



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.: 28102015

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL
IDENTIFICACIÓN	51.948.921-3
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	AURA MARIA JIMENEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	51.948.921
DIRECCIÓN	KR 20 B # 64 53 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 20 B # 64 53 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL VISTA HERMOSA E.S.E.
<p>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></p>	
Fecha echa Fijación: 02 DE MAYO DE 2018	Nombre apoyo: <u>LAURA DELGADO G.</u> Firma <u></u>
Fecha Desfijación: 09 DE MAYO DE 2018	Nombre apoyo: <u>LAURA DELGADO G.</u> Firma <u></u>



012101

Señor (a)

FREDY ERAZO BARONA

Propietario y/o Representante Legal

AGROINDUSTRIAL PAN Y QUESO S.A.

KR 5 3 A 14 EDIFICIO VALLE DEL CAUCA

Bogotá D.C.

Ref. Comunicación apertura de procedimiento administrativo sancionatorio dentro
el expediente No.4055- 2016

Con el fin de garantizar el debido proceso y dar cumplimiento a lo establecido en el
art. 47 de la Ley 1437 de 2011, me permito comunicarle que una vez revisados los
documentos remitidos por parte de los funcionarios del Hospital de Centro Oriente,
esta autoridad estableció que existen méritos para adelantar un procedimiento
sancionatorio higiénico sanitario en su contra, en calidad de propietario y/o
responsable del establecimiento AGROINDUSTRIAL PAN Y QUESO S.A., ubicado
en la KR 5 3 A 14 EDIFICIO VALLE DEL CAUCA de esta ciudad, de acuerdo al
acta de Medida sanitaria de seguridad-decomiso No.196956 con fecha de última
visita 20-06-2016 con concepto desfavorable.

Una vez concluidas las averiguaciones preliminares, se proferirá auto de pliego de
cargos, si a ello hubiere lugar, para su notificación será citado conforme a la citada
ley.

La presente COMUNICACIÓN, no requiere que se presente a esta entidad, pues
solo deberá hacerlo en caso de que sea citado(a) expresamente para notificación
personal.

Cordialmente,

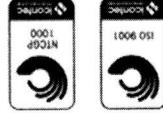
ADRIANO LOZANO ESCOBAR

Profesional Especializado-Subdirección De Vigilancia En Salud Pública.

Proyecto: E. Ramirez

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
Info: 364 9666

www.saludcapital.gov.co



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.





ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARIA DE SALUD

Desconocido
SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 06-04-2018 03:09:17

Contestar Cite Este No.: 2018EE38467 O 1 Fol 5 Anex 0 Rec 3

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/REBOLI
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/AURA MARIA JIMENEZ
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: NOTF.AVS. EXP 28102015

012101

Bogotá D.C.

Señora
AURA MARIA JIMENEZ
Propietaria y/o Representante Legal
RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL
Carrera 20 B No. 64 – 53 Sur
Barrio San Francisco de la Localidad Ciudad Bolívar
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario
No. 28102015

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la señora AURA MARIA JIMENEZ, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 51.948.921-3, en condición de propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL, ubicado en la Carrera 20 B No. 64 – 53 Sur, Barrio San Francisco de la Localidad Ciudad Bolívar 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,

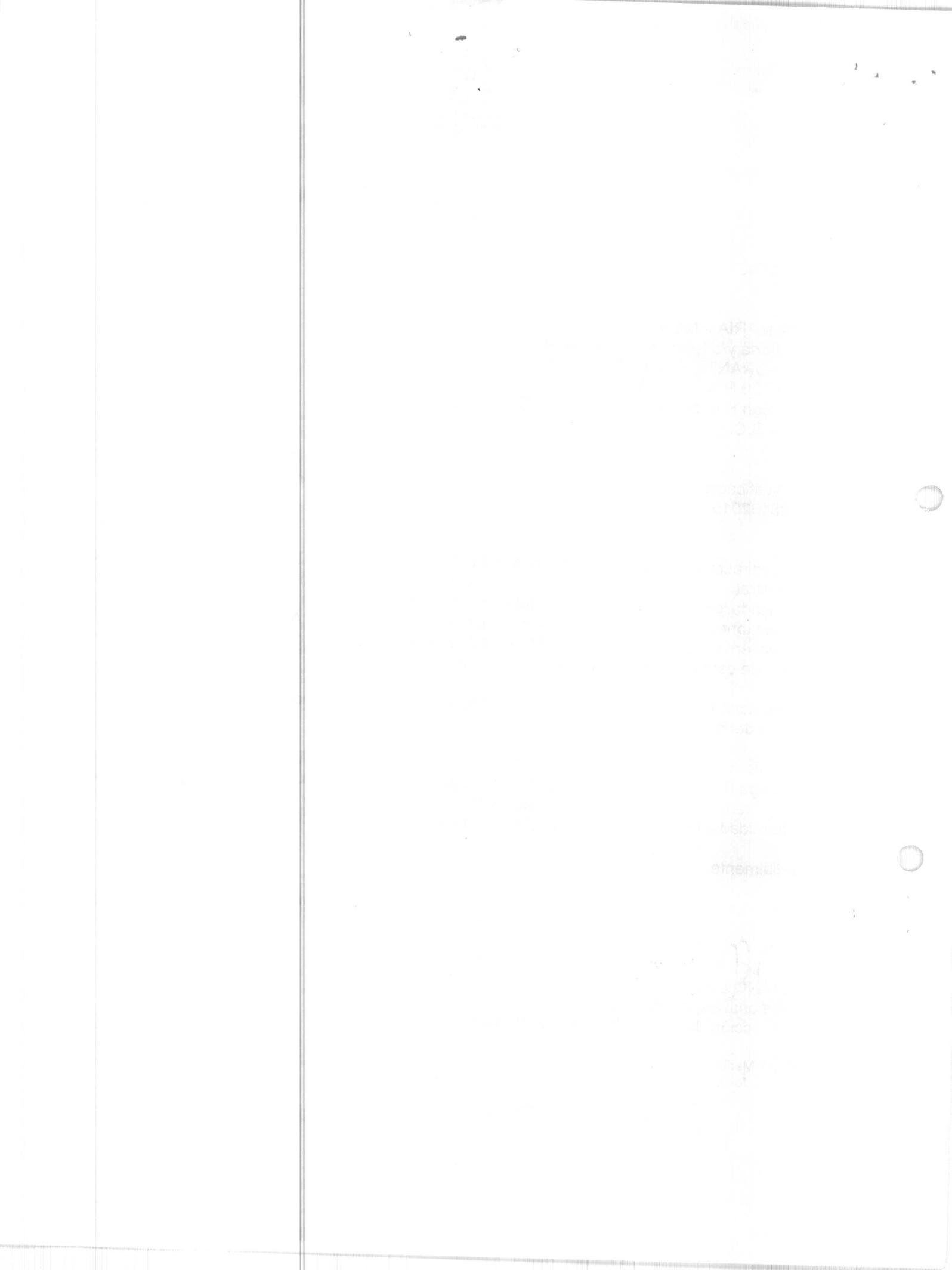

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Maribel G. 
Anexa: (5 folios)

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



RESOLUCIