



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.: 17052015

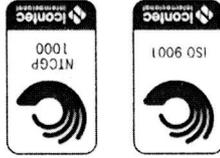
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	SABANA GOURMET RESTAURANTE
IDENTIFICACIÓN	9.501.915-7
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ALEXANDRE SANABRIA CARREÑO
CEDULA DE CIUDADANÍA	9.501.915-7
DIRECCIÓN	CL 13 # 17 – 41 PISO 2
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 13 # 17 – 41 PISO 2
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CENTRO ORIENTE 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; *“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 echa Fijación: 21 DE MARZO DE 2018	Nombre apoyo: <u> LAURA DELGADO G. </u> Firma <u> <i>laura</i> </u>
Fecha Desfijación: 28 DE MARZO DE 2018	Nombre apoyo: <u> LAURA DELGADO G. </u> Firma <u> <i>laura</i> </u>





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

Reviso: Marta Aurora Serrano Serrano
Elaboro: Raul Ramirez Vasquez
Fecha de entrega para firma: 14-12-2016
Anexa (5 folios)

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Cordialmente,

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 lo puede hacer directamente o a través de apoderado.

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 DELCY MARINA SANTAFE PERALTA identificada con Cédula de ciudadanía Número 51668124, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado DELCY PELUQUERIA ESTILO Y COLOR, ubicado en la Carrera 128 N° 144 - 28 LC 31 Barrio Compartir - Localidad Suba de esta ciudad, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 15-12-2016, del cual se anexa copia íntegra.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 39362015

CORREO CERTIFICADO

Senora
DELCY MARINA SANTAFE PERALTA
Propietaria y/o Representante Legal
DELCY PELUQUERIA ESTILO Y COLOR
Carrera 128 N° 144 - 28 LC 31 Barrio Compartir - Localidad Suba
Bogotá D.C.

012101



No Resvale



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 15-02-2018 11:04:23

Al Contestar Cite Este No.:2018EE20654 O 1 Fol:7 Anex:0 Rec:2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ALEXANDRE SANABRIA CAF

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTF.AVS. EXP 17052015

012101

Bogotá D.C.

Señor
ALEXANDRE SANABRIA CARREÑO
Propietario
SABANA GOURMET (RESTAURANTE)
Calle 13 N° 17 – 41 piso 2
Barrio Voto Nacional, Localidad Mártires
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 17052015

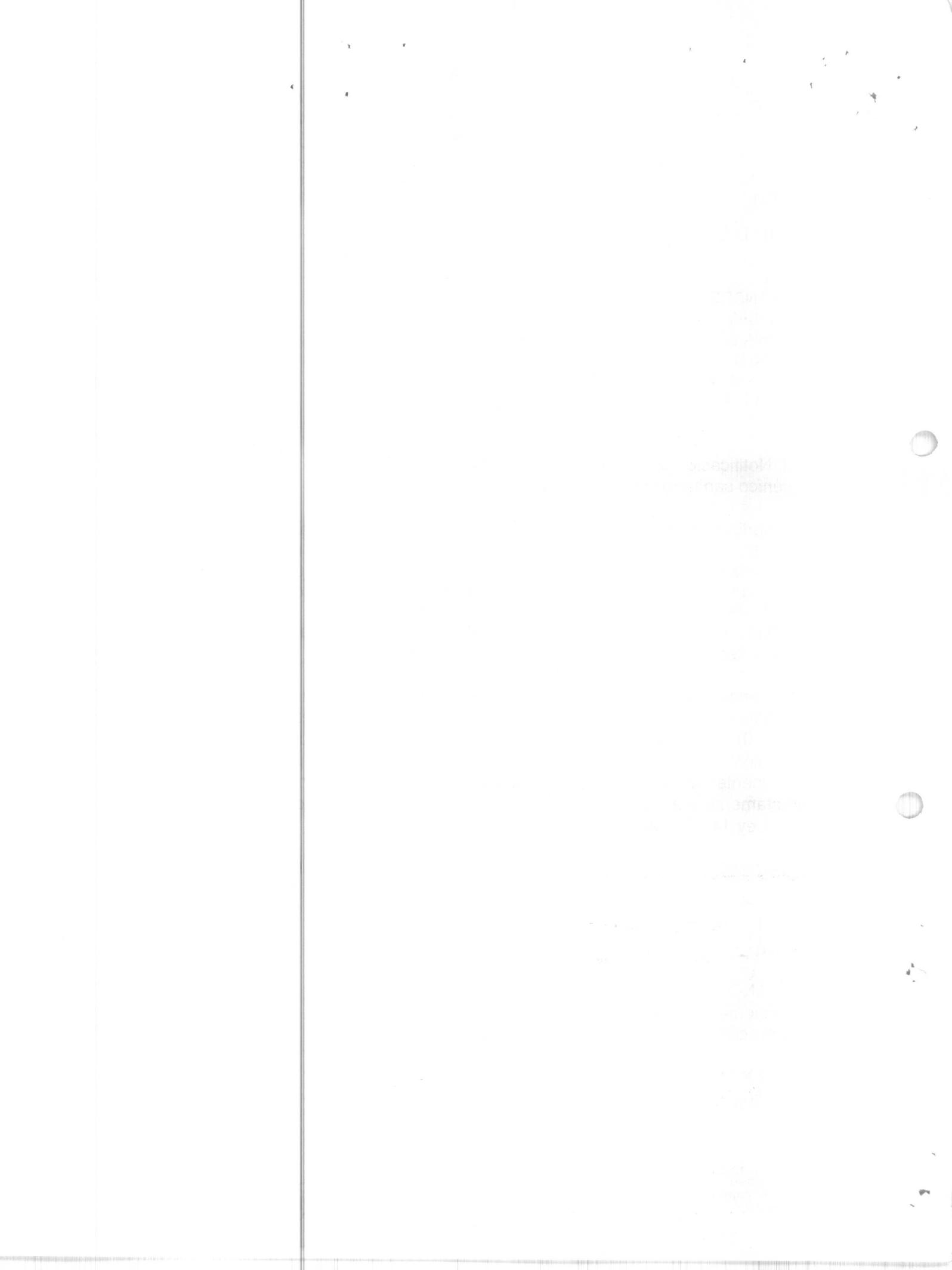
La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de la investigación adelantada en contra del señor ALEXANDRE SANABRIA CARREÑO, identificado con C.C. N° 9.501.915-7 en calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento denominado SABANA GOURMET (RESTAURANTE), ubicado en la Calle 13 N° 17 – 41 piso 2, Barrio Voto Nacional, Localidad Mártires, de esta ciudad. La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Resolución de la cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con diez (10) días, para que presente sus recursos de reposición y subsidiario de apelación si lo considera pertinente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, lo cual lo puede hacer directamente o a través de apoderado, conforme a lo establecido en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Liliana G.
Revisó:
Anexos: 7 folios



RESOLUCIÓN NÚMERO 0251 de fecha 23/01/2018

"Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No. 17052015

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 del señor ALEXANDRE
SANABRIA CARREÑO, identificado con C.C. N° 79.501.915-7 en calidad de
propietario y/o representante legal del establecimiento denominado SABANA
GOURMET (RESTAURANTE), ubicado en la Calle 13 N° 17 – 41 piso 2, Barrio
Voto Nacional, Localidad Mártires, de esta ciudad.

II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado con el No.2 015ER23587 del 24 de Marzo de 2015
(folios 1), suscrito por la Profesional Especializado SAMA Pública de la E.S.E.
Hospital Centro Oriente 11 Nivel, 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 30/06/2016 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.
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

Página 1 de 14



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Boleta de citación SAMA N° 1007533 (folio 2); Acta de inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Restaurantes N° 1069317 de 25 de Febrero de 2015 con concepto sanitario Desfavorable (folios 3 - 9); Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento N° 193457 de 25 de Febrero de 2015, consistente en Clausura Temporal Total en la Totalidad del Establecimiento por evidenciarse IN: falta arreglos general de techos, paredes del área d cocina, falta de arreglo de las instalaciones eléctricas. DO: Falta certificados médicos y de asistencia a curso de manipulación de alimentos, no presenta plan de saneamiento. EU: Falta mantenimiento general a los equipos (folio 10); Gula para la vigilancia del rotulado/etiquetado N° 363698 – 363697 de 25 de Febrero de 2015 (folios 11 - 12); Acta de establecimiento 100% libre de humo Sin Número de 25 de Febrero de 2015 (folio 13),

IV. CARGOS

Las deficiencias encontradas que constan en acta citada, implicó la violación de las disposiciones higiénicas sanitarias indicadas en el pliego de cargos de fecha 26/12/2016 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. Se encontró durante la visita orificios en techo salones comedores. Techo en salón presentó ruptura que servían como posible albergue de plagas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168 y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 6 numeral 2.1; 32 numeral 7

Página 2 de 14

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

3.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel-higiénico) y en buen estado de funcionamiento. No habían elementos para aseo. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 188; 207 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 32 numeral 11.

3.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado. Sin rejilla taponamiento interno orinal. El sifón de salón presentó taponamiento intencional y no tenía rejilla en cocina no había correcto drenaje. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 92, 193; 195; 207.

3.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. Techo percutido, en mesón faltó baldosa, pisos en salón en mal estado. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 92; 193; 195; 207.

3.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido. Bodega sin luz, no tenía correcta instalación eléctrica. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 117 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 6, numeral 6.3.

3.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas. No había cajón que sirviera de locker, ropas y zapatos almacenados en bodega. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.2.

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. No se había elaborado no se ponía en práctica, no se manejaban listas de chequeo, no habían estandarizado procedimientos de limpieza, no había sitio específico elementos de y productos de aseo, traperos sucios en cocina, no se hacía separación de residuos ordinarios y reciclables. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 1.

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

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

4.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1.

4.5 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. No había lugar asignado. No se había elaborado no se ponía en práctica, no se manejaban listas de chequeo, no habían estandarizado procedimientos de limpieza, no había sitio específico elementos de y productos de aseo, traperos sucios en cocina, no se hacía separación de residuos ordinarios y reciclables. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 260 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral 9.

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. No se había elaborado no se ponía en práctica, no se manejaban listas de chequeo, no habían estandarizado procedimientos de limpieza, no había sitio específico elementos de y productos





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN NÚMERO 0251 de fecha 23/01/2018

"Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No. 17052015

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 del señor ALEXANDRE SANABRIA CARREÑO, identificado con C.C. N° 79.501.915-7 en calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento denominado SABANA GOURMET (RESTAURANTE), ubicado en la Calle 13 N° 17 – 41 piso 2, Barrio Voto Nacional, Localidad Mártires, de esta ciudad.

II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado con el No.2 015ER23587 del 24 de Marzo de 2015 (folios 1), suscrito por la Profesional Especializado SAMA Pública de la E.S.E. Hospital Centro Oriente 11 Nivel, 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 30/06/2016 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.
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

Página 1 de 14

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

Boleta de citación SAMA N° 1007533 (folio 2); Acta de inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Restaurantes N° 1069317 de 25 de Febrero de 2015 con concepto sanitario Desfavorable (folios 3 - 9); Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento N° 193457 de 25 de Febrero de 2015, consistente en Clausura Temporal Total en la Totalidad del Establecimiento por evidenciarse IN: falta arreglos general de techos, paredes del área d cocina, falta de arreglo de las instalaciones eléctricas. DO: Falta certificados médicos y de asistencia a curso de manipulación de alimentos, no presenta plan de saneamiento. EU: Falta mantenimiento general a los equipos (folio 10); Gula para la vigilancia del rotulado/etiquetado N° 363698 – 363697 de 25 de Febrero de 2015 (folios 11 - 12); Acta de establecimiento 100% libre de humo Sin Número de 25 de Febrero de 2015 (folio 13),

IV. CARGOS

Las deficiencias encontradas que constan en acta citada, implicó la violación de las disposiciones higiénicas sanitarias indicadas en el pliego de cargos de fecha 26/12/2016 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. Se encontró durante la visita orificios en techo salones comedores. Techo en salón presentó ruptura que servían como posible albergue de plagas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168 y la Resolucion 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.1; 32 numeral 7

3.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel-higiénico) y en buen estado de funcionamiento. No habían elementos para aseo. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 188; 207 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 32 numeral 11.

3.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado. Sin rejilla taponamiento interno orinal. El sifón de salón presentó taponamiento intencional y no tenía rejilla en cocina no había correcto drenaje. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 92, 193; 195; 207.

3.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. Techo percutido, en mesón falto baldosa, pisos en salón en mal estado. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 92; 193; 195; 207.

3.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido. Bodega sin luz, no tenía correcta instalación eléctrica. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 117 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 6, numeral 6.3.

3.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas. No había cajón que sirviera de locker, ropas y zapatos almacenados en bodega. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.2.

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. No se había elaborado no se ponía en práctica, no se manejaban listas de chequeo, no habían estandarizado procedimientos de limpieza, no había sitio específico elementos de y productos de aseo, traperos sucios en cocina, no se hacía separación de residuos ordinarios y reciclables. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 1.

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

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

4.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1.

4.5 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. No había lugar asignado. No se había elaborado no se ponía en práctica, no se manejaban listas de chequeo, no habían estandarizado procedimientos de limpieza, no había sitio específico elementos de y productos de aseo, traperos sucios en cocina, no se hacía separación de residuos ordinarios y reciclables. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 260 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral 9.

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. No se había elaborado no se ponía en práctica, no se manejaban listas de chequeo, no habían estandarizado procedimientos de limpieza, no había sitio específico elementos de y productos

de aseo, traperos sucios en cocina, no se hacía separación de residuos ordinarios y reciclables y

4.8 Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores. Techo roto en salón presentó rupturas que servían como posible ingreso de plagas. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3

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. No había plan escrito. No se ponía en práctica, no se manejaban listas de chequeo, No se había elaborado no se ponía en práctica, no se manejaban listas de chequeo, no habían estandarizado procedimientos de limpieza, no había sitio específico elementos de y productos de aseo, traperos sucios en cocina, no se hacía separación de residuos ordinarios y reciclables. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 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. No se separaban los residuos en reciclables y ordinarios. No había plan de saneamiento por escrito, no estandarizaban procedimientos de limpieza no había lugar específico para colocar elementos y productos de aseo, traperos en cocina sucios. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 28; 198; 199 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral 5.

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. No certifico conexión ni garantizó lavado periódico de tanque de almacenamiento de agua potable. Incumpliendo el artículo 6 numeral 3.5 el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 1 y 3

El día de la visita de inspección sanitaria con se encontró que no cumplía con CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página 5 de 14



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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. Con suciedad en rincones bodega partículas en salón. 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, En mesón de estufa falto baldosa. Y

5.3 Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento. Techo cocina percutidos con grasa. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral 1, 2, 3, 4.

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. No hermética, cocina. Lámpara con grasa y sin protección. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 105; 196 y el artículo 7 numeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.

5.9 El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados. El sifón de salón se mantiene taponado intencionalmente. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 177 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numeral 12.

En la inspección realizada se observó que no cumplía con adecuadas condiciones de EQUIPOS Y UTENSILIOS. Para garantizar la inocuidad de los

Página 6 de 14

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

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 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. Desprendimiento parte posterior, en material lavaplatos por debajo, presenta suciedad la Ley 9 de 1979 artículo 251; 252, 254 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numeral 1; 34.

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:

7.1 Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente. Bodega con mueble de madera. Alimentos almacenados en guacales. Faltó orden zapatos en piso. Bultos de papa en contacto directo con el piso. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numeral 1, 3, 6, 7.

Página 7 de 14



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

7.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas. No había protocolo visible para lavado de vegetales en cocina. Incumpliendo la Resolución 2674 artículo 35 numeral 2.

7.5 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos. No había termómetro para llevar control de temperatura de alimentos en refrigeración y congelación. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2.

7.6 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad. No presentaron concepto sanitaria de proveedores. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 288 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3.

7.12 Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de lavado de manos (protocolo). No había en cocina protocolo de lavado de manos, ni dispensador de jabón líquido antibacterial. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.4.

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:

8.5 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso. En el piso bultos de papa criolla. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 4.

8.6 Los anaqueles son de superficie inerte están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas. Nevera con oxidación

Página 8 de 14

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


ELIZABETH COY JÍMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Liliara G.

Revisó: 



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 personalmente a: _____

Identificado con la C.C. No. _____

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 12/01/2018 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente _____.

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: _____ de fecha 12/01/2018 se encuentra en firme a partir del _____ en consecuencia se remiten las respectivas diligencias a las dependencias competentes

Página 14 de 14

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**