



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.: __45042015__

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE RICO SABOR SAN JORGE
IDENTIFICACIÓN	2.499.707-5
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	BLANCA SAENZ DE CHAMBO
CEDULA DE CIUDADANÍA	2.499.707
DIRECCIÓN	DG 46 SUR # 17 – 20 LC 6
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	DG 46 SUR # 1 – 20 LC 6
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E.
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>	
Fecha echa Fijación: 25 DE JUNIO DE 2018	Nombre apoyo: __LAURA DELGADO G. __Firma__ 
Fecha Desfijación: 03 DE JULIO DE 2018	Nombre apoyo: __LAURA DELGADO G. __Firma__ 



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

012101

Bogotá D.C.

Señor

CESAR AUGUSTO URAZAN CORDOBA

Representante Legal

STYLOS LINA MARIA

AC 68 55 16

Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo
higiénico sanitario N°. 59652015

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud
hace saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia
adelantadas en contra del Señor CESAR AUGUSTO URAZAN CORDOBA
, identificado con cédula de ciudadanía número 83.235.904-4 en condición de
Representante Legal del establecimiento denominado STYLOS LINA MARIA
, ubicado en la AC 68 55 16 de la ciudad de Bogotá D.C.; la Subdirección de
Vigilancia en Salud Pública profirió Auto Pliego de Cargos Fecha 31/03/2017, del
cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día
siguiente a la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con
quince (15) días para que presente sus descargos si así lo considera, aporte o
solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos
investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011,
lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

JOSE JEWUEL NAVARRETE RODRIGUEZ
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública. (E)

Elaboro: Jenny O.
Reviso: M. Domínguez
Anexa: 5 Folios

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

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 15-06-2018 03:49:24

Al Contestar Cite Este No.:2018EE61350 O 1 Fol:7 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/BLANCA SAENZ CHAMBO

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTF.AVS. EXP 45042015

012101

Bogotá D.C.

Señora
BLANCA SAENZ DE CHAMBO
Propietaria y/o Representante Legal
RESTAURANTE RICO SABOR DE SAN JORGE
DG 46 Sur 1 - 20 LC 6
Barrio Marco Fidel Suarez Localidad Rafael Uribe Uribe
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo sanitario No. 45042015

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud hace saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia en contra de la señora BLANCA SAENZ DE CHAMBO, identificada con Cedula de Ciudadanía No. 2 499.707- 5, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE RICO SABOR DE SAN JORGE, ubicado en la DG 46 Sur 1 - 20 LC 6 Barrio Marco Fidel Suarez Localidad Rafael Uribe Uribe de esta ciudad, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Acto Administrativo de fecha 31/05/2018 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,

*ORIGINAL FIRMADO POR
ADRIANO LOZANO ESCOBAR*

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Beatriz S. *309*
Revisó:
Anexo: 7 folios

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

012101
Bogotá.

Señor
WILSON HUMBERTO SALAZAR SEPULVEDA
ASADERO SANTO DOMINGO
Calle 135 B N° 126 A-18, barrio Tibabuyes
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo
higiénico sanitario N°. 59802015.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de
Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la
referencia adelantadas en contra del señor WILSON HUMBERTO SALAZAR
SEPULVEDA, identificado con C.C. 79.693.808-4, en su calidad de propietario
del establecimiento denominado ASADERO RESTAURANTE SANTO
DOMINGO, ubicado en la calle 135 B N° 126 A-18, barrio Tibabuyes de Bogotá
D.C., La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió pliego de cargos
del 31 de marzo de 2017, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día
siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta
con quince (15) días para que presente sus descargos si así lo considera,
aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los
hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437
de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

Original Firmado por:

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Anexo 3 folios

Proyecto: Patricia Alfonso M.
Revisó: Jaime Ríos R.

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

RESOLUCIÓN NÚMERO 2941 de fecha 31/05/2018
"Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa
Expediente No. 45042015

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 BLANCA SAENZ DE CHAMBO, identificada con Cedula de Ciudadanía No. 2 499.707- 5, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE RICO SABOR DE SAN JORGE, ubicado en la DQ 46 Sur 1 - 20 LC 6 Barrio Marco Fidel Suarez Localidad Rafael Uribe Uribe de esta ciudad.

II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado con el No. 2015ER55478 de fecha 21/07/2015 (folio 1), suscrito por funcionario del HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE 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. 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 como se le comunicó a través de oficio radicado con el No. 2017EE6554 de fecha 31/01/2017 (folio 14)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 31/01/2017 (folio 16 a 23 del expediente) 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. (folio 25 y 27 respectivamente)

Pagina 1 de 13



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

4. 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 Inspección vigilancia y control higiénico sanitaria No. 734821 de fecha 14/07/2015, con concepto sanitario desfavorable (folios 2 8).
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 146459 de fecha 14/07/2015, consistente en: Clausura Temporal Total (folio 10)

IV. CARGOS

La Constitución Política de Colombia en el artículo 78 establece: *“ARTÍCULO 78: La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad ... 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 ...”*.

Las deficiencias encontradas que constan en las actas citadas, implicó la violación de las disposiciones higiénico 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:

3.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores y

3.3 construcción está diseñada a prueba de roedores e Insectos. Se evidencio durante la visita de inspección vigilancia y control higiénico sanitario en el establecimiento investigado

Pagina 2 de 13

infestación de plagas, cucarachas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168; 207 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3.

3.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel-higiénico) y en buen estado de funcionamiento y

10.6. Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. No se observó en la visita elementos de aseo. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 207 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.2.

3.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. Se encontró en la inspección sanitaria baldosas con grietas, muros con superficies porosas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 92; 207.

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 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 –permanentemente y

4.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos y

4.5 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados y

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 y

4.7 El uso de químicos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos y

4.8 Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores y

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 práctica y

4.10 Los residuos sólidos son removidos frecuentemente , de la zona de elaboración de alimentos y

4.11 Los residuos sólidos son retirados frecuentemente del restaurante y

4.12 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa identificados para la recolección interna de desechos sólidos y

4.13 El manejo de los residuos líquidos dentro del restaurante no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. Se evidencio en el control higiénico sanitaria acumulo de suciedad, infestación de plagas, no desarrollaron programa, no presentaron registros. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168; 207 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1, 2, 3.

Página 4 de 13

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

4.14 El agua utilizada en el establecimiento es potable y

4.15 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones y

4.16 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente. No presentaron en la visita registro de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua potable. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 175, la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 4 y el Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 1, 2, 3.

El día de la visita de inspección sanitaria con se encontró que no cumplía con CONDICIONES ESPECÍFICAS 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 contruidos 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 evidencio baldosas con grietas y

5.2 Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada. Se encontró muros con superficies porosas, deteriorados. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 92; 207; y la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 1.1, 2.1; 33 numeral 1, 3.

5.5 La temperatura ambiental y ventilación del área de preparación de alimentos es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal. Se encontró en la visita ventilación insuficiente. Contraviniendo el artículo 109 de la Ley 9 de 1976 y artículo 7 numerales 8.1 de la Resolución 2674 de 2013.

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 encontró igualmente bombillo sin protección. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 117 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 evidencio acumulo de suciedad, no se observaron uniones redondeadas piso-pared. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 207; 249 literal c y la Resolución 2674 artículo 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, contruidos 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 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 y

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 evidenciaron igualmente superficies metálicas con oxido-estufa, no se presentó registro de actividades. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251, 252 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 8; 9 numeral 1, 2, 3.

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

Pagina 6 de 13

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. Areas 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:

7.1 Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente. Se encontró acumulo de suciedad, estibas insuficientes. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 256; y la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3, 4.

7.2 Los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas se lavan con agua potable corriente antes de la preparación y

7.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas. No presentaron procedimiento de lavado con agua corriente antes de la preparación de las materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas ni de lavado y desinfección con sustancias permitidas, de las hortalizas y verduras. Incumpliendo la Ley y 9 de 1979 artículo 410; 411 y la Resolución 2674 artículo 26 numeral 1; 35 numeral 2, 3

7.5 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos. No presentaron en la visita registros de control de temperatura. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2.

7.6 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad. Tampoco presentaron concepto sanitario de proveedores. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 288 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 36.

