practicamos deporte.





En este tipo de situaciones imprevistas, disponer de un buen botiquín completo y accesible, puede ahorrarnos más de un disgusto, ya que en él encontraremos las herramientas necesarias para afrontar cualquier pequeña emergencia sin tener que recurrir a los servicios sanitarios.

Además, debemos tener en cuenta que cada lugar tiene sus peculiaridades, y por tanto, el contenido de cada botiquín deberá ir acorde con las mismas. Es por esto, por lo que no será igual el botiquín que tendremos en nuestra casa, que el que llevaremos en nuestro lugar de trabajo. En nuestro país existe normativa específica que regula la presencia de botiquines y el contenido de los mismos en determinados lugares, razón por la cual es de obligatorio cumplimiento.

Considera el despacho que la suma de tantas irregularidades son la consecuencia clara de no haber contado con su propio Plan de Saneamiento Básico, según lo contempla el artículo 35 del Decreto 1686 de 2012 que a la letra dice, "*Plan de saneamiento*. El plan de saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo, los siguientes programas:

1. Programa de 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 y los, equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
2. Programa de desechos sólidos. Debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento temporal, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse de acuerdo a normas de higiene con el propósito de evitar la contaminación de los productos, áreas, dependencias y equipos, el deterioro del medio ambiente y riesgos para la salud del personal que manipula los desechos.
3. Programa de control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, en aras de la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con énfasis en lo preventivo".

De la misma manera reitera la importancia de cumplir con la normatividad vigente en materia de expendio de bebidas alcohólicas, pues, ello es garantía de no incurrir en el error de exhibir para la venta Bebida alcohólica alterada o Bebida alcohólica

Página 11 de 20



fraudulenta, productos que bajo ninguna circunstancia se pueden exponer a la venta de sus conciudadanos por no llenar los requisitos de un producto apto para el consumo humano, de ahí la importancia de escoger proveedores que garanticen el rótulo de las botellas, este es la cédula de identidad del producto y tiene el objeto de suministrar al consumidor información sobre las características particulares de los mismos. El rótulo constituye uno de los principales canales de comunicación entre el elaborador / productor y el consumidor final, quien a la postre califica su servicio.

La inocuidad de la bebida alcohólica engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos con políticas y actividades que persigan dicho fin, las cuales deberán abarcar toda la cadena, desde la producción hasta el consumo.

Se busca alcanzar, bebidas alcohólicas libres de contaminantes, tanto microbiológicos como químicos o físicos con el objetivo de que no representen riesgos para la salud del consumidor. Es por ello que el personal del establecimiento de no cumplir con los requisitos legales, puede provocar la contaminación al manipular los alimentos en forma incorrecta, por lo que resulta primordial que posea hábitos higiénicos y capacitación en buenas prácticas de manipulación, así como los certificados médicos.

Las Buenas prácticas de manufactura (BPM), son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos y bebidas para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997).

Los lugares donde se expenden bebidas alcohólicas no son ajenos a la obligación de cumplir con las BPM, dada la variedad de productos, clientes, gran demanda de servicios y su incidencia en la salud del consumidor, por lo tanto, sus productos y servicios, deben tener todos los atributos de calidad e inocuidad.

Así las cosas, el Despacho insiste, No es capricho del legislador, regular el régimen higiénico sanitario de todos los establecimientos que presten un servicio a la comunidad, los cuales son de obligatorio cumplimiento por parte de todas las personas naturales o jurídicas que se dediquen a dichas actividades en el territorio nacional.

Y es que la función que Usted desarrolla, tiene repercusiones de carácter general, al respecto, es nuestra Jurisprudencia, la que ha hecho referencia en repetidos



pronunciamientos acerca de la prevalencia del interés general sobre el interés particular, señalando:

*En el Fallo T-422 del 27 de septiembre de 1994, la Sala resaltó las razones constitucionales que hacen procedente la acción de tutela contra el particular que afecta grave y directamente el interés colectivo:*

*“Esta posibilidad es consagrada sobre el supuesto de que la persona -natural o jurídica- a la cual se sindicó de vulnerar los derechos fundamentales haya desbordado los límites del comportamiento normal de los particulares, llevando a cabo actos positivos o asumiendo actitudes negativas que repercuten de manera protuberante, grave y directa en el ámbito público, con menoscabo, lesión o amenaza de los intereses comunes.*

*Esto hace que, pese a no tratarse de una autoridad ni tener a su cargo la prestación de un servicio público, el particular respectivo se coloque en capacidad efectiva de vulnerar, con su conducta, derechos fundamentales de personas en concreto, convirtiéndose en sujeto o ente peligroso para los mismos, lo que hace necesaria la viabilidad de la intervención judicial oportuna con miras a su defensa”. (Cfr. Corte Constitucional. Sala Quinta de Revisión. Fallo No. T-422 del 27 de septiembre de 1994).*

*En la sentencia T-451 de 1992, al analizar el tema de la libertad Económica señala “Este derecho constituye piedra fundamental de un sistema capitalista en el cual las personas pueden desarrollar cualquier tipo de actividad lucrativa de acuerdo a sus preferencias o capacidades.*

*Sin embargo, la Sala destaca que la libertad económica está limitada por las facultades que la ley le otorga al Estado para que intervenga en las actividades de los particulares. De todas formas es la misma Constitución en su artículo 333 la que consagra límites conceptuales que luego desarrollará la ley, como son el bien común, el interés social, el ambiente y el patrimonio cultural de la nación.”*

Para el caso que nos ocupa, la investigada, por su misma actividad comercial y su condición de servicio social que le corresponde al ser dispensador de bienes de consumo; alimentos para nacionales y extranjeros en Colombia, debe tener presente el acatamiento de normas constitucionales y legales que le obligan a saber:

## DE LOS DERECHOS COLECTIVOS Y DEL AMBIENTE

**ARTICULO 78** de la Constitución Nacional: “La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización.





*Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.*

*El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos."*

Es también nuestra Jurisprudencia, la que ha hecho referencia al tema de la libre Empresa con función social; al señalar en la Sentencia **C-100 de 2005**: "De acuerdo con el artículo 333 de la Constitución: *"la actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Así mismo según dicho texto superior, la empresa, como base del desarrollo, tiene una función social, al tiempo que corresponde al Estado estimular el desarrollo empresarial.*

*Ello significa que la libertad económica, base de la libre empresa, se desenvuelve en términos del interés general, y que las facultades derivadas del derecho a ejercer una actividad económica no son absolutas, pues deben consultar siempre los intereses públicos puestos en juego."*

En los mismos términos ratifica la postura la sentencia **C - 492 de 2002** al señalar "4. La medida es constitucional porque el artículo 333 superior confiere al legislador facultades para reglamentar el ejercicio de la libertad económica e iniciativa privada y en ejercicio del poder de policía el legislador dictó la Ley 232 de 1995 que en su artículo 2° establece: "No obstante lo dispuesto en el artículo anterior, es obligatorio para el ejercicio del comercio que los establecimientos abiertos al público reúnan los siguientes requisitos: a) Cumplir con todas las normas referentes al uso del suelo, intensidad auditiva, horario, ubicación y destinación expedida por la autoridad competente del respectivo municipio. Las personas interesadas podrán solicitar la expedición del concepto de la misma a la entidad de planeación o a quien haga sus veces en la jurisdicción municipal o distrital respectiva; b) Cumplir con las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9ª de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia; c) Para aquellos establecimientos donde se ejecuten públicamente obras musicales causante de pago por derecho de autor, se les exigirá los comprobantes de pago expedida por la autoridad legalmente reconocida, de acuerdo con lo dispuesto por la Ley 23 de 1982 y demás normas complementarias; d) Tener matrícula mercantil vigente de la Cámara de Comercio de la respectiva jurisdicción, y e) Comunicar en la respectiva oficina de Planeación, o quien haga sus veces de la entidad territorial correspondiente, la apertura del establecimiento".

Ahora bien, es claro el Código Civil Colombiano, cuando afirma en su artículo 9, "La ignorancia de las leyes no sirve de excusa.", menos aún, tratándose del cumplimiento de normas que tienen el carácter de orden público, como son las normas higiénico sanitarias colombianas. Que para el caso en particular son las señaladas en la Ley 9

Página 14 de 20





de 1979 Art. 187, 193, 194, 195, 198, 199, 207, 251, 252, 276, 288, 304, 305, 424, Decreto 1686 de 2012, Art. 3 Definiciones Bebida Alcohólica Alterada, Bebida Alcohólica Fraudulenta, numeral 3, 7, Art. 27 numeral 1, 3, 4, Art. 28 numeral 2, 6, Art. 34, Art. 35 numeral 1, 2, 3, Art. 82 numeral 3, 8, Art. 86, Decreto 1575 de 2007, Art. 10, Resolución 705 de 2005 Art. 1.

## V. DESCARGOS Y ALEGATOS

En contra de las pruebas y del pliego de cargos, la señora GLADYS MARLEN BAUTISTA GONZALEZ en sus escritos de descargos de manera suscita, manifiesta, que inmediatamente se hicieron las observaciones por parte de los funcionarios del Hospital Chapinero, se hicieron las adecuaciones, pero que es imposible demostrarlos toda vez que desde el mes de abril de 2017 el local se instaló en otro lugar de la ciudad.

En cuanto hace referencia al control de calidad del licor que se expende, señala que dichos productos cuentan con la autorización registro sanitario emanado del INVIMA. Que dada la situación presentada tiene un nuevo proveedor, con el fin de cumplir con los "estándares de compra exigidos por nuestra legislación" y que se debe investigar a la empresa CASA DRUMONT y REPCO, quienes son los encargados de la distribución de las botellas de licor.

## VI. CONSIDERACIONES

De antemano se precisa, tal como se indicó en el Pliego de Cargos, que la competencia de esta Secretaría y en especial de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, para adelantar la actuación administrativa sancionatoria que nos ocupa se encuentra consagrada en 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 de Decreto Distrital 507 de 2013 expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC., y demás normas concordantes y reglamentarias.

Aclarado lo anterior procede el Despacho a efectuar el análisis de los elementos probatorios allegados al expediente y que fundamentarán la decisión final, examinando los hechos que constituyen materia de la presente investigación, las pruebas que reposan en el mismo, y aplicando para ello los principios y reglas de la sana crítica y objetividad, sancionando o exonerando a la parte investigada en el sub lite por los cargos formulados, bajo los parámetros del artículo 49 del C.P.A.C.A.





Así las cosas, toda vez que las pruebas citadas en el acápite correspondiente son suficientes para demostrar que se presentó infracción a las normas sanitarias y que por parte del investigado se planteó controversia en las oportunidades que la ley le consagra, este Despacho concluye que existe mérito para sancionar en los términos que se indican a continuación.

Con relación al escrito de la señora GLADYS MARLEN BAUTISTA GONZALEZ en sus escritos de descargos de manera suscita, manifiesta, que inmediatamente se hicieron las observaciones por parte de los funcionarios del Hospital Chapinero, se hicieron las adecuaciones, pero que es imposible demostrarlos toda vez que desde el mes de abril de 2017 el local se instaló en otro lugar de la ciudad.

En cuanto hace referencia al control de calidad del licor que se expende, señala que dichos productos cuentan con la autorización registro sanitario emanado del INVIMA. Que dada la situación presentada tiene un nuevo proveedor, con el fin de cumplir con los "estándares de compra exigidos por nuestra legislación" y que se debe investigar a la empresa CASA DRUMONT y REPCO, quienes son los encargados de la distribución de las botellas de licor.

Al respecto, y con relación a las adecuaciones en las instalaciones locativas, entiende el Despacho el raciocinio esbozado e insiste que esta es una reacción positiva en quien quiere dar continuidad en debida forma a su actividad comercial, pero quiere llamar su atención, pues, el pretendido hecho superado no tiene cabida en la normativa higiénico sanitaria, ya que, el incumplimiento normativo se produjo, y como se ha repetido hasta la saciedad, ello no exime de responsabilidad al infractor, pues si ello fuera así, entrañaría aceptar que el investigado cumpla cuando lo considere conveniente en detrimento del preciado bien general; la salubridad pública de nuestros conciudadanos, al respecto el Consejo de Estado se ha pronunciado, y en sentencia proferida el 25 de agosto de 2011 por la Sección Primera radicado bajo el N° 2005-00123-01, señalo:

*"La Sala estima que, aun cuando las pruebas decretadas mediante auto para mejor proveer del 12 de julio de 2011, evidencian que en la actualidad el hecho que motivo la demanda fue superado, en cuanto ya fue clausurado el basurero de Navarro y establecido en nuevo sitio para la disposición final de residuos sólidos, no hay lugar a revocar el fallo impugnado como lo pretenden las entidades demandadas, en consideración a que el mismo fue acertado al constatar la vulneración de los derechos colectivos y verificar que ello se debió a conducta omisiva de parte de la demandada, que por tanto no puede ser exonerada de la responsabilidad que fue debidamente imputada por el aquo"*



Así las cosas, es de entender, que no es lo mismo esgrimir el cumplimiento posterior, que desvirtuar los cargos; pues una actuación así, solo denota desprecio por las normas higiénico sanitarias.

En cuanto hace referencia a las bebidas alcohólicas expuestas para la venta, se señala que dichos productos cuentan con la autorización registro sanitario emanado del INVIMA. Que dada la situación presentada tiene un nuevo proveedor, con el fin de cumplir con los “estándares de compra exigidos por nuestra legislación” y que se debe investigar a la empresa CASA DRUMONT y REPCO, quienes son los encargados de la distribución de las botellas de licor. El Despacho debe aclarar que el tema no hace referencia al registro sanitario, se hace referencia a botellas de licor con la apariencia y características generales de la oficialmente aprobada y que no cumplen con los requisitos técnicos exigidos en el Decreto 1686 de 2012 y en las reglamentaciones posteriores expedidas por el Ministerio de Salud.

Por ello la importancia siempre de analizar el mercado y tener a su disposición el mejor proveedor, por ello la importancia de tomarse su tiempo para evitarse estos inconvenientes. Frente al tema de las Empresas que distribuyen el licor y su responsabilidad, es necesario como Usted lo ha hecho, tomar las medidas judiciales que sean del caso.

De acuerdo con lo anterior, se encuentra probado que existe mérito para sancionar el acá investigado con MULTA, para lo cual se procederá en consonancia con lo establecido en el literal b del artículo 577 de la Ley 9 de 1979 (Código Sanitario): “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: 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”

De igual forma, si bien es cierto el Despacho tiene un alto margen para imponer la sanción como lo consagra el artículo 577 de la Ley 09 de 1979, el cual fija las multas entre 1 y 10.000 salarios mínimos legales diarios vigentes; en el presente caso ha de tener en cuenta para tazar la misma, la gravedad de las infracciones cometidas, el grado de culpa y el riesgo a la salud.

No sobra anotar que, no es requisito para imponer la sanción, que la conducta genere un daño, porque lo que persigue la norma sanitaria, es sancionar el riesgo que se pueda generar a la comunidad. Debe entenderse como riesgo cualquier factor que



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

aumenta la probabilidad de un resultado sanitario adverso, para las personas que acuden a su establecimiento.

Así mismo para la tasación de la sanción, además de los principios de igualdad, equidad, proporcionalidad y justicia social, sopesando el bien particular, frente al interés general violentado, se tendrá en cuenta lo establecido en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual establece:

“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”. Al encontrarse un resultado de laboratorio adverso pues se evidencia condiciones higiénico sanitarias que a la postre pudieron generar daño o peligro a la salud pública de los conciudadanos.

8. *Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas”.*

Respecto de las pruebas aportadas y que reposan en el expediente, no tienen la vocación para exonerar al investigado de las infracciones endilgadas, aunque pueden tenerse en cuenta para disminuir el monto de la multa, en especial para aplicación del criterio 8 del artículo transcrito.

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

## RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. SANCIONAR a la señora GLADYS MARLEN BAUTISTA GONZALEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 39534977 - 4, o quien haga sus veces, con dirección de notificación judicial en la CL. 57 10 24 OF. 202 de esta ciudad, en su calidad de Propietaria y/o Responsable del Establecimiento Comercial denominado LOTUS BAR G.B.G., situado en la CL. 58 10 42, Barrio Chapinero de la ciudad de Bogotá DC., por incumplimiento de las normas higiénico sanitarias, a saber; Ley 9 de 1979 Art. 187, 193, 194, 195, 198, 199, 207, 251, 252, 276, 288, 304, 305, 424, Decreto 1686 de 2012, Art. 3 Definiciones Bebida Alcohólica Alterada, Bebida Alcohólica Fraudulenta, numeral 3, 7, Art. 27 numeral 1, 3, 4, Art. 28 numeral 2, 6, Art. 34, Art. 35 numeral 1, 2, 3, Art. 82 numeral 3, 8, Art. 86, Decreto 1575 de 2007, Art. 10, Resolución 705 de 2005 Art. 1, con una multa de Un Millón Trescientos Dos mil Cincuenta pesos moneda corriente (\$1.302.050), suma equivalente a 50 salarios diarios mínimos legales vigentes, de conformidad con lo expuesto.

Página 18 de 20





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**ARTICULO SEGUNDO.** Notificar a la investigada el contenido del presente acto administrativo, haciéndole saber que contra esta decisión proceden los recursos de reposición ante este Despacho para que la aclare, modifique, adicione o revoque y el de apelación ante el Secretario de Salud de Bogotá, de los cuales se podrá hacer uso dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de esta resolución. En caso de no interponer los recursos dentro del término de Ley, haberse renunciado a ellos o una vez resueltos en el caso de haberse interpuesto se considera debidamente ejecutoriada la Resolución sanción y se debe proceder a realizar su pago de acuerdo con el procedimiento señalado en los siguientes artículos".

**ARTICULO TERCERO:** La sanción contemplada en el artículo anterior de esta providencia, deberá consignarse dentro de los 10 días hábiles siguientes a la ejecutoria de la presente resolución. Para efecto del pago de la sanción pecuniaria impuesta deberá hacerse a través de transferencia electrónica o consignación bancaria en cualquier sucursal del 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. El usuario debe utilizar el recibo de consignación de convenios empresariales y diligenciar la siguiente información: en la referencia 1 el número de identificación del investigado, en la referencia 2 el año y número de expediente, en el campo de facturas / otras referencias, el código MU212039902.

**ARTÍCULO CUARTO.** De conformidad con el artículo 99 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, si vencido el término, dispuesto en el artículo anterior no se evidencia el pago, dará lugar al traslado inmediato a la Dirección Financiera de esta Entidad, para dar inicio al procedimiento administrativo del cobro persuasivo y/o coactivo.

**PARÁGRAFO:** Acorde al artículo 9 de la Ley 68 de 1923 que establece: "Los créditos a favor del Tesoro devengan intereses a la rata del doce por ciento (12 por 100) anual, desde el día en que se hagan exigibles hasta aquel en que se verifique el pago."

**NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE**

ORIGINAL FIRMADO POR  
DRA. ELIZABETH COY JIMENEZ

Original Firmado por

ELIZABETH COY JIMENEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyecto: Nury Jazmina G.

Página 19 de 20

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

### 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: 8 de noviembre de 2018 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente Exp.: 11032016

\_\_\_\_\_  
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.

Página 20 de 20

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**