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.: 129-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE EL ESQUINAZO
IDENTIFICACIÓN	35494622
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	HERMINDA FRANCO MAHECHA
CEDULA DE CIUDADANÍA	35494622
DIRECCIÓN	TV 22 69F 14 SUR BARRIO ALTOS DE LA CRUZ
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	TV 22 69F 14 SUR BARRIO ALTOS DE LA CRUZ
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Vista Hermosa

NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)

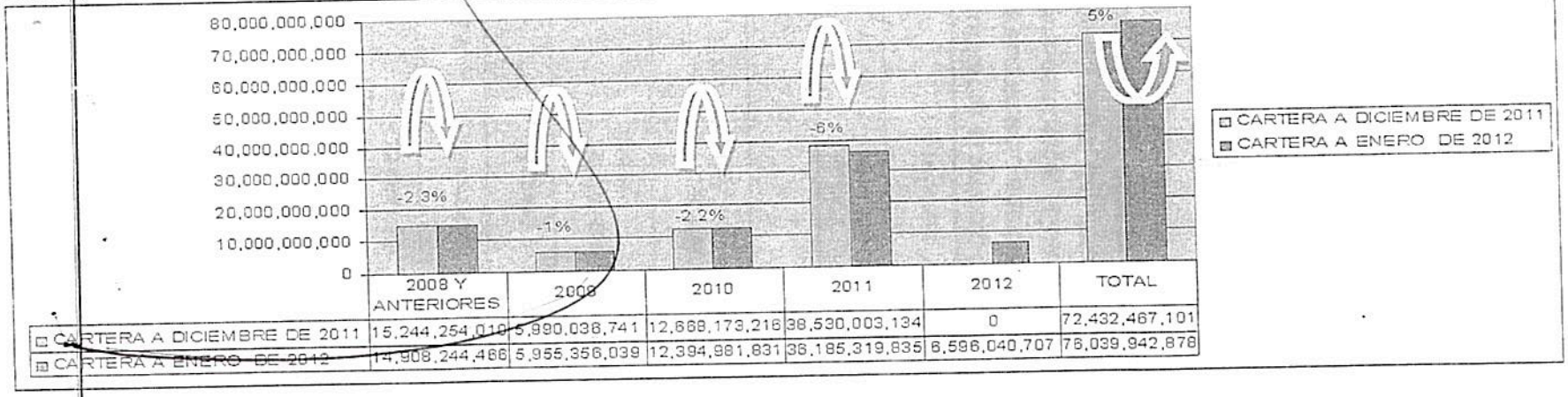
Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; "*Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.*

Fecha Fijación: 10 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: Hernando Rafael González Fuentes Firma
Fecha Desfijación: 14 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: Hernando Rafael González Fuentes Firma

TENDENCIA CARTERA DE DICIEMBRE 31 DE 2011 A ENERO 31 DE 2012

	CARTERA CON CORTE 31 DE DICIEMBRE DE 2011					CARTERA CON CORTE 31 DE ENERO DE 2012						VARIACION DE VIGENCIAS A 2011 Y ANTERIORES		VARIACION TOTAL DE DICIEMBRE 2011 A ENERO DE 2012	
CONCEPTO	2008 Y ANTERIORES	2009	2010	2011	TOTAL A 31-12-2011	2008 Y ANTERIORES	2009	2010	2011	2012	TOTAL A 31-01-2012	VARIACION DE VIGENCIAS A 2011 Y ANTERIORES	PORCENTUAL	VARIACION TOTAL DE DICIEMBRE 2011 A ENERO DE 2012	PORCENTUAL
EMPRESAS	12,220,433,453	5,843,870,832	12,309,370,039	38,136,773,808	68,510,448,132	12,197,027,461	5,809,485,630	12,037,582,454	35,796,347,827	6,567,127,874	72,407,571,246	-2,670,004,760	-3.90%	3,897,123,114	5.60%
PARTICULARES	3,023,820,557	146,165,909	358,803,177	393,229,326	3,922,018,969	2,711,217,005	145,870,409	357,399,377	388,972,008	28,912,833	3,632,371,632	-318,560,170	-8.12%	-289,647,337	-7.40%
TOTAL	15,244,254,010	5,990,036,741	12,668,173,216	38,530,003,134	72,432,467,101	14,908,244,466	5,955,356,039	12,394,981,831	36,185,319,835	6,596,040,707	76,039,942,878	-2,988,564,930	-4.13%	3,607,475,777	5.00%

Tabla y grafica No. 1



	2008 Y ANTERIORES	2009	2010	2011	2012	TOTAL
CARTERA A DICIEMBRE DE 2011	15,244,254,010	5,990,036,741	12,668,173,216	38,530,003,134	0	72,432,467,101
CARTERA A ENERO DE 2012	14,908,244,466	5,955,356,039	12,394,981,831	36,185,319,835	6,596,040,707	76,039,942,878

Como podemos observar en la tabla y grafica No.1 a 31 de Enero de 2012 tenemos una reducción de cartera de vigencias anteriores a 2011 del 4.13% equivalente a $2.988 millones, esto representado en mayor medida por las vigencias 2010 (2.2%) y 2011 (6%) y lo anterior en consecuencia a los pagos recibidos en el mes de Enero de 2012 y a la aplicación de anticipos de vigencias anteriores.

Por otro lado tenemos que el total de la cartera se ha incrementado en un 5% equivalente a $3.607 millones los cuales se esperan disminuir con la gestiones adelantadas con la depuración de la cartera y acuerdos de pago y a lo cual se le debe disminuir $5.462 de anticipos pendientes de soportes para descargar de la cartera, así mismo la reserva de glosa del fondo financiero que asciende a $5.700 millones para una cartera total de $64.877 millones.

No Reside

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 26-11-2018 10:16:34
Al Contestar Cite Este No.:2018EE103892 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:3
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/HERMINDA FRANCO MAHEC
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: L.AVISO EXP 1292016

012101

Bogotá D.C.

Señora
HERMINDA FRANCO MAHECHA
Propietaria y/o Representante Legal
RESTAURANTE EL ESQUINAZO
Tv 22 69 F 14 Sur Barrio Altos De La Cruz, Localidad E Ciudad Bolívar
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo sanitario **Nº 1292016**

La Subdirección de Vigilancia en Salud Publica de la Secretaria Distrital de Salud hace saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia en contra de la señora HERMINDA FRANCO MAHECHA identificada con la CC. No. 35.494.622 – 8 en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE EL ESQUINAZO, ubicado en la TV 22 69 F 14 Sur Barrio Altos de la Cruz, Localidad e Ciudad Bolívar, de esta ciudad, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Publica profirió Acto Administrativo del cual se anexa copia integra

Advertencia: la presente notificación se considerara 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 su recurso de reposición o de reposición y subsidio de apelación si así lo considera, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado, conforme lo establecido en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: O. Gómez
Revisó: A. Lozano
Anexo: 5 folios

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN NÚMERO 4448 DE FECHA 22/OCTUBRE/2018
Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa
Expediente **Nº 1292016**

LA SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA DE LA SECRETARIA 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 HERMINDA FRANCO MAHECHA identificada con la CC. No. 35.494.622 – 8 en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE EL ESQUINAZO, ubicado en la TV 22 69 F 14 Sur Barrio Altos de la Cruz, Localidad e Ciudad Bolívar, de esta ciudad, por presunta vulneración a normas higiénico sanitarias.

II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER5549 del 26/01/2016, olio 1) suscrito por funcionario del HOSPITAL VISTA HERMOSA I NIVEL E.S.E., se solicita abrir investigación administrativa de orden sanitario en contra de quien se identifica como la parte investigada, en la párrafo previo, por la presunta violación a la normatividad higiénico sanitaria.

2. Que mediante auto de fecha 15/03/2017 la Subdirección de Vigilancia en Salud Publica formuló pliego de cargos en contra de quien se identificó como la parte investigada, del cual la parte investigada no se notificó, procediéndose a la notificación por aviso. Del que se notificó personalmente el día 18/09/2017 (folio 18 reverso).

3. Que vencido el término de quince (15) días que tenía para la presentación de los descargos, la parte investigada no los presentó

III. PRUEBAS

Aportadas por el Hospital

- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 147998 de fecha 8/01/2016. (folio 2).
- Acta de Inspección Vigilancia y control higiénico sanitaria a Restaurantes N° 1204461 de fecha 08/01/2016, con concepto sanitario Desfavorable (folios 3 - 9)
- Acta Guía para Vigilancia de rotulado / etiquetad de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo huma o Resolución 005109/05 No. 1204461 de fecha 08/01/2016 (folio 10)

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

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

IV. CARGOS

Las deficiencias encontradas que constan en las actas citadas, implicó la violación de las disposiciones higiénicas sanitarias indicadas en el pliego de cargos a saber:

Durante la visita se encontró en el establecimiento investigado que no cumplía con adecuadas INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS. Para el funcionamiento todo establecimiento de comercio debe cumplir con las condiciones sanitarias que se describen en la Ley 9 de 1979 y sus normas reglamentarias de acuerdo con la actividad que desempeña. Las estructuras de estos establecimientos deben ser de construcción sólida en material sanitario, y mantenerse el establecimiento en buen estado de presentación y limpieza para evitar problemas higiénicos sanitarios o riesgos en la salud pública. Se evidencio en la visita que incumplía con:

3.3 construcción está diseñada a prueba de roedores e Insectos. En la visita se encontró que falto hermeticidad en puerta de acceso y ser diseñada a prueba de roedores. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168 y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 6 numeral 2.1.

3.5 El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en él y para uso público, salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en el centro comercial y

3.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel-higiénico) y en buen estado de funcionamiento. Se encontró igualmente en la inspección paredes sucias, pisos y paredes deterioradas de los servicios sanitarios y no había papel higiénico. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 188; 207 y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 6 numeral 6.2.

3.9 El establecimiento es independiente de la vivienda. Se encontró vivienda habitación. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 262 y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 32 numeral 2.

3.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. Se encontró así mismo, techos deteriorados en comedor. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 195; 207.

3.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido. Se observó en la inspección caja eléctrica sin tapa. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 117 y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 7 numeral 6.3.

Durante la inspección sanitaria no cumplía con adecuadas CONDICIONES DE SANEAMIENTO - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION. . El saneamiento Básico es el conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas de salud pública que tienen por objetivo alcanzar niveles crecientes de salubridad ambiental. Comprende el manejo sanitario del agua potable, las aguas residuales, los residuos sólidos, Control de la fauna nociva, como ratas, cucarachas, pulgas, etc. y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación. De acuerdo con las normas sanitarias todo establecimiento de comercio debe contar con un plan de saneamiento por

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

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

escrito con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de condiciones adversas en la salud. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: 1. Limpieza y desinfección. 2. Desechos sólidos. 3. Control de plagas. 4. Abastecimiento o suministro de agua potable.

Se constató durante la visita que no cumplían, como se expresa a continuación:

4.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica y

4.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección y

4.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo y se desinfectan y

4.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos. Se encontró que el plan de saneamiento del programa de limpieza y desinfección no estaba documentado, no había procesos ni protocolos de desinfección de las sustancias utilizadas en procesos de limpieza, no se cumplió con lavado y desinfección, tampoco estaba documentado el plan de saneamiento sobre limpieza de equipos. Incumpliendo la resolución 2674 de 2013 articulo 26 numeral 1.

4.5 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. Se encontró en la inspección que no había hermeticidad, no había área para almacenar productos de aseo. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 260 y articulo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.

Incumplía con PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS, se constató que no cumplía con:

4.6 Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. Tampoco se encontró en la visita plan de saneamiento de control de plagas, no estaba documentado. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 26 numeral 3

4.8 Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores. Se evidencio en la inspección que no había hermeticidad del establecimiento lo que podría generar presencia de roedores. – Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168 y la Resolucion 2674 articulo 6 numeral 2.1

Incumplía con PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS, se evidenció que no cumplía con:

4.9 Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en

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

práctica. Tampoco estaba implementado el plan de saneamiento de residuos. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 26 numeral 2

4.12 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa identificados para la recolección interna de desechos sólidos. Se encontró en la inspección que no se hacía separación de residuos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 198; 199 y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 33 numeral 7.

No cumplió con ABASTECIMIENTO DE AGUA, se observó que no cumplió con:

4.16 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente. Se constató en la visita que no había instalado tanque de almacenamiento de agua. Incumpliendo el artículo 6 numeral 3.5.

El día de la visita de inspección sanitaria con se encontró que no cumplía con CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Los factores del ambiente y las condiciones estructurales del lugar donde se preparan alimentos, determinan en gran medida que haya más o menos posibilidades de contaminación de los alimentos. Las estructuras deben ser construidas en material sanitario los techos pisos y paredes deben mantenerse en buen estado de presentación y limpieza no poseer grietas ni abolladuras que dificulten su mantenimiento, tener las medias cañas redondeadas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza. Se encontró en la visita que se incumplió, tal como se expone a continuación:

5.1 Los pisos están construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario. Se observó en el control sanitario piso sin revestimiento en bodega. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 92; 207.

5.6 Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e / intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Se evidencio en la inspección que las lámparas no tenían protección anti ruptura. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 105; 19249 literal c, así mismo el artículo 7 numeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.

5.10 Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza. Se encontró uniones entre paredes y pisos de acabado irregular en bodega. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 249 literales c y la Resolución 2674 articulo 7 numeral 2.2.

En la inspección realizada se observó que no cumplía con adecuadas condiciones de EQUIPOS Y UTENSILIOS. Para garantizar la inocuidad de los alimentos es necesario contar con equipos y utensilios apropiado en la preparación de los mismos, y sobre todo buenas condiciones para evitar problemas higiénico sanitarios, deben estar diseñados, construidos e instalados de manera que se evite la contaminación, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. Se entiende por equipo, toda la dotación utilizada en una cocina para elaborar las preparaciones que se realizan en la misma. Utensilio es el conjunto de objetos que

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

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

permiten con su uso, la realización de un trabajo determinado. Se encontró en la visita que incumplía con:

6.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar. Se encontró en la visita nevera dañada. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251; 252 y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 9 numeral 3

6.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada. Se evidencio así mismo, procesos inadecuados de limpieza y desinfección. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 251 y la Resolucion 2674 de 2013 artículo 9 numeral 4, 5.

En el control sanitario se evidencio que no cumplió con CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO. El manejo adecuado de los alimentos, permite anticiparse a todos los peligros potenciales que podrían presentarse y la forma de controlarlos, supervisando técnicas de manejo y manteniendo registros para ayudar a su seguridad e inocuidad. Área de proceso o preparación: Por ser el área donde se realizan gran parte de las operaciones de preparación previa y final, y posteriormente servido de los alimentos, deben cumplir los requisitos sanitarios con el fin de preservar la inocuidad del producto. Deben realizarse controles de temperatura, garantizar la trazabilidad de los productos, usar utensilios que minimicen el contacto con las manos, y tener avisos alusivos al lavado y desinfección de manos. Tendrá facilidades para la disposición de desechos, de acuerdo con la legislación vigente, espacio suficiente para el volumen de producción, estaciones de lavado de manos (lavamanos), equipos y utensilios. Áreas de servido o consumo: En ésta área todos los muebles, equipos y superficies en contacto con los alimentos deben estar correctamente limpios. Se encontró en la visita que no cumplía con:

7.5 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos. Durante la inspección se encontró igualmente que no había registro de control de temperatura. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 28 numeral 2; 31 numeral 3.

7.6 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad. No había evidencia de procedencia de materias primas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 288 y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 28 numeral 3.

7.12 Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de lavado de manos (protocolo). Tampoco había avisos instalados de lavado de manos. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.4; 13 párrafo 1.

El día de la inspección higiénico sanitaria se constató que no cumplió con CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS como El manejo, conservación e higiene de los alimentos son aspectos fundamentales para no alterar la salud. En general, los alimentos son perecederos, por lo que necesitan ciertas condiciones de tratamiento, conservación y manipulación para ser consumidos en condiciones adecuadas. La conservación de los alimentos es un conjunto de

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

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

procedimiento de tratamientos que permite conservar las propiedades del gusto (sobre todo las del sabor, en particular los que necesitan un aditivo) y nutritivas, las características de textura y de color de las materias primas de los alimentos, y también su comestibilidad, para la prevención de las eventuales intoxicaciones alimentarias. Las técnicas de conservación, y manejo no permiten que se altere la inocuidad del alimento, prioridad de salud pública. Se evidencio en la visita que se incumplía como quedo registrado a continuación:

8.1 Los alimentos y materias primas se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación. Se encontró en la inspección equipos de refrigeración en mal estado. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 256; 263 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2, 3; 31 numeral 1; 35 numeral 4.

8.4 El proceso de servido, expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria. Se encontró dotación inadecuada en el proceso de servido y expendio. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 289 parágrafos y la Resolucion 2674 de 2013 artículo 14 numeral 1; 31 numeral 1; 35 numeral 1

8.6 Los anaqueles son de superficie inerte están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas. Se encontró mesa auxiliar en madera divisiones en lámina inferior de estufa con oxido, solo había uno. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 251; 252 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 4, 5.

Durante la visita no cumplía con PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECION. Las practicas higiénicas y medidas de protección de acuerdo con la norma sanitaria, son aquellos hábitos higiénicos y medidas de protección que deben tenerse en cuenta y ponerse en práctica para garanticen la seguridad de los alimentos que se preparan; las medidas protección son las actitudes y decisiones que se tienen en cuenta en los diversos escenarios, a fin de hacer efectivo el evitar los riesgos contra la salud. Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes en la materia. Se constató durante la inspección sanitaria que se incumplió tal como se expresa a continuación:

10.1 El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos y

10.2 Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manipulación higiénica de alimentos. No presentaron en el control higiénico sanitario ni certificados médicos ni controles médicos periódicos, y falto una persona en presentar certificado en manipulación higiénica de alimentos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 276; 277 y la Resolucion 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1; 12.

10.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado y,

10.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte. Se encontró en la visita uniformes oscuros, sin blusa, delantal oscuro, gorro no cubría el cabello, uñas

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

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

largas y sucias. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 277 y la Resolucion 2674 de 2013 artículo 14 numerales 2, 7.

V. DESCARGOS

Notificado el pliego de cargos, a la parte investigada, no presentó escrito de descargos.

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 el artículo 564 de la Ley 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el artículo 13 del Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes y reglamentarias.

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 la parte investigada, no se planteó ninguna 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.

El numeral b del artículo 577 de la Ley 09 de 1979 (Código Sanitario), establece: "*Teniendo en cuenta la gravedad del hecho mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a) amonestación b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución*"

Si bien es cierto el Despacho tiene un amplio margen para imponer la sanción, como lo consagra el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, el cual que 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 aumenta la probabilidad de un resultado sanitario adverso, para las personas que acuden a un 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 por 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:*

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

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas."

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. SANCIONAR a la señora **HERMINDA FRANCO MAHECHA** identificada con la CC. **No. 35.494.622 – 8** en su calidad de propietaria del establecimiento denominado **RESTAURANTE EL ESQUINAZO**, ubicado en la **Tv 22 69 F 14 Sur Barrio Altos De La Cruz, Localidad E Ciudad Bolívar**, de esta ciudad, por vulneración a las siguientes normas: Ley 9 de 1979 artículo 92; 117; 168; 188; 195; 198; 199; 207;249 literal c; 251; 252; 256; 260; 262; 263; 276; 277; 288; 289 parágrafo; la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.1, 3.5; 6.2, 6.4; 7 numeral 2.2, 7.3; 9 numeral 3, 4, 5; 11 numeral 1; 12; 14 numeral 2, 7, 13 parágrafo 1; 26 numeral 1, 2, 3; 28 numeral 2, 3, 4, 5, 7; 31 numeral 3; 32 numeral 2; 33 numeral 7; 35 numeral 1, 4; con una multa de **UN MILLÓN QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS MONEDA LEGAL ($1.562.484)** suma equivalente a 60 salarios mínimos legales diarios vigente, de conformidad con lo expuesto en la parte motiva de este proveído.

ARTICULO SEGUNDO. Notificar a la parte investigada el 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.

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

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

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."

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ORIGINAL FIRMADO Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ ELIZABETH COY JIMÉNEZ

ELIZABETH COY JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: O. Gómez
Revisó: A. Lozano
Fecha: 18/10/2018

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 de la Ley 1437 de 2011).
Bogotá D.C., _____. Hora _____. En la fecha se notifica personalmente a: _____. _____, identificado(a) con C.C. N° _____. Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha **22/OCTUBRE/2018** proferido dentro del Expediente **1292016** del cual se le entrega copia integra, autentica y gratuita. _____ _____ Firma del notificado. Nombre de quien notifica.

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

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

CONSTANCIA DE EJECUTORIA
SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
BOGOTÁ DC

De conformidad con el artículo 87 de la Ley 1437 de 2011, la Resolución Nº 4448 de fecha 22/10/2018 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: 364 9666

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS