

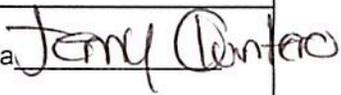
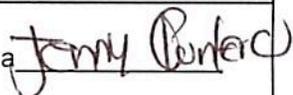


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**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.: 2014-2453

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE EL BUEN COMER
IDENTIFICACIÓN	74.325.674
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	JUAN FELIPE BARRETO PERILLA
CEDULA DE CIUDADANÍA	74.325.674
DIRECCIÓN	CARRERA 21 N° 196-03 BARRIO CANAIMA
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CARRERA 21 N° 196-06 BARRIO CANAIMA
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	E.S.E HOSPITAL DE USAQUEN
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA) Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; <i>“Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.</i>	
Fecha Fijación: 24 MAYO 2016	Nombre apoyo: <u>JENNY QUINTERO A.</u> Firma: 
Fecha Desfijación: 02 JUNI 2016	Nombre apoyo: <u>JENNY QUINTERO A.</u> Firma: 

Cra. 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 10-03-2016 07:05:48

Al Contestar Cite Este No.:2016EE16876 O 1 Fol:7 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/JUAN FELIPE BARRETO PEF

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: POR AVISO EXP 20142453

012101

Señor
JUAN FELIPE BARRETO PERILLA
Representante Legal
RESTAURANTE EL BUEN COMER
Carrera 21 No. 196-03, barrio Canaima
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Referencia: Notificación por aviso (artículo 69 Ley 1437 de 2011), proceso administrativo higiénico sanitario N° 2014-2453.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá hace saber:

Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de JUAN FELIPE BARRETO PERILLA, identificado con C.C. 74.325.674, en calidad de propietaria y/o responsable del establecimiento denominado RESTAURANTE EL BUEN COMER, ubicado en la Carrera 21 No. 196-03, barrio Canaima de Bogotá; la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió acto administrativo, del cual se anexa copia íntegra.

La presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso; instante a partir del cual cuenta con diez (10) días hábiles para que presente los recursos de ley, si lo considera pertinente y cumple con los requisitos legales conforme a lo establecido en los artículos 76 y 77 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno
Revisó: Jaime Ríos Rodríguez
Proyectó: Cecilia Díaz E.
Apoyo: Misael Salinas M.
Anexo: 7 folios.

Cra 32 No 12-81
Tel 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info Línea 195



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN NÚMERO 0203 del 18 de Enero de 2016.
"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 2014-2453"

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, procede a resolver teniendo en cuenta los siguientes:

Nombre del establecimiento	RESTAURANTE EL BUEN COMER
Propietario y/o representante legal	JUAN FELIPE BARRETO PERILLA
Cedula de ciudadanía / NIT	74.325.674
Dirección	Carrera 21 No. 196-03, barrio Canaima de Bogotá
Dirección de notificación judicial	Carrera 21 No. 196-03, barrio Canaima de Bogotá
Correo electrónico	Cleiver8@gmail.com

I. OBJETO DE LA DECISIÓN

Procede la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública a proferir decisión de primera instancia, dentro del proceso administrativo sancionatorio seguido en contra del señor JUAN FELIPE BARRETO PERILLA, identificado con C.C. 74.325.674, en condición de propietario del establecimiento denominado RESTAURANTE EL BUEN COMER, ubicado en la Carrera 21 No. 196-03, barrio Canaima de Bogotá D.C., por el presunto incumplimiento a la normatividad sanitaria consagrada en la Ley 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.

II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado N° 2014ER54542 del 02 de julio/14 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL de USAQUEN, se solicita abrir investigación administrativa de orden sanitario, en contra de la prenombrada, por la presunta violación a la normatividad higiénico sanitaria, para lo cual remite Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitario a Restaurantes N°. 655521 de fecha 19/06/2014, con concepto sanitario desfavorable (folios 1 a 7) con concepto sanitario desfavorable; Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos y Servicios No.121044 de la misma fecha (folio 11).

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
info: Línea 195



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

2. Verificada la competencia de esta Secretaría y de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública establecida en el Decreto Distrital 507 de 2013 en concordancia con las Leyes 09 de 1979 y 715 de 2001, en cumplimiento de lo ordenado en las Leyes 09 de 1979 y 715 de 2001, ante la posible infracción normativa, y no encontrando impedimentos legales, se procedió a realizar la correspondiente formulación de Pliego de Cargos, mediante auto del 20 de mayo de 2015 (folios 13 a 17).

3. Por medio de oficio radicado bajo el N° 2015EE43871 del 29 de junio de 2015 (folio 18), se procedió a citar mediante correo certificado a la parte interesada a fin de que se notificara personalmente del precitado acto administrativo, de conformidad con lo señalado para el efecto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 - Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (en adelante C.P.A.C.A); convocatoria a la cual no compareció el encartado, procediéndose a surtir la notificación por aviso mediante comunicación enviada con radicado N° 2015EE64112 del 17 de septiembre de 2015 (folio 19).

4. El investigado, dentro del término legal presentó escrito de descargos mediante radicado No. 2015ER79491 del 08 de octubre de 2015 (folios 20 a 72).

Es importante destacar que el pilar de esta investigación es el acta de visita, la cual fue debidamente diligenciada y suscrita por el funcionario competente y rubricada por la parte investigada; siendo un documento público que goza de la presunción consagrada en el artículo 244 de la Ley 1564 de 2012: "*Es auténtico un documento cuando existe certeza sobre la persona que lo ha elaborado, manuscrito o firmado. El documento público se presume auténtico, mientras no se compruebe lo contrario mediante tacha de falsedad.....*", y en concordancia con el artículo 257 *ibidem* esa calidad garantiza que hace fe de su otorgamiento, de su fecha y de las declaraciones que en el haga el funcionario que lo autoriza.

III. CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

PRINCIPIOS QUE RIGEN LAS ACTUACIONES ADMINISTRATIVAS:

LEGALIDAD.

El principio de legalidad como pilar fundamental en el ejercicio de las funciones por parte de las autoridades judiciales y administrativas, implica la obligación de respetar las formas propias de cada juicio y a asegurar la efectividad de todas aquellas normas que permitan a los administrados presentar, solicitar y controvertir pruebas, y que en últimas, garanticen el ejercicio efectivo del derecho de defensa.

El desarrollo de actividad administrativa sancionatoria, ha sido objeto de abundante y reiterada jurisprudencia, donde ha quedado claramente establecido que:

...A través del derecho administrativo sancionador se pretende garantizar la preservación y restauración del ordenamiento jurídico, mediante la imposición de una sanción que no sólo repruebe sino que también prevenga la realización de todas aquellas conductas contrarias al mismo. Se trata, en esencia, de un poder de sanción ejercido por las autoridades administrativas que opera ante el incumplimiento de los distintos mandatos que las normas jurídicas imponen a los administrados y aún a las mismas autoridades públicas¹.

Por lo tanto, la sanción administrativa constituye la "respuesta del Estado a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos generales o específicos que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la Administración"

Dicha potestad igualmente ha sido relacionada con la función de policía "que supone el ejercicio de facultades asignadas al ejecutivo por el legislador, con miras a garantizar el orden público en sus diversas facetas. Así las facultades administrativas relativas, por ejemplo, a la organización del transporte público, la comercialización de alimentos, a la preservación del medio ambiente, al régimen de cambios internacionales, etc., tienen su justificación en la necesidad de mantener las condiciones de salubridad, tranquilidad y seguridad implicadas en la noción de orden público².

TIPICIDAD EN EL REGIMEN ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO.

El régimen sancionatorio por infracción a la norma higiénica sanitaria, tiene por excepción, un tratamiento especial que comporta la presunción de responsabilidad con la sola inobservancia de la normativa, y entraña la inversión de la carga de la prueba; aspecto que ha sido examinado en reiteradas sentencias por la Corte Constitucional, vbgr C-742/10:

"La potestad sancionatoria administrativa es distinta a la potestad sancionatoria penal del Estado, aunque las dos son manifestaciones del ius puniendo del Estado. La segunda propende por la garantía del orden social en abstracto, tiene una finalidad principalmente retributiva –eventualmente correctiva o resocializadora- y se ocupa de manera prevalente de conductas que implican un alto grado de afectación de los intereses jurídicamente protegidos, por lo que puede dar lugar a sanciones tan severas como la privación de la libertad. La potestad sancionatoria administrativa, de otro lado, busca garantizar primordialmente los principios constitucionales que gobiernan la función pública y cumplir los cometidos estatales. Para ello emplea sanciones por el incumplimiento de deberes, prohibiciones y mandatos preestablecidos, pero no implica sanciones tan severas como la privación de la libertad; la multa es la sanción prototípica del derecho administrativo sancionatorio.

¹ Corte Constitucional, sentencia C-595/10.

² Ibidem.

La naturaleza de las sanciones administrativas y penales y el fundamento de su imposición son, por tanto, diversos. De ello se desprende que no necesariamente la imposición de sanciones administrativas debe ceñirse a las reglas del debido proceso que rigen la imposición de sanciones penales. Mientras en el derecho penal las garantías del debido proceso tienen su más estricta aplicación, entre otras razones, porque las reglas penales se dirigen a todas las personas y pueden llegar a limitar su libertad, en el derecho administrativo sancionador las garantías del debido proceso deben aplicarse de manera atenuada porque, por ejemplo, sus reglas van dirigidas a personas que tienen deberes especiales.

Esa aplicación menos severa de las garantías del debido proceso se puede observar, por ejemplo, en la jurisprudencia constitucional sobre los principios de legalidad y tipicidad en materia administrativa sancionatoria. La Corte ha precisado que el principio de legalidad en el ámbito administrativo sancionatorio solamente exige la existencia de una norma con fuerza material de ley que contenga una descripción genérica de las conductas sancionables, sus tipos y las cuantías máximas de las sanciones, norma cuyo desarrollo puede ser remitido a actos administrativos expedidos por la administración; es decir, no se requiere que cada conducta sancionable esté tipificada de manera detallada en una norma de rango legal, como sí lo exige el derecho penal. El principio de tipicidad en el derecho administrativo sancionatorio, por otra parte, no demanda una descripción pormenorizada de las conductas sancionables; permite recurrir a la prohibición, la advertencia y el deber, es decir, a descripciones más generales de las conductas sancionables. (subrayados fuera de texto).

Por lo tanto la tipificación consistirá, en la reproducción de la orden o prohibición y en la advertencia que de su inobservancia acarreará una sanción, situación que dentro del *sub judice* se cumple a cabalidad, dado que los incumplimientos encontrados fueron claramente descritos, se indicó la norma infringida con cada uno de ellos y de acuerdo con el artículo 597 de la Ley 9 de 1979, las normas higiénico sanitarias son de orden público, lo cual implica su inmediato, permanente y obligatorio cumplimiento.

MARCO NORMATIVO - De la potestad sancionatoria de la administración.

Ha establecido la Corte Constitucional que:

...A través del derecho administrativo sancionador se pretende garantizar la preservación y restauración del ordenamiento jurídico, mediante la imposición de una sanción que no sólo repruebe sino que también prevenga la realización de todas aquellas conductas contrarias al mismo. Se trata, en esencia, de un poder de sanción ejercido por las autoridades administrativas que opera ante el incumplimiento de los distintos mandatos que las normas jurídicas imponen a los administrados y aún a las mismas autoridades públicas³.

³ Corte Constitucional, sentencia C-595/10.

Por lo tanto, la sanción administrativa constituye la *"respuesta del Estado a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos generales o específicos que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la Administración"*

*Dicha potestad igualmente ha sido relacionada con la función de policía "que supone el ejercicio de facultades asignadas al ejecutivo por el legislador, con miras a garantizar el orden público en sus diversas facetas. Así las facultades administrativas relativas, por ejemplo, a la organización del transporte público, la comercialización de alimentos, a la preservación del medio ambiente, al régimen de cambios internacionales, etc., tienen su justificación en la necesidad de mantener las condiciones de salubridad, tranquilidad y seguridad implicadas en la noción de orden público"*⁴.

IV PROBLEMA JURÍDICO

Este Despacho busca determinar como autoridad sanitaria, de acuerdo con las competencias otorgadas por la Leyes 715 de 2001 y 1122 de 2007, si las condiciones sanitarias encontradas durante la visita de I.V.C. practicada al establecimiento inspeccionado, quebrantaron la normativa sanitaria, y, si la parte investigada es la responsable de dicha situación o de garantizar las buenas condiciones sanitarias.

Para abordar este cometido jurídico, se procederá en el orden establecido en el artículo 49 del C.P.A.C.A, a saber: 1°. Individualización de la persona natural ó jurídica a sancionar; 2°. Análisis de hechos y pruebas; 3°. Normas infringidas con los hechos probados, y 4°. La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación.

1. INDIVIDUALIZACIÓN DE LA PERSONA NATURAL Ó JURÍDICA INVESTIGADA

Es preciso señalar, que tal como quedo identificado en el auto de pliego de cargos, previo análisis de los documentos obrante en el expediente, se estableció que el sujeto pasivo de la investigación, es el señor JUAN FELIPE BARRETO PERILLA, identificado con C.C. 74.325.674.

2. ANÁLISIS DE HECHOS Y PRUEBAS

2.1 VALORACIÓN DE LAS PRUEBAS.

El artículo 167 de la Ley 1564 de 2012, consagra la carga de la prueba, así: *"Incumbe a las partes probar el supuesto de hecho de las normas que consagran el efecto jurídico que ellas persiguen,"* es decir, que quien expone determinado argumento, debe sustentarlo a través de los diferentes medios de prueba.

⁴ibidem.

Las pruebas se estimarán en los términos del artículo 168 ibidem; la admisibilidad de la prueba se debe ceñir al examen previo del juzgador, encaminado a determinar si ella fue aportada legalmente, si es eficaz, recae sobre hechos pertinentes, conducentes, ya que deben respetarse los principios que la regulan.

La jurisprudencia reiteradamente ha dicho, que las pruebas son impertinentes, cuando no se ciñen a la materia del proceso, ineficaces, cuando no se destinan a demostrar el hecho que se quiere probar, e inconducentes, cuando pese a ser en general medio entendible, es inútil, para el fin probatorio tendiente a justificar un hecho o eximir de responsabilidad.

En la presente actuación, obran como pruebas:

APORTADAS POR EL HOSPITAL.

Documentales: Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitario a Restaurantes N°. 655521 de fecha 19/06/2014, con concepto sanitario desfavorable (folios 1 a 7) con concepto sanitario desfavorable; Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos y Servicios No.121044 de la misma fecha (folio 11), las cuales se incorporaron al expediente administrativo.

APORTADAS POR LA INVESTIGADA.

La parte encausada aportó, acta de visita No. 655521 de fecha 19-06-2014 con concepto desfavorable (folios 24 a 30); guía para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos (folios 31 a 32); acta de vigilancia para establecimientos libres de humo (folio 33); acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad (folio 34); certificación de fumigación al establecimiento investigado del 19 de junio de 2014 (folio 35); certificado de lavado y desinfección de tanques de fecha 23 de junio de 2014 (folio 36); acta de visita No. 655433 de fecha 27-06-2014 (folios 37 a 43) con concepto favorable; acta de visita No. 998710 del 31 de octubre de 2014 con concepto pendiente (folios 44 a 50); guía para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos (folios 51 y 52); acta de visita No. 999243 ilegible (folios 53 a 59) con concepto pendiente; guía para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos (folios 60 y 61); certificación ambiental-lavado, fumigación y desinfección de fecha 21 de febrero de 2015 (folio 62); certificado de lavado y desinfección de tanque de agua potable de fecha 25 de febrero de 2015 (folio 63); acta de visita No. 999391 del 13 de abril de 2015 con concepto pendiente (folios 64 a 70); guía para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos (folios 71 a 72).

En cuanto a las pruebas presentadas como certificaciones, actas de visita, de levantamiento de medida sanitaria y demás documentos, estos se consideran ligados al debate, porque ellos son respaldo probatorio de lo expresado por la parte investigada en descargos, y la segunda porque busca afianzar los argumentos esbozados, por lo tanto dichas pruebas se apreciarán en el debate, en el momento de proveer.

No habiendo lugar a la práctica de más pruebas conducentes y/o pertinentes, tendientes a un mayor esclarecimiento de los hechos, de conformidad con el artículo 48 de la Ley 1437 de 2011, y habiéndose respetado el debido proceso administrativo, al tenor del artículo 49 ibídem, procede el Despacho a resolver a la luz de los siguientes:

2.2 DE LOS DESCARGOS.

La parte investigada manifiesta en su escrito de descargos que cuando realizaron la visita se expidió concepto desfavorable y se aplicó medida sanitaria de seguridad con suspensión total de trabajos y servicios.

En cuanto a los argumentos defensivos de la parte investigada, se destaca que acepta la ocurrencia de las conductas enrostradas, reseñando las acciones tomadas para corregir algunas exigencias sanitarias no todas, pues manifiesta que los aspectos de mejoras físicas del local no fue posible realizarlas en su totalidad ya que al ser un sitio en arriendo dependía de la autorización del dueño para poder ejecutarlos, que por tal motivo el restaurante fue cerrado y el local entregado a inicios de mayo de 2015. El investigado aporta las pruebas por él relacionadas en su escrito.

Observa este Despacho que las pruebas presentadas en las cuales subsana algunas deficiencias, son atinentes a una mínima parte de las violaciones higiénico sanitarias y se realizaron en forma posterior a la visita objeto de investigación, excepto la fumigación realizada al establecimiento investigado el 19 de junio de 2014 (folio 35) cuando ya le habían realizado la visita como se deduce de la afirmación del memorialista; igualmente obra acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad (folio 34); certificado de lavado y desinfección de tanques de fecha 23 de junio de 2014 (folio 36); acta de visita No. 655433 de fecha 27-06-2014 (folios 37 a 43) con concepto favorable, todas de fecha posterior a la citada visita. Sobre las certificaciones aportadas en el año 2015 si bien es cierto son posteriores a la visita objeto de investigación también serán valoradas como causal de atenuación al momento de proveer.

Es pertinente precisar que el hecho de que el funcionario que realiza la visita le otorgue concepto favorable, como se observa en el acta de fecha 27-06-2014, este ha sido dado en forma posterior a la visita en que se encontró que el establecimiento no cumplía con las normas higiénico sanitarias y por tanto no tiene la virtud de exonerar de responsabilidad por el cumplimiento posterior de las exigencias, y por su compromiso con el cumplimiento normativo. No obstante serán tenidas en cuenta como una causal de atenuación en el momento de proveer, pero no se puede pregonar la ausencia de responsabilidad, pues, es inaceptable el que se presenten situaciones como la reprochada; por lo que ha de recordarse que las normas higiénico sanitarias son de orden público, por expresa disposición contenida en el artículo 597 de la Ley 9 de 1979 y por consiguiente de inmediato, obligatorio y permanente cumplimiento, y en consecuencia su observancia no puede dejarse al libre albedrío de los administrados, puesto que ello equivaldría a deponer el bien general a favor del particular, en claro detrimento de los fines sociales, por tanto solo causas de fuerza mayor o caso fortuito

justifican su eventual incumplimiento, lo cual no ocurre en este caso, en consecuencia los referidos esfuerzos para adecuarse no tienen la entidad para liberar de responsabilidad al encartado.

Así mismo, es de aclarar a la parte investigada que el haber vendido el establecimiento, no incide en la responsabilidad que tenía cuando era el propietario del establecimiento.

3 NORMAS INFRINGIDAS CON LOS HECHOS PROBADOS.

En razón a lo anterior es importante resaltar que todo ciudadano antes de abrir un establecimiento al público, debe adoptar todas las medidas y realizar las adecuaciones tendientes a garantizar el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria, o en su defecto realizarlas inmediatamente es requerido por la autoridad sanitaria.

En el caso en estudio, como quiera que no se desvirtuaron los cargos, se concluye que las violaciones enrostradas se configuraron porque en el establecimiento inspeccionado no se cumplió con las siguientes exigencias sanitarias:

Dentro de las conductas que se deben desplegar y tener como un hábito y derrotero de acción en desarrollo de actividades que involucran la manipulación, preparación, expendio, almacenamiento y comercialización de alimentos, tienen especial importancia las relacionadas con el plan de saneamiento y la ejecución de sus programas como, limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios, así como las sustancias adecuadas para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios con agua potable, jabón o detergente, disposición de residuos sólidos y líquidos, y control de plagas que cuente con procedimientos; aspectos que permiten mitigar y garantizar la inocuidad de los alimentos, y que en este caso aparecen claramente desatendidas, por cuanto en la IVC se encontró que no presenta documento relacionado con Plan de Saneamiento ni programa de limpieza, no cumple pues no presenta plan de saneamiento, todo ello en abierto incumplimiento de lo consagrado en el artículo 26 numerales 1, 2 y 3, de la Resolución 2674 de 2013.

El establecimiento no cumple con mantener limpios y en buen estado las paredes, pisos y techos, como lo ordena el artículo 207 de la Ley 9 de 1979, el cual determina que toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación para evitar problemas higiénico sanitarios, aspectos que no fueron atendidos transgrediendo la citada norma, puesto que se encontraron deterioradas las superficies en los baños.

Dentro de las normas de salud pública, se destacan por su importancia, actividades que deben cumplir los manipuladores de alimentos, como la realización de exámenes médicos periódicos, lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar el trabajo, tener cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos; usar uniforme de color claro y limpio, aspectos que han de reforzarse con las buenas prácticas de manufactura, con lo que se busca asegurar la inocuidad del

alimento que sale al mercado y que es consumido por múltiples personas; si no se asegura tal inocuidad a través de estas actividades, entonces se pone en alto riesgo a la comunidad en general; el cumplimiento a estas exigencias debe ser total, puesto que con una sola persona que -manipule incorrectamente los alimentos, o no se encuentre en condiciones óptimas para ello, ni tengan prácticas higiénicas, es suficiente para poner en riesgo la salud pública de la comunidad y en este caso no se acreditaron exámenes médicos, no hay certificados, no tienen dotación, no presentan certificados de capacitación en manipulación higiénica de alimentos, falta dotación para higiene de manos, por lo que es indudable que se han violentado los artículos 11 numeral 1; artículo 12; artículo 14 numerales 2 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.

Así mismo se encontró que en el establecimiento inspeccionado, no se tiene iluminación suficiente, pese a que los numerales 7.1, y 7.2, artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013, determina que debe tenerse una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, que la iluminación debe ser de calidad e intensidad adecuada, exigencias que no fueron atendidas.

Se encontraron canecas sin tapa y sin identificar de residuos sólidos y líquidos, contraviniendo el artículo 199 de la Ley 9 de 1979, que obliga que los recipientes para almacenamiento de basuras sean de material impermeable, provistos de tapa y livianos para manipularlos con facilidad.

El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo y debe garantizar la potabilidad de la misma, es un requisito sanitario que permite disponer del preciado líquido para el consumo y todos los procesos que implica la manufactura de alimentos, obligación incumplida y que infringe el artículo 6 numerales 3.5, sin justificación alguna.

Aunado a lo anterior, el artículo 28 numeral 4 ibidem, determina que el almacenamiento de materias primas y productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre tarimas limpias, condiciones que no se cumplieron, ya que se encontraron productos en el piso sin estibas, lo cual transgrede la citada norma.

En concordancia con lo anterior, las instalaciones eléctricas deben estar debidamente protegidas para evitar y prevenir los riesgos de electrocución o incendio que pueden afectar a las personas que frecuentan el establecimiento y que en este caso fue desatendido por cuanto se encontraron instalaciones expuestas, infringiendo el artículo 117 de la Ley 9 de 1979

La protección y conservación de los alimentos comporta medidas tales como lo dispuesto en el artículo 6 numeral 2.9, de la Resolución 2674 de 2013, donde se ordena que los elementos de aseo, productos químicos, los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin, debidamente etiquetados, con un rótulo en que

se informe sobre su toxicidad y empleo; en este caso se encontró que los productos no cuentan con dicho sitio.

Los procesos de preparación, conservación y manipulación de alimentos demandan un riguroso control de temperaturas que permita mantener en niveles de idoneidad los alimentos, puesto que cuando se rompe la cadena de frío, ellos tienden a descomponerse por el rápido crecimiento bacteriano, por ello es necesario controlar dicho factores, tal como lo indican el numeral 2, artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013; aspecto que en este caso aparece desatendido pues no se realizaban verificaciones ni controles de temperatura, lo cual es vital en productos de rico valor proteico, y por tanto de rápido crecimiento bacteriano, que se descomponen y contaminan con facilidad, cuando no se cumplen las normas de refrigeración y congelación como lo indican las precitadas normas, por tanto ha de predicarse la violación invocada.

Se encontró que no se hacen procesos de verificación y registro de las actividades de control de temperatura de los alimentos para determinar que tengan una adecuada temperatura de conservación, sea refrigeración o congelación, para evitar los factores que contribuyan a la descomposición o contaminación de los alimentos, incumplimiento que vulnera la Resolución 2674 de 2013, artículo 18 numerales 1, 2, 3, 3.1, 3.2, 3.3 y 3.4.

Se evidencia presencia de cucarachas, incumpliendo con la obligación de garantizar la conservación y protección de los alimentos, propiciando condiciones antihigiénicas que afectan a los consumidores de los productos arriesgando la vida y la salud, y violentando el artículo 31 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

Cuando se manipulan alimentos, es necesario controlar todos los factores de riesgo, y las instalaciones hacen parte de ello; en la inspección realizada al establecimiento, se encontró que los techos se encontraban rugosos; aspectos de carácter locativo y gran incidencia higiénico sanitaria, puesto que un denodado aseo de instalaciones, es garantía de calidad de procesos, y su desatención y descuido, viola lo establecido en el numeral 3.1, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013, pues en ellos se indica la obligación de mantenerlos en condiciones de limpieza y desinfección que eviten la acumulación de suciedad, condensación y formación de hongos.

El establecimiento debe disponer de servicios sanitarios los cuales deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras, aspecto que debe ser especialmente cumplido en establecimientos como el inspeccionado, por la necesidad de mantener condiciones de limpieza y desinfección que garanticen la inocuidad de los alimentos y mitigue los riesgos de contaminación; esta exigencia que fue desatendida por cuanto se encontró que a los servicios sanitarios le faltaban implementos de aseo, violentando con ello el artículo 6, numeral 6.2, *ibidem*.

Se evidencia que las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos del establecimiento se encuentran sin redondear , lo cual es de suma importancia para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza, como lo ordena el artículo 6 numeral 2.2, *ibídem*, por tanto ha de predicarse la violación invocada. Aunado a lo anterior, las áreas de elaboración deben poseer sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de éstas o a la incomodidad del personal como lo ordena el artículo 7 numeral 8.1, de la Resolución 2674 de 2013, exigencias que no fueron atendidas por cuanto se encontró que en el establecimiento la ventilación era insuficiente.

4. DOSIFICACION DE LA SANCION.

La violación de las normas higiénico sanitarias es sancionada de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979 establece: *"Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a) Amonestación, b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución, c) Decomiso de productos; d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo"*.

En el caso concreto, se ha establecido que la parte investigada no cumple con las exigencias de la normativa higiénico sanitaria, y las condiciones encontradas en el establecimiento y el abultado número de violaciones a las normas higiénico sanitarias, ameritaron el concepto desfavorable emitido, considerándose que se ocasiono un riesgo a la salud pública y no existe prueba alguna de diligencia para corregir tales deficiencias, así mismo es de tener en cuenta las medidas sanitarias de seguridad impuestas, consistentes en Suspensión Total de Trabajos o Servicios, de otro lado al proveer se atenderán los parámetros de igualdad, proporcionalidad y justicia social sopesando el bien particular frente al interés general violentado.

Se recalca que para imponer la sanción respectiva, no es requisito que la conducta genere daño y ni siquiera que se configure el riesgo, porque lo que persigue la normativa sanitaria es evitar, eliminar y/o mitigar cualquier factor que aumente la probabilidad de un resultado adverso con incidencia en salud pública, en consecuencia lo que se reprocha y sanciona es el incumplimiento de deberes, el incurrir en prohibiciones o faltar a mandatos preestablecidos.

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Sancionar al señor JUAN FELIPE BARRETO PERILLA, identificado con C.C. 74.325.674, en condición de propietario del establecimiento denominado RESTAURANTE EL BUEN COMER, ubicado en la Carrera 21 No. 196-03, barrio Canaima de Bogotá D.C., con una multa de UN MILLON TREINTA Y CUATRO MIL CIENTO OCHENTA Y DOS PESOS, MONEDA CORRIENTE (\$1.034.182.), suma equivalente a 45 salarios mínimos legales diarios vigentes, como responsable de haber infringido la Ley 9 de 1979, artículos 117,199 y 207; Resolución 2674 de 2013, artículos 6 numerales 2.9; 3.5; 6.2; 7 numerales 3.1; 7.1; 7.2; 8.1; 11 numeral 1; 12; 14 numerales 2 y 4; 18 numerales 1 y 2, 3, 3.1, 3.2, 3.3 y 3.4; 26 numerales 1,2,3,4; 28 numerales 1, 2, 3; 28 numerales 2 y 4; 31 numeral 1, de conformidad con las consideraciones de este proveído.

ARTICULO SEGUNDO: Para efecto de pago de la sanción pecuniaria impuesta por la Secretaria Distrital de Salud, y su respectiva legalización, deberá realizar los siguientes trámites, todos dentro de los cinco (05) días siguientes a la ejecutoria de la presente resolución: a) la suma contemplada en el artículo primero deberá consignarse en la cuenta de ahorros N° 200-82768-1 del Banco de Occidente a nombre del Fondo Financiero Distrital de Salud NIT N° 800.246.953-2. Para tal fin, la entidad ha dispuesto una oficina de recaudo del Banco de Occidente, ubicada en sus instalaciones b) Presentar el original de la consignación realizada y copia de la resolución sancionatoria en el módulo de cartera, c) Acercarse a la ventanilla de Caja Principal del Fondo Financiero Distrital de Salud, para descargar el pago. Estas tres (3) oficinas están ubicadas en el Primer Piso del Edificio Administrativo de la Secretaria Distrital de Salud – Carrera 32 N° 12-81 de esta ciudad.

ARTICULO TERCERO: De conformidad con los artículos 98 y 99 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo en concordancia con el artículo 561 del Código de Procedimiento Civil, si vencido el término, dispuesto en el artículo anterior no se presenta ante el Despacho de la Dirección de Salud Pública, el comprobante de ingreso a bancos, dará lugar al envío inmediato de copia de esta Resolución a la Dirección financiera de ésta entidad, para que el cobro persuasivo o para que se efectúe el cobro por jurisdicción coactiva de acuerdo al artículo 5 de la Ley 1066 de 2006.

ARTICULO CUARTO: Notificar a la parte interesada, el contenido del presente acto administrativo, informándole que contra el mismo proceden los recursos de reposición y apelación, en el efecto suspensivo, este último ante el Despacho del señor Secretario Distrital de Salud de Bogotá D.C, de acuerdo a lo establecido para el efecto con la sustanciación de la Oficina Asesora Jurídica, de los cuales podrá hacer uso el interesado dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, de conformidad con lo señalado en el artículo 76 del C.P.A.C.A.

Continuación de la Resolución No.0203 de fecha 18 de enero de 2016
"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 2014-2453"

ARTÍCULO QUINTO: Enviase copia del presente acto administrativo a la Dirección Financiera de esta Entidad para los fines pertinentes.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE



LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Elaboró: Cecilia Diaz E. 
Revisó: Jaime Rios Rodriguez. 
Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno 
Apoyo: Misael Salinas Moreno

NOTIFICACIÓN PERSONAL

Bogotá D.C., _____ Hora: _____.

En la fecha se notifica a: _____.

Identificado (a) con C.C. N° _____.

Quien queda enterado del contenido de la RESOLUCIÓN proferida dentro del expediente N° 2014-2453, adelantada en contra del señor JUAN FELIPE BARRETO PERILLA, identificado con C.C. 74.325.674, y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.

Continuación de la Resolución No.0203 de fecha 18 de enero de 2016
"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 2014-2453"

CONSTANCIA DE EJECUTORIA

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
BOGOTÁ D.C.

De conformidad con el artículo 87 de la Ley 1437 de 2011, el presente acto administrativo Resolución N° 0203 del 18 de Enero de 2016 se encuentra en firme a partir del _____ en consecuencia se remiten las respectivas diligencias a la dependencias competentes.
