



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.: _____ 22422015 _____

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE RICO
IDENTIFICACIÓN	52.364.031
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ANA ISABEL GARCIA JIMENEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	52.364.031
DIRECCIÓN	CL 23 # 18 – 49
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 23 # 18 – 49
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: 09 DE MARZO DE 2018	Nombre apoyo: _____ LAURA DELGADO G. _____ Firma _____ 
Fecha Desfijación: 16 DE MARZO DE 2018	Nombre apoyo: _____ LAURA DELGADO G. _____ Firma _____ 

012100

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD



Señor
RICARDO ZARATE VARELA
Propietario
RICARDO ZARATE PELUQUERIA
AC 129 No 49 42 PISO 2, Barrio Prado Veraniego
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 30902015

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 RICARDO ZARATE VARELA, identificado con
Cedula de Ciudadanía No. 80.180.134 en su calidad de propietario del
establecimiento de comercio denominado RICARDO ZARATE PELUQUERIA
ubicada en la AC 129 No 49 42 PISO 2, Barrio Prado Veraniego, de la ciudad de
Bogotá D.C. La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió Resolución de
fecha 31 de agosto de 2017, de la cual se anexa copia íntegra.

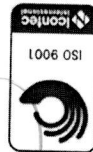
Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día
siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con
diez (10) días, para que presente sus recursos de reposición y subsidario de
apelación si lo considera pertinente, aporte o solicite la práctica de pruebas
conducientes 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,

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Anexos: 6 folios
Elaboró: Ángela B.
Revisó:

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

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 06-03-2018 03:40:03

Al Contestar Cite Este No.:2018EE28235 O 1 Fol 6 Anex0 Rec 4

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ANA ISABEL GARCIA JIMENEZ

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: ENVIO NOTIFICACION POR AVISO EXP 22422015

012101

Bogotá.

Señora:

ANA ISABEL GARCIA JIMENEZ

Propietario y/o Representante Legal

RESTAURANTE RICO

Calle 23 N° 18 - 49, Barrio Santa Fe

Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 22422015

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: ANA ISABEL GARCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 52.364.031 con dirección de notificación judicial Calle 23 N° 18 - 49, Barrio Santa Fe de esta ciudad, en su calidad de Propietario y/o Representante Legal del establecimiento denominado, RESTAURANTE RICO, ubicado en la Calle 23 N° 18 - 49, Barrio Santa Fe de esta ciudad, El subdirector(a) de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 19/01/2018, 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,

Original firmado por:
ADRIANO LOZANO ESCOBAR

ADRIANO LOZANO ESCOBAR

Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Proyecto: Nicolás Rodríguez.
Anexa: 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

012100

Bogotá D.C.

Señora
OLGA LUCIA DIAZ MORENO
Propietaria y/o Representante Legal
SALA DE BELLEZA IMPERIAL
Carrera 7 No. 17 – 01 Lc 219
Barrio Veracruz de la Localidad Santafé
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 36552015

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la señora OLGA LUCIA DIAZ MORENO, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 39.669.637-5, en su calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado SALA DE BELLEZA IMPERIAL, ubicado en la Carrera 7 No. 17 – 01 Lc 219, Barrio Veracruz de la Localidad Santafé de esta ciudad, se profirió acto administrativo 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 cuenta con diez (10) días contados a partir de finalizar el día siguiente a la de la entrega del aviso, para que presente los recursos de reposición y/o apelación este último ante el Secretario de Salud si lo considera procedente, directamente o a través de apoderado, de conformidad a lo establecido en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Maribel G.
Anexa: (6 folios)

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

RESOLUCIÓN NÚMERO 0345 de fecha 19/01/2018
"Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No.
22422015

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
ISABEL GARCIA JIMENEZ, identificada con C.C. N° 52.364.031-1 en
calidad de propietario y/o representante legal o quien haga sus veces, del
establecimiento RESTAURANTE RICO, ubicado en la: Calle 23 N° 1 -49,
Barrio Santa Fe, Localidad Los Mártires de esta ciudad.

II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado con el No. 2015ER27985 del 10 de Abril de 2015
(folios 1), suscrito por el Profesional Especializado SAMA Pública de la
E.S.E. Hospital Centro Oriente,, 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 10/08/2016 (folio 14 a 22 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 24
y 26 respectivamente)

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

Pagina 1 de 12

III. PRUEBAS

Aportadas por el Hospital

- Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes N° 01096838 de 13 de Marzo de 2015 con concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 2 - 8); Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento N° 194172 de 13 de Marzo de 2015, (folio 9);
- Guías para la vigilancia de rotulado/etiquetado N° 00365300 y 00365296 de 13 de Marzo de 2015 (folios 10 - 11);
- Acta de establecimiento 100 libre de humo Sin Numero de 13 de Marzo de 2015 (folio 12)

IV. CARGOS

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

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

3.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. Se evidencio en la visita pared comedor contigua cocina deteriorada. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 195; 207.

3.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido. Se encontró cableado eléctrico desprotegido. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 117 y la Resolucion 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.3.

Pagina 2 de 12

3.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas. Se evidencio en la inspección señalización desprotegida. Incumpliendo la Resolucion 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. En la visita no presentaron plan de saneamiento programa de limpieza y desinfección. Y

4.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos. se evidencio que no habían listas de chequeo limpieza. y

4.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección. Se encontró sin especificar plan de saneamiento. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 26 numerales 1.

4.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo y se desinfectan permanentemente. No presentaron en la visita cuadro de procedimiento. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 28; 254; y la resolución 2674 de 2013 artículo 35 numeral 8

4.5 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. No se evidencio lugar adecuado para almacenamiento de elementos de aseo. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 260 y la Resolucion 2674 de 2013 artículo 33 numeral 9.

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. No presentaron plan de saneamiento programa de control de plagas. Incumpliendo la Resolucion 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 presentaron plan de saneamiento programa de residuos sólidos y líquidos. Incumpliendo la Resolucion 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 implementaban programa de basura 0. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 28; 198; 199 y la Resolucion 2674 de 2013 artículo 33 numeral 5.

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

Pagina 4 de 12



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

4.16 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente. Se encontró que no había tanque de almacenamiento de agua potable. Incumpliendo el artículo 6 numeral 3.5; el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013

Y Decreto 1575 de 2007 artículo 10.

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

5.6 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 bombillos en cocina sin protección. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 105; 196; 249 literal d; y la Resolución 2674 de 2013 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 encontraron uniones entre pared y piso en cocina sin redondear. 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 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

Página 5 de 12

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:

6.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada. Se evidencio sin documentar el plan de saneamiento básico. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 254 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 35 numeral 9.

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. 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:

7.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas. Se encontró en visita que no había protocolo lavado de hortalizas. Incumpliendo la Resolución 2674 artículo 35 numeral 2.

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

7.12 Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de lavado de manos (protocolo). Se observó en la inspección que no habían avisos de lavado de manos. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.4.

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 eel control sanitario certificados médicos y

10.2 Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manipulación higiénica de alimentos. tampoco presentaron cursos en manipulación de alimentos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 276; 277

Y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 11 numeral 1, 2, 3; 12

10.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado.. Se evidenció en la visita que no utilizaban uniforme adecuado 1 persona sin uniforme. Y

10.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte. Se evidencio en la visita el uso de accesorios, aretes pulsera, etc., y

10.5 Los manipuladores alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc. Se evidenció que no habían elementos de aseo en cocina.

10.6. Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 1, 4. Conculcando el artículo 277 de la 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numeral 2, 4, 5, 8

V. DESCARGOS

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

VI. CONSIDERACIONES

De antemano se precisa, tal como se indicó en el pliego de cargos, que la competencia de esta Secretaría y en especial de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, para adelantar la actuación administrativa sancionatoria que nos ocupa se encuentra consagrada el artículo 564 de la Ley 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el artículo 13 del Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes y reglamentarias.

Así las cosas, toda vez que las pruebas citadas en el acápite correspondiente son suficientes para demostrar que se presentó infracción a las normas sanitarias y que por la parte investigada, no se planteó ninguna controversia en las oportunidades que la ley le consagra, este Despacho concluye que existe mérito para sancionar en los términos que se indican a continuación.

El numeral b del artículo 577 de la Ley 09 de 1979 (Código Sanitario), establece: *“Teniendo en cuenta la gravedad del hecho mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a) amonestación b) Multas sucesivas hasta por una*

Página 8 de 12

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:

“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 ANA ISABEL GARCIA JIMENEZ, identificada con C.C. N° 52.364.031-1 en calidad de propietario y/o representante legal o quien haga sus veces, del establecimiento RESTAURANTE RICO, ubicado en la: Calle 23 N° 1 -49, Barrio Santa Fe, Localidad Los Mártires de esta ciudad, por vulneración a las siguientes normas: Ley 9 de 1979 artículo 28; 105; 117; 195; 196; 198; 199; 207; 249 literal c, d; 254; 260; 276; 277, la Resolución 2674 de 2013 artículo 6

Página 9 de 12

numeral 2.2, 3.5, 6.4; 7 numeral 2.2, 6.3, 7.1, 7.2, 7.3; 11 numeral 1, 2, 13; 12; 14 numeral 2, 4, 5, 8; 26 numeral 1, 2, 3, 4; 33 numeral 5, 9; 35 numeral 2, 8, 9; el Decreto 1575 de 2007 artículo 10, con una multa de UN MILLON CIENTO SETENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS MONEDA LEGAL (\$1.171.863) suma equivalente a 45 salarios mínimos legales diarios vigente, de conformidad con lo expuesto en la parte motiva de este proveído.

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

ARTICULO TERCERO: La sanción contemplada en el artículo anterior de esta providencia, deberá consignarse dentro de los 10 días hábiles siguientes a la ejecutoria de la presente resolución. Para efecto del pago de la sanción pecuniaria impuesta deberá hacerse a través de transferencia electrónica o consignación bancaria en cualquier sucursal del Banco de Occidente a nombre del FONDO FINANCIERO DISTRITAL de salud NIT 800.246.953-2, en la cuenta de ahorros No. 200-82768-1. El usuario debe utilizar el recibo de consignación de convenios empresariales y diligenciar la siguiente información: en la referencia 1 el número de identificación del investigado, en la referencia 2 el año y número de expediente, en el campo de facturas / otras referencias, el código MU212039902.

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. 
Revisó:
Fecha: 09/01/2018

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 19/01/2018 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente 22422015

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: 0345 de fecha 19/01/2018 se encuentra en firme a partir del _____ en consecuencia se remiten las respectivas diligencias a las dependencias competentes