



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       

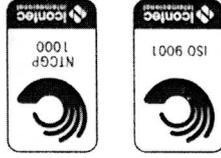
Expediente No.:   17062015  

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	LA PLAYA MG RESTAURANTE
IDENTIFICACIÓN	32.889.200-9
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ANA DEYVIS DURAN NUÑEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	32.889.200
DIRECCIÓN	KR 18 # 7 A – 05
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 18 # 7 A – 05
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>Paul</i>  </u>
Fecha Desfijación: 28 DE MARZO DE 2018	Nombre apoyo: <u>  LAURA DELGADO G.  </u> Firma <u>  <i>Paul</i>  </u>



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

**SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE**  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Original firmado por:  
SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE

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 LUZ NAIDA OCAMPO MARRIAGA identificada con Cédula de ciudadanía Número 22538583-2 en su calidad de propietaria del establecimiento denominado DELI COSTA, ubicado en la Calle 153 N° 134 - 16 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. 39382015

CORREO CERTIFICADO

012101  
Señora  
LUZ NAIDA OCAMPO MARRIAGA  
Propietaria y/o Representante Legal  
DELI COSTA  
Calle 153 N° 134 - 16 Barrio Compartir - Localidad Suba  
Bogotá D.C.

ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.



Revisó: Marta Aurora Serrano  
Elaboró: Raúl Ramírez Vásquez  
Fecha de entrega para firma: 14-12-2016  
Anexa (7 folios)

Desconocido



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 01-02-2018 09:44:46

Al Contestar Cite Este No.:2018EE14778 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ANA DEYVIS DURAN NUÑEZ

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTF. AV EXP 17062015

012101

Bogotá D.C.

Señora  
ANA DEYVIS DURAN NUÑEZ,  
Propietaria y/o Representante Legal  
LA PLAYA MG (Restaurante)  
Carrera 18 N° 7 A – 05  
Barrio Estanzuela, Localidad Mártires  
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo sanitario No. 17062015

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 ANA DEYVIS DURAN NUÑEZ, identificada con C.C. N° 32.889.200-9 en calidad de responsable o quien haga sus veces, del establecimiento LA PLAYA MG (Restaurante), ubicado en la Carrera 18 N° 7 A - 05, Barrio Estanzuela, Localidad Mártires de esta ciudad, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Acto Administrativo de fecha 21/12/2017 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 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,

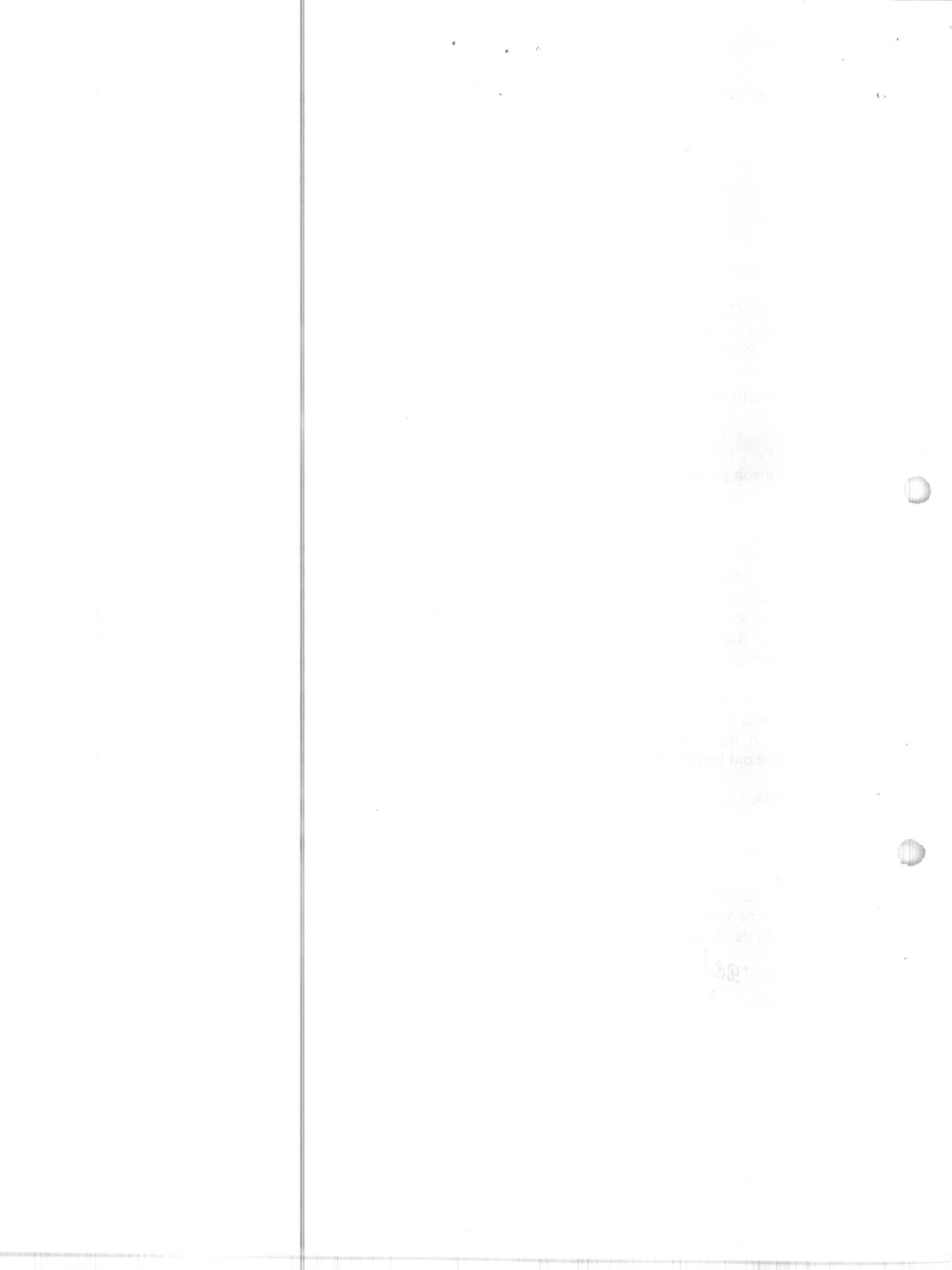
ADRIANO LOZANO ESCOBAR  
Profesional Especializado  
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Beatriz S. *BS*  
Revisó:  
Anexo: 6 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

## RESOLUCIÓN NÚMERO 5853 de fecha 21/12/2017

"Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No. 17062015

### 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 ANA DEYVIS DURAN NUÑEZ, identificada con C.C. N° 32.889.200-9 en calidad de propietaria y/o representante legal o quien haga sus veces, del establecimiento LA PLAYA MG (Restaurante), ubicado en la: CARRERA 18 N° 7 A - 05, BARRIO ESTANZUELA, LOCALIDAD MÁRTIRES, por la presunta violación a lo consagrado en las normas sanitarias.

#### II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado con el No. : 015ER23586 del 24 de Marzo de 2015 (folios 1), suscrito por la Profesional Especializado SAMA Pública de la E.S.E. Hospital Centro Oriente II 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 30/07/2016 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

Página 1 de 12





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

## APORTADAS POR EL HOSPITAL

- Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Restaurantes No 1069280 de 25 de Febrero de 2015 con concepto sanitario Desfavorable (folios 2 – 8).
- Guía para la vigilancia de rotulado/etiquetado N° 363731 - 363732 de 25 de Febrero de 2015 (folios 10 - 11);
- Acta de establecimiento 100 libre de humo Sin Número de A 5 de Febrero de 2015 (folio 12).

## IV. CARGOS

Las deficiencias encontradas que constan en las actas citadas, así como la medida sanitaria de seguridad impuesta, implicó la violación de las disposiciones higiénico 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 higiénico sanitarios o riesgos en la salud pública. Se evidenció que incumplía con:

3.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores. Se encontró en la visita que faltó ubicar malla. Se evidenció posible ingreso de plagas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168 y la resolución 2674 de 2013 artículo 34 numeral 3.

3.3 construcción está diseñada a prueba de roedores e Insectos. Se encontró en la visita que faltó ubicar malla. Se evidenció posible ingreso de plagas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168 y la resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.1, 32 numeral 7.

Página 2 de 12



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

3.8 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno. No contaba con tubo de red. No se conectó tubo de salida de aguas negras a la red de acueducto en pletero. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 187.

3.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido. Falto cubrir toma corriente o tapas para protección se evidencia tomacorrientes sueltos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 117.

3.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas. Falto organizar agua. NO se mantenían elementos personales de manipuladores en un locker, falto ubicar y mantener los en los utensilios de limpieza Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.2.

En la inspección sanitaria no cumplía con adecuadas **CONDICIONES DE SANEAMIENTO**. 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. Incumplió con **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** - como se expresa a continuación:

4.5 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. Falto identificar y ubicar y lugar apartado, protegido para productos químicos de limpieza Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 260 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral 9.

Página 3 de 12

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

4.8 Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores. Se evidencio en la visita posible ingreso de plagas por ventana junto a puerta de ingreso. Se evidencio posible ingreso de plagas. Incumpliendo la Resolucion 2674 articulo 26 numeral 3.

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

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 encontró tubo desconectado de la red de acueducto, no se conectó tubo de salida agua a la red de acueducto. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo la Resolución 2674 de 2013 articulo 6 numeral 4.2.

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 se certifico limpieza ni presencia de tanque de almacenamiento de agua. Incumpliendo el articulo 6 numeral 3.5; 3.5.2 el articulo 26 numeral 4 de la Resolucion 2674 de 2013.

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. 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



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario. Se evidenció orificio porosidad, pisos porosos en salón y cocina. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral.

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 que el sistema de extracción no era de capacidad suficiente. Se presentó calor en zona de procesos. Contraviniendo el artículo 109; 196 de la Ley 9 de 1979 y artículo 7 numerales 8.1 y 8.2 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 evidenció lámparas no protegidas en cocina, no se ubicó lámpara de luz protegida herméticamente en zona de proceso y faltó fijar lámpara en zona de prelistados. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 105; 196 y el artículo 7 numeral 7.1, 7.2, 7.3.

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 que las uniones no eran redondeadas con material liso y lavable. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 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 apropiados 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 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 superficies con madera a la vista en cocina/meson deteriorado. Se evidenció superficies con madera. El mesón de preparación de

Página 5 de 12





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

alimentos tenía baldosas rotas y desprendimiento de cemento. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251; 252 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numeral 1, 34.

En el control sanitario se evidenció 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. Se encontró en la visita que no cumplía con:

7.6 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad. Se encontró que faltó completar conceptos sanitarios de proveedores cárnicos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 288 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3.

7.7 El lavado de utensilios se realiza con agua potable y jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos. Falta limpieza en puntos de difícil acceso, no realizaron limpieza profunda a campana extractora. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 35 numeral 8.

El día de la inspección higiénico sanitaria se constató que no cumplió con CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS. 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 procedimientos 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 evidenció en la visita que incumplía como quedó registrado a continuación:

Página 6 de 12





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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 nevera en desuso con corrosión y cableado eléctrico. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 263 y 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 encontró que no cumplía tal como se expresa a continuación:

10.1 El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos. No presentaron certificados médicos vigentes de trabajadores y 10.2 Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manipulación higiénica de alimentos. No presentaron en la visita certificados de cursos o capacitación en manejo higiénico de alimentos vigentes o completos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 276; 277 y la Resolución 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. Se encontró que los manipuladores no usaban uniforme completo en tonos claros. Conculcando el artículo 277 de la 9 de 1979 y el artículo 14 numeral 2, 5 de la Resolución 2674 de 2013.

El día de la visita de inspección sanitaria con se encontró que no cumplía con SALUD OCUPACIONAL, hoy "Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo" obliga a los contratantes a realizar un reconocimiento permanente de las condiciones de trabajo que inciden en el bienestar, la seguridad y la salud de los trabajadores, permitiendo realizar las acciones de mejora con oportunidad. Esta disciplina busca controlar los accidentes y las enfermedades mediante la

Página 7 de 12



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

reducción de las condiciones de riesgo. El extintor es un medio de prevención frente al riesgo de incendio, deben ser ubicados en sitios de fácil acceso y estar identificados en forma clara y visible, libres de cualquier obstáculo, y en perfectas condiciones de funcionamiento y operación. Se debe tener claridad de la fecha de vencimiento de la carga y reponer a la brevedad. Deben ser sometidos a revisión, control y mantención preventiva por lo menos una vez al año. En la visita se encontró que incumplía con:

11.1 Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura) Se encontró que faltó ubicar extintor en lugar visible y de fácil acceso. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 114; 116.

#### 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*

Página 8 de 12



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

*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 artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual establece:

*“Artículo 50. Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:*

- 1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.*
- 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*

Página 9 de 12

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 ANA DEYVIS DURAN NUÑEZ, identificada con C.C. N° 32.889.200-9 en calidad de responsable o quien haga sus veces, del establecimiento LA PLAYA MG (Restaurante), ubicado en la carrera 18 N° 7 A - 05, Barrio Estanzuela, Localidad Mártires de esta ciudad, por vulneración a las siguientes normas: Ley 9 de 1979 artículo 105; 109; 114; 116; 117; 168; 187; 196; 249 literal c, d; 254; 260; 263; 276; 277; 288 la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.1, 2.2, 3.5; 4.2; 6.3; 7 numeral 2.2, 7.1, 7.2, 7.3; 8.1, 8.2; 8 numeral 1; 11 numeral 1; 12; 14 numeral 2, 5; 26 numeral 3; 28 numeral 2, 3; 32 numeral 4, 7; 33 numeral 2, 3, 9; 34; 35 numeral 8; Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numerales 1, 3. con una multa de UN MILLON TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS MONEDA LEGAL (\$1.352.481) suma equivalente a 55 salarios mínimos legales diarios vigente, de conformidad con lo expuesto.

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

Página 10 de 12



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

FINANCIERO DISTRITAL de salud NIT 800.246.953-2, en la cuenta de ahorros No. 200-82768-1. El usuario debe utilizar el recibo de consignación de convenios empresariales y diligenciar la siguiente información: en la referencia 1 el número de identificación del investigado, en la referencia 2 el año y número de expediente, en el campo de facturas / otras referencias, el código MU212039902.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

*ORIGINAL FIRMADO POR  
ELIZABETH COY JÍMENEZ*

ELIZABETH COY JÍMENEZ  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Beatriz S. *BSP*  
Revisó:

Página 11 de 12

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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

Bogotá DC. Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

En la fecha antes indicada se notifica personalmente a: \_\_\_\_\_

Identificado con la C.C. No. \_\_\_\_\_

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 21/12/2017 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente 17062015

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: 5853 de fecha 21/12/2017 se encuentra en firme a partir del \_\_\_\_\_ en consecuencia se remiten las respectivas diligencias a las dependencias competentes

Página 12 de 12

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**