

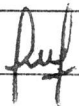


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**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.: _____ 26282015 _____

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ASADERO Y RESTAURANTE LA SANTANDEREANA
IDENTIFICACIÓN	28.110.960-1
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ALIX MAYORGA MEDINA
CEDULA DE CIUDADANÍA	28.110.960
DIRECCIÓN	KR 15 ESTE # 74 – 51 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 15 ESTE # 74 – 51 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL SAN CRISTOBAL E.S.E.
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA) Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; “<i>Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.</i>”	
Fecha echa Fijación: 10 DE MAYO DE 2018	Nombre apoyo: _____ LAURA DELGADO G. _____ Firma _____ 
Fecha Desfijación: 18 DE MAYO DE 2018	Nombre apoyo: _____ LAURA DELGADO G. _____ Firma _____ 



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 06-04-2018 02:07:22

Contestar Cite Este No.: 2018EE38407 O 1 Fol: 5 Anex: 0 Rec: 3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ALIX MAYORGA MEDINA

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTF.AVS. EXP. 26282015

012101

Bogotá D.C.

No reside

Señor (a)
ALIX MAYORGA MEDINA
Propietario (a) y/o Representante Legal
ASADERO Y RESTAURANTE LA SANTANDEREANA
Carrera 15 Este No. 74 – 51 Sur
Barrio Juan Rey de la Localidad San Cristóbal
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 26282015

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra del señor (a) ALIX MAYORGA MEDINA, identificado (a) con C.C. No. 28.110.960-1, en su calidad de propietario (a) y/o representante legal del establecimiento denominado ASADERO Y RESTAURANTE LA SANTANDEREANA, ubicado en la Carrera 15 Este No. 74 – 51 Sur, Barrio Juan Rey de la Localidad San Cristóbal 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,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Maribel G. *beg*
Anexa: (5 folios)

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

7409

RESOLUCIÓN NÚMERO 1323 de fecha 23 de Marzo de 2018
"Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No. 26282015"

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 el (la) señor (a) ALIX MAYORGA MEDINA, identificado (a) con C.C. No. 28.110.960-1, en su calidad de propietario (a) y/o representante legal del establecimiento denominado ASADERO Y RESTAURANTE LA SANTANDEREANA, ubicado en la Carrera 15 Este No. 74 – 51 Sur, Barrio Juan Rey de la Localidad San Cristóbal de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado con el No. 2015ER32254 de fecha 24/04/2015 (folio 1) proveniente de la ESE HOSPITAL SAN CRISTÓBAL, se solicita abrir investigación administrativa de orden sanitario en contra de quien se identifica como investigado (a) en el párrafo previo, por la presunta violación a la normatividad higiénico sanitaria.
2. Que mediante auto de fecha 29 de agosto de dos mil dieciséis (2016), la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública formuló pliego de cargos en contra de quien se identificó como investigado (a), el cual se le notificó por medio de oficio radicado bajo el N° 2017EE776 de fecha 05/01/2017 (folio 27), de conformidad con lo señalado para el efecto en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (en adelante C.P.A.C.A), convocatoria a la cual no compareció el (la) encartado (a), procediéndose a surtir la notificación por aviso conforme lo establece el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011 mediante radicado No.2018EE13318 de fecha 30/01/2018 (fol. 29).
3. Como quiera que las notificaciones se enviaron a la dirección registrada en el acta de visita, pero fueron devueltas con la anotación "*desconocido*", se complementó el proceso de notificación, con la publicación de aviso en cartelera de esta entidad, tal como consta a folio 30 del plenario.
4. Que vencido el término de quince (15) días que tenía para la presentación de los descargos, el (la) investigado (a) no los presentó.

III. PRUEBAS

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No 26282015

- Acta de Inspección de Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Restaurantes No. 697409 de fecha 20-04-2015 con concepto DESFAVORABLE (folios 2 al 8).
- Guías para vigilancia de rotulado /etiquetado de alimentos (fol. 9 y 10).
- Acta 100 % libres de humo de Tabaco de fecha 20-04-2015 (folio 11).
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 111433 del 20-04-2015 consistente en Suspensión Total de Trabajos o Servicios (fol. 12).

IV. CARGOS

Las deficiencias encontradas que constan en las actas citadas, implicaron la violación de las disposiciones higiénico sanitarias indicadas en el pliego de cargos de fecha 29 de agosto de 2016 a saber:

ITEM 3.3. Instalaciones físicas y sanitarias. No cumple, espacios en ventanillas no son a prueba de roedores e insectos; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numeral 6 subnumeral 2.1; 32 numeral 7.

ITEM 3.6. Instalaciones físicas y sanitarias. No cumple, no cuentan con jabón, toalla y papel higiénico; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 277 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.2.

ITEMS 4.1 – 4.4. Saneamiento – Programa de limpieza y desinfección. No cumple, incompleto plan de saneamiento, listas de chequeos no actualizadas; con lo cual el investigado lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1.

ITEM 4.3. Saneamiento – Programa de limpieza y desinfección. No cumple, se evidencia utensilios y equipos, licuadora, estufa, horno, microondas en pésimo estado; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículos 251, 252 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 8; 9 numerales 1, 9.

ITEM 4.5. Saneamiento – Programa de limpieza y desinfección. No cumple, escobas ubicadas sobre bultos de papas; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículos 91, 121 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.2.

ITEM 4.6. Saneamiento – Programa de control de plagas. No cumple, incompleto programa de control de plagas; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3.

ITEM 4.8. Saneamiento – Programa de control de plagas. No cumple, basuras del día anterior al lado de plátano y papa; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 256 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numeral 5 subnumeral 5.1; 26 numeral 2.

Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No 26282015

ITEM 4.9. Saneamiento – Programa de residuos sólidos y líquidos. No cumple, incompleto programa de residuos sólidos y líquidos; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 2.

ITEM 4.10. Saneamiento – Programa de residuos sólidos y líquidos. No cumple, residuos orgánicos del día anterior no fueron evacuados se encontraron al lado de plátanos y papas; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.4.

ITEMS 4.11 – 4.12 – 4.13. Saneamiento – Programa de residuos sólidos y líquidos. No cumple, residuos orgánicos del día anterior no fueron evacuados se encontraron al lado de plátanos y papas; recipientes no identificados y no documenta programa de residuos líquidos; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 2.

ITEM 5.2. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. No cumple, paredes y ventanas en zona de proceso presentan acumulo de grasas; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 7 numeral 2 subnumeral 2.1; 33 numeral 3.

ITEM 5.3. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. No cumple, techo zona de proceso presenta acumulo de grasa y suciedad; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 3 subnumeral 3.1; 33 numeral 4.

ITEM 5.5. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. No cumple, sistema de extracción de vapores y olores, no está siendo utilizado; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículos 109, 196 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 8 subnumeral 8.1.

ITEMS 6.1 – 6.2. Equipos y utensilios. No cumple, campana con acumulación de grasa, chicles pegados en base de mesas, estufa en base presenta levantamiento y pintura y acumulación de grasa y utensilios deteriorados, con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículos 251, 254 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 8; 9 numeral 9.

ITEM 7.2. Condiciones de manejo, preparación y servido. No cumple, incompleto programa de limpieza y desinfección; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 35 numeral 2.

ITEM 7.3. Condiciones de manejo, preparación y servido. No cumple, listas de chequeo para inspección no actualizadas; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 35 numeral 3.

ITEM 7.5. Condiciones de manejo, preparación y servido. No cumple, no realizan control de temperaturas de la nevera; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículos 28 numeral 2; 31 numeral 3.

Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No 26282015

ITEM 7.6. Condiciones de manejo, preparación y servido. No cumple, no presenta conceptos sanitarios de proveedores; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 288 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3.

ITEM 7.7. Condiciones de manejo, preparación y servido. No cumple, utensilios deteriorados no son de fácil limpieza y desinfección; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículos 251, 252, 291 Parágrafo.

ITEM 7.12. Condiciones de manejo, preparación y servido. No cumple, no existe aviso alusivo al lavado de manos; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numeral 6 subnumeral 6.4; 13 Parágrafo 1.

ITEM 8.1. Condiciones de conservación y manejo de los productos. No cumple, alimentos cocidos en ollas de aluminio sin tapa y no rotulados; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículos 252, 291 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numeral 1.

ITEM 8.3. Condiciones de conservación y manejo de los productos. No cumple, alimentos acondicionados o procesados, no están rotulados ubicados en nevera; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 271 literales a, b, c, d, e, en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 28 numerales 2, 3; 31 Parágrafo 2.

ITEM 8.4. Condiciones de conservación y manejo de los productos. No cumple, una manipuladora de alimentos no usa uniforme completo; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 277.

ITEM 8.5. Condiciones de conservación y manejo de los productos. No cumple, papas en bultos y plátanos en contacto directo con el piso; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 4.

ITEM 8.6. Condiciones de manejo, preparación y servido. No cumple, anaqueles utilizados para ubicar hierbas que atraen insectos voladores, presentan acumulación de polvo; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículos 252, 289 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 8.

ITEMS 9.1 - 9.2 - 9.3 - 9.4. Control de temperaturas. No cumple, no realiza control de temperaturas; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 424 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2; 31 numerales 1, 3.

ITEMS 10.1 - 10.2. Prácticas higiénicas y medidas de protección. No cumple, una persona no presenta certificado y curso para manipuladores de alimentos; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículos 276, 277 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 11 numeral 1; 12.

ITEM 10.3. Prácticas higiénicas y medidas de protección. No cumple, una persona no usa dotación; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 277 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 2, 5, 6.

Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No 26282015

ITEM 10.4. Prácticas higiénicas y medidas de protección. No cumple, una persona usa aretes y pulsera; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numeral 8.

ITEM 10.5. Prácticas higiénicas y medidas de protección. No cumple, una persona no usa dotación y otra usa joyas; con lo cual el investigado vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 2, 8.

- Se aplicó medida de seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos o Servicios, por incumplimiento a SB: La limpieza y desinfección en cocina infraestructural y equipos es muy deficiente, acumulación de grasa; PR: Alimentos en inadecuadas condiciones de almacenamiento sin protección, ni rótulos; con lo cual el investigado vulnera lo consagrado en la de la ley 9 de 1979 artículos 207, 271 literales a, b, c, d, e; 289 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 28 numeral 2; 31 numeral 1 Parágrafo 2.

V. DESCARGOS

Notificado el pliego de cargos, el (la) investigado (a) 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.

Para continuar con el análisis de la presente investigación es de vital importancia recordarle al investigado que el hecho de tener abierto al público un establecimiento con la actividad que desarrolla, desde su inicio debe estar debidamente adecuado, conforme a las prescripciones y los fines que persigue el mismo, es importante conocer las normas higiénico sanitarias que le exigen tener ciertas condiciones locativas, físicas y procedimientos para prestar un buen servicio en situaciones óptimas y bajo las reglas higiénico sanitarias necesarias, en pro de la protección de los trabajadores y la población que accede a estos servicios, lo que lo hace responsable del incumplimiento de todos los requerimientos.

Una vez estudiadas las irregularidades encontradas en el presente plenario se determina el incumplimiento de las normas sanitarias en el establecimiento, si tenemos en cuenta que no presenta unas condiciones físicas de diseño y construcción óptimas para el desarrollo del negocio, especialmente en lo que se refiere a una construcción diseñada a prueba de roedores ya que los espacios en ventanillas, deber estar debidamente arreglados para impedir no solo el paso de aire y del agua, sino además, proteger e impedir que roedores y plagas puedan acceder al inmueble generando un riesgo para la salud, ya que es bien conocido que estos vectores son transmisores de enfermedades altamente peligrosas para la salud; tampoco garantiza superficies en material sanitario limpias y en buen estado

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No 26282015

(paredes, techos y ventanas con acumulo de grasa), resistentes a la humedad y temperatura que permita una fácil limpieza y desinfección, lo único que logra es no brindar la protección higiénica que demanda la norma para este tipo de establecimientos afectando a trabajadores y usuarios; ni manejo eficiente de residuos sólidos y líquidos, con recipientes suficientes, señalizados, con tapa y bolsa, entre otras, pretenden garantizar un adecuado espacio que evite la acumulación de humedad y no se estimule la procreación de hongos y microorganismos patógenos para generar el mayor grado de inocuidad del recinto.

Los equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos, deben estar diseñados contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, en el presente caso se verifico igualmente la violación a estas normas ya que se evidencia campana con acumulo de grasa, estufa en su base con desprendimiento de pintura.

En términos generales las buenas prácticas de manufactura, incluidas las medidas de protección, con uniformes adecuados para su actividad, sin joyas (no usan tapabocas, gorro, blusa), no solo para evitar riesgos de contaminación en los alimentos sino para protección de las mismas personas, además el propietario debe tener muy en cuenta el estado de salud del personal que manipula los alimentos; como primera medida las personas que laboran deben recibir un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario para evitar la contaminación de los mismos durante su manejo y almacenamiento.

Así mismo, para lograr que dicha manipulación se haga por personal con un mínimo de instrucción, que apunte a garantizar la inocuidad de los alimentos y la toma de las mayores medidas posibles de prevención y seguridad para evitar su contaminación, de manera técnica.

Por otro lado, el almacenamiento de productos químicos y elementos de aseo utilizados deben efectuarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin que no ofrezcan peligro de contaminación de otros productos y por lo que pudimos observar en la inspección realizada al establecimiento se encontró que este lugar presenta varias inconsistencias en cuanto a los requisitos mencionados.

Cuando se manipulan alimentos, las condiciones de refrigeración deben ser vigiladas, para mantener la calidad, además deben ser almacenados separados o empacados de manera técnica, manteniendo orden y limpieza, tomando medidas para prevenir la contaminación cruzada. Para conservar la calidad de los alimentos es necesario no interrumpir la cadena de frio y en la medida de lo posible, no dejarlos fuera del refrigerador para evitar la contaminación de los mismos.

Es responsabilidad del propietario y/o representante legal de estos establecimientos, como es el caso en cuestión, cumplir las condiciones generales y específicas, para lograr preservar la inocuidad de los alimentos que se obtiene con una adecuada manipulación por los operadores, en un recinto locativamente diseñado de manera propicia para tales efectos, se hace necesario desarrollar el Plan de Saneamiento con sus tres elementos estructurales: Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Desechos Sólidos y Control de Plagas. La idea es consignar por escrito las estrategias y su periodicidad, para asegurar que en el espacio garantice el contenido y composición de los alimentos para

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No 26282015

hacerlos aptos para el consumo humano, libres de agentes infectocontagiosos y de contaminación directa o cruzada, a través de métodos que garanticen el mayor grado de asepsia posible del establecimiento.

No es posible mantener un espacio para manipular alimentos con la inocuidad adecuada, si los proveedores ya sean personas naturales o jurídicas, no cuentan con el concepto sanitario que los acredite como personas confiables que suministran productos de calidad y que cumplen con las normas higiénico sanitarias, no tener dicha certificación, no asegura al consumidor final que los alimentos provenientes de productores o fabricantes cumplan; si las instalaciones eléctricas no están protegidas; si el almacenamiento de los productos no se realiza ordenadamente en pilas sobre estibas (papas en bultos y plátanos en contacto directo con el piso), si los anaqueles no están limpios y en buen estado (falta limpieza, acumulo de polvo) y en general todos los hechos transcritos en esta providencia que hacen parte del pliego de cargos, evidencian a todas luces que el lugar no estaba dando cumplimiento a la normatividad sanitaria aplicable.

No haber atendido dichas exigencias se tradujo en el incumplimiento de las condiciones necesarias para asegurar que las actividades adelantadas se desarrollen en unas relativas condiciones de seguridad, lo cual no es otra cosa que la generación de un alto riesgo para la salud, conducta que tipifica una violación a normas de orden público.

Téngase en cuenta que, por economía procesal, sin que se desconozca el debido proceso ni mucho menos el derecho de defensa, se elaboró el pliego de cargos con motivación anterior, es decir con remisión a las pruebas ya obrantes en la misma investigación, sin que hubiese necesidad de volver a transcribir el contenido del acta enunciada de visita.

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 parte del investigado no se planteó ninguna controversia en las oportunidades que la ley le consagra, este Despacho concluye que existe mérito para sancionar en los términos que se indican a continuación.

El numeral b del artículo 577 de la Ley 09 de 1979 (Código Sanitario), establece: *“Teniendo en cuenta la gravedad del hecho mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a) amonestación b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución”*

Si bien es cierto el Despacho tiene un amplio margen para imponer la sanción, como lo consagra el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, el cual que fija las multas entre 1 y 10.000 salarios mínimos legales diarios vigentes; en el presente caso, ha de tener en cuenta para tazar 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.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No 26282015

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*
- 8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.”*

No existe en las diligencias argumentos jurídicos ni probatorios que permitan al ente investigador atenuar la sanción a imponer, conforme al artículo 50 del CPACA.

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. SANCIONAR al (la) señor (a) ALIX MAYORGA MEDINA, identificado (a) con C.C. No. 28.110.960-1, en su calidad de propietario (a) y/o representante legal del establecimiento denominado ASADERO Y RESTAURANTE LA SANTANDEREANA, ubicado en la Carrera 15 Este No. 74 – 51 Sur, Barrio Juan Rey de la Localidad San Cristóbal de esta ciudad, con una multa de UN MILLON CIENTO SETENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS MONEDA CORRIENTE (\$ 1.171.863.00), suma equivalente a 45 salarios mínimos legales diarios vigentes, 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

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No 26282015

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

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Maribel G.

Fecha de elaboración: 23/03/2018

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

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: <u>23 de marzo de 2018</u> y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente Exp.: <u>26282015</u> .	
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: <u>1323</u> de fecha <u>23 de marzo de 2018</u> se encuentra en firme a partir del _____ en consecuencia se remiten las respectivas diligencias a las dependencias competentes	