7.8 Las superficies para el picado son de material sanitario y se encuentran en condiciones de conservación e higiene y

7.9 Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc. Se encontró en la inspección sanitaria tableta en madera. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251; 252 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 8; 9 numeral 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 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:

8.2 Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización y

8.3 Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros: libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad ó consumo vigente y

8.4 El proceso de servido, expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria. Se evidencio al momento de la visita, infestación de plaga, cucarachas en diferentes áreas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168; 207; 256 y la Resolucion 2674 de 2013 artículo 3 definiciones Infestación; 26 numeral 3.

8.5 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso y

8.6 Los anaqueles son de superficie inerte están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas. Se evidencio estibas insuficientes, oxido y corrosión. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 256 y la Resolucion 2674 de 2013 artículo 28 numeral3, 4.

Durante la visita de IVC, se encontró que no cumplió con **CONTROL DE TEMPERATURA**. Cada alimento de acuerdo a su naturaleza requiere de un procedimiento diferente de temperatura para evitar patógenos. En algunos alimentos mas susceptibles la temperatura influyen en el desarrollo de patógenos causantes de intoxicaciones alimentarias, ya que necesitan alimento, humedad, calor y tiempo para crecer y multiplicarse. Razones por las cuales se debe permanentemente realizar el control de temperatura sobre los productos que lo requieran. Se evidencio en la inspección sanitaria que incumplía con:

Pagina 8 de 13

9.1. Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4° C y

9.2. Almacenamiento en congelación a temperatura de menor a 18° C. No presentaron en la inspección sanitaria registro de control de temperatura. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2.

Durante la visita no cumplía con PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION. 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. No presentaron en el control higiénico sanitaria certificaciones medicas vigentes y

10.2 Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manipulación higiénica de alimentos. Tampoco presentaron curso o capacitación en manipulación higiénica de alimentos vigentes. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 276; 277 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1; 12

10.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte. Se evidencio en la visita utilización de aretes. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 277 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numeral 8. Se evidencio en la inspección sanitaria que no aplicaban adecuadamente prácticas de manipulación. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 277 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numeral 10, 11, 12, 13, 14.

V. DESCARGOS

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

Página 9 de 13

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 tasar 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 numeral 1º del artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual establece:

Página 10 de 13

“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....”

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. SANCIONAR a la señora BLANCA SAENZ DE CHAMBO, identificada con Cedula de Ciudadanía No. 2 499.707- 5, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE RICO SABOR DE SAN JORGE, ubicado en la DG 46 Sur 1 - 20 LC 6 Barrio Marco Fidel Suarez Localidad Rafael Uribe Uribe de esta ciudad, por vulneración a las siguientes normas: Ley 9 de 1979 artículo 92; 117; 168; 175; 207; 249 literal b, c; 251; 252; 256; 276; 277; 288; 410; 411, la Resolución 2674 de 2013 artículo 3 definiciones Infestación; 6 numeral 6.2; 7 numeral 1.1, 2.1,2.2, 7.3, 8.1; 8; 9 numeral 1, 2; 11 numeral 1; 12; 14 numeral 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15; ; 26 numeral 1, 2, 3, 4; 28 numeral 2, 3, 4; 33 numeral 1, 3; 35 numeral 2, 3; 26 y el Decreto 1575 de 2010 artículo 10 numeral 1, 2, 3, con una multa de UN MILLON NOVECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL CIENTO CINCO PESOS MONEDA LEGAL (\$1,953.105) suma equivalente a 75 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

Página 11 de 13

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."

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

*ORIGINAL FIRMADO POR
ELIZABETH COY JIMENEZ*

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Beatriz S.B.P.
Revisó:
Fecha: 28/05/2018

Página 12 de 13

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

Bogotá DC. Fecha _____ Hora _____

En la fecha antes indicada se notifica personalmente a: _____

Identificado con la C.C. No. _____

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha 31/05/2018 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente 45042015

Firma del Notificado.

Nombre de Quien Notifica

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: 2941 de fecha 31/05/2018 se encuentra en firme a partir del _____ en consecuencia se remiten las respectivas diligencias a las dependencias competentes

50

100

150

200

250

300

350

400

450

500

550

600

650

700

750

800

850

900

950

1000

1050

1100

1150

1200

1250

1300

1350

1400

1450

1500

1550

1600

1650