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.:____43632015__

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	EL GRAN SABOR
IDENTIFICACIÓN	33.311.954
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ANGELINA DEL CARMEN MENCO GUTIERREZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	33.311.954
DIRECCIÓN	CL 182 N° 20 – 91 LC 204A
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 182 N° 20 – 91 LC 204A
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL DE USAQUEN 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 Fijación: 25 DE MAYO DE 2018	Nombre apoyo: __NICOLAS RODRIGUEZ G. ____Firma
Fecha Desfijación: 01 DE JUNIO DE 2018	Nombre apoyo: __NICOLAS RODRIGUEZ G. ____Firma

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 18-05-2018 02:23:22
Al Contestar Cite Este No.:2018EE51648 O 1 Fol:7 Anex:0 Rec:4
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ANGELINA DEL CARMEN ME
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: ENVIO NOTIFICACION POR AVISO EXP 43632015

012101

NO EXISTE # 22/05/20

Bogotá D.C.

Señora
ANGELINA DEL CARMEN MENCO GUTIERREZ,
Propietaria y/o Representante Legal
EL GRAN SABOR (Restaurante)
CLL 182 20 – 91 LC 204 A
Barrio Rincón del Puente de la Localidad Usaquén
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo sanitario No. 43632015

La Subdirección de Vigilancia en Salud Publica de la Secretaria Distrital de Salud hace saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia en contra de la señora ANGELINA DEL CARMEN MENCO GUTIERREZ, identificada con Cedula Ciudadanía No. 33.311.954-6, en su calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado restaurante EL GRAN SABOR (Restaurante) ubicado en la CLL 182 20 91 LC 204 A en el barrio Rincón del Puente de la Localidad Usaquén, de esta ciudad, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Publica profirió Acto Administrativo de fecha 25/04/2018 del cual se anexa copia integra

Advertencia: la presente notificación se considerara surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida cuenta con diez (10) días para que presente su recurso de reposición o de reposición y subsidio de apelación si así lo considera, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado, conforme lo establecido en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

ORIGINAL FIRMADO POR
ADRIANO LOZANO ESCOBAR

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Beatriz S. B89
Revisó:
Anexo: 7 folios

RESOLUCIÓN NÚMERO 2221 de fecha 25/04/2018
"Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa
Expediente No. 43632015

LA SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA DE LA SECRETARIA 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 ANGELINA DEL CARMEN MENCO GUTIERREZ, identificada con Cedula Ciudadanía No. 33.311.954-6, en su calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado restaurante EL GRAN SABOR, ubicado en la Calle 182 20 91 LC 204 A en el barrio Rincón del Puente de la Localidad Usaquén, de esta ciudad.

II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado con el No2015ER53803 del 14-07-2015 (folio 1) suscrito por funcionario del HOSPITAL USAQUÉN, E.S.E., 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. Mediante comunicación radicado No. 2017EE12494 de fecha 20/02/2017, (folio 19) se procedió a comunicar apertura de proceso administrativo sancionatorio a la parte investigada.

3. Que mediante auto de fecha 28/02/2017 (folio 12 a 18 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 20 y 21 respectivamente)

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

ISO 9001
icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

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

III. PRUEBAS

Aportadas por el Hospital

- Acta de Inspección Vigilancia y control higiénico sanitaria Restaurante No. 999289 de fecha 02/07/2015 con concepto sanitario Desfavorable (folios 2 a 8). Acta 100% libres de humo de tabaco en Bogotá No. 999289 (folio 9).
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 185550 con concepto clausura temporal total (folio 10).

IV. CARGOS

La Constitución Política de Colombia en el artículo 78 establece: *"ARTíCULO 78: La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad... Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios..."*.

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:

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

ISO 9001
icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

3.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores. Durante la visita se evidencio en el establecimiento excremento de roedores. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168 y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 32 numeral 4

3.3 construcción está diseñada a prueba de roedores e Insectos. Se observó en la inspección que no había hermeticidad en rejas. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 6 numeral 2.1.

3.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado. Igualmente se observó en la visita que el sifón no tenía rejilla. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 177 y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 7 numeral 4.1, 4.2.

3.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. Se observó en la inspección sanitaria perforación en paredes. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 249 literal c

3.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido. Se evidenciaron en el establecimeinto tacos sin protección. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 117

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.

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

ISO 9001 icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

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. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 26 numerales 1, 2, 3, 4

4.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 26 numeral 1

4.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo y se desinfectan –permanentemente. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 264

Y la resolución 2674 de 2013 articulo 26 numeral 1; 35 numeral 8

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

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

4.6 Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 26 numeral 3

4.7 El uso de químicos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 174; 259; 260

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

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

ISO 9001
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

registros diarios de los procesos y se pone en práctica. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 26 numeral 2

4.10 Los residuos sólidos son removidos frecuentemente , de la zona de elaboración de alimentos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 28; 198; 199

Y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 6 numeral 5, 5.1, 5.2, 5.3

4.11 Los residuos sólidos son retirados frecuentemente del restaurante. Durante la inspección no presentaron plan de saneamiento por escrito con manuales de manejo de residuos de residuos líquidos y sólidos, los registros de cada uno de los manuales del plan, se encontraron cucarachas en la nevera. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 26 numeral 1, 2, 3

4.5 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. Se evidencio en la visita que no estaba debidamente ordenado y señalizado el sitio para almacenamiento de elementos de aseo. Incumpliendo l el articulo 28 numeral 7 de la Resolucion 2674 de 2013

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

4.8 Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores. Se encontró en la inspección excremento de roedor al interior del establecimiento. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168 y la Resolucion 2674 articulo 6 numeral 2.1; 32 numeral 7.

4.12 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa identificados para la recolección interna de desechos sólidos. En el control higiénico sanitario se encontró que las canecas estaban sin marcar y sin tapa. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 198; 199 y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 33 numeral 7.

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

ISO 9001
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

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

4.16 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente. No presentó en la inspección sanitaria soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. Incumpliendo la Resolucion 2190 de 1991 articulo 2; y el Decreto 1575 de 1991 articulo 3 numeral 1.

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:

5.2 Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada. Al momento de la inspección sanitaria, se encontró perforaciones en la pared. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 7 numeral 2.1; 33 numeral 3.

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 lámparas sin protección. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 117 y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 7 numeral 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. Así mismo se evidencio que las uniones piso pared no tenían forma redondeadas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 249 literal c y la Resolución 2674 articulo 7 numeral 2.2.

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

ISO 9001
icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

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, construidos e instalados de manera que se evite la contaminación, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. Se entiende por equipo, toda la dotación utilizada en una cocina para elaborar las preparaciones que se realizan en la misma. Utensilio es el conjunto de objetos que permiten con su uso, la realización de un trabajo determinado. Se encontró en la visita que incumplía con:

6.3 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. En la visita no presentaron registros completos de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 26 numeral 1.

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:

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

ISO 9001
icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

7.2 Los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas se lavan con agua potable corriente antes de la preparación y

7.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas. Se encontró que no presentaron en el momento de la inspección los procedimientos de limpieza y desinfección de hortalizas y verduras. Vulnerando la Resolucion 2674 articulo 26 numeral 1

7.5 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos. Por otra parte en la visita no presentaron control de temperatura. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 28 numeral 2.

7.6 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad. Tampoco presentaron en la visita concepto sanitario de proveedores. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 288 y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 28 numeral 3.

Durante la visita de IVC, se encontró que no cumplió con CONTROL DE TEMPERATURA. Cada alimento de acuerdo a su naturaleza requiere de un procedimiento diferente de temperatura para evitar patógenos. En algunos alimentos mas susceptibles la temperatura influyen en el desarrollo de patógenos causantes de intoxicaciones alimentarias, ya que necesitan alimento, humedad, calor y tiempo para crecer y multiplicarse. Razones por las cuales se debe permanentemente realizar el control de temperatura sobre los productos que lo requieran. Se evidencio en la inspección sanitaria que incumplía con:

9.1. Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4º C y

9.2. Almacenamiento en congelación a temperatura de menor a 18º C y

9.3. Cocción de alimentos a temperaturas superiores a 65º C y

9.4. Mantenimiento de alimentos a temperatura por debajo de 4º C o por encima de 65º C según lo requieran. No presentaron al momento de la inspección Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 28 numerales 2.

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

ISO 9001
icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Durante la visita no cumplía con PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECION. 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. Durante la visita se encontró certificados médicos incompletos y vencidos. Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 11 numeral 1. Se desestima el artículo 205 de la Ley 9 de 1979 por no ser congruente con el cargo formulado.

10.2 Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manipulación higiénica de alimentos. Durante la visita presentaron registros de capacitación en manipulación higiénico de alimentos del personal que laboraba en el establecimiento, incompletos y vencidos Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 articulo 12.

10.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado.. Durante la inspección se observó que faltaban tapabocas y adecuados gorros para el cabello. Conculcando la Resolucion 2674 de 2013 articulo 14 numera 2.

El día de la visita de inspección sanitaria con se encontró que no cumplía con SALUD OCUPACIONAL, Hoy "Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo" debe ser implementado por todas las empresas del país, obliga a los contratantes a realizar un reconocimiento permanente de las condiciones de trabajo que inciden en el bienestar, la seguridad y la salud de los trabajadores, permitiendo realizar las acciones de mejora con oportunidad. Esta disciplina busca controlar los accidentes y las enfermedades mediante la reducción de las condiciones de riesgo. Se establece la obligatoriedad de

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

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

contar con un botiquín de primeros auxilios dotado y con medicamentos con fecha de avenimiento vigentes, de tenerlo a mano cuando se produce la atención de una emergencia. El extintor es un medio de prevención frente al riesgo de incendio, deben ser ubicados en sitios de fácil acceso y estar identificados en forma clara y visible, libres de cualquier obstáculo, y en perfectas condiciones de funcionamiento y operación. Se debe tener claridad de la fecha de vencimiento de la carga y reponer a la brevedad. Deben ser sometidos a revisión, control y mantención preventiva por lo menos una vez al año. Se encontró en la visita que incumplía con:

11.2 El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible. Se evidencio en la inspección sanitaria que falto completar el botiquín de primeros auxilios. Pretermitiendo la Resolucion 705 de 2007 articulo 4.

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*

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

ISO 9001
icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

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.

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 ANGELINA DEL CARMEN MENCO GUTIERREZ, identificada con Cedula Ciudadanía No. 33.311.954-6, en su calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado restaurante EL GRAN SABOR (Restaurante), ubicado en la Calle 182 No. 20 – 91 LC 204 A en el barrio Rincón del Puente de la Localidad Usaquén, de

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

ISO 9001
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

esta ciudad, por vulneración a las siguientes normas: Ley 9 de 1979 artículo 117; 168; 177; 198; 199; 249 literal c; 260; 288, la Resolucion 2674 de 2013 articulo 6 numeral 2.1; 7 numeral 2.1, 2.2, 4.1, 4.2, 7.3; 11 numeral 1; 12; 14 numeral 2; 26 numeral 1, 2, 3; 28 numeral 2, 3, 7; 32 numeral 4, 7; 33 numeral 3, 7 el Decreto 1575 de 2007 articulo 10 numeral 1 la Resolucion 2190 de 1991 artículo 2, y la Resolucion 705 de 2007 artículo 4, y artículo 78 de la Constitución Política de Colombia, con una multa de UN MILLON QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS MONEDA LEGAL ($1.562.484) suma equivalente a 60 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

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

ISO 9001
icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

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: 20/04/2018

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 25/04/2018 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente 43632015 _____ _____ 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: 2221 de fecha 25/04/2018 se encuentra en firme a partir del _____ en consecuencia se remiten las respectivas diligencias a las dependencias competentes

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

ISO 9001
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS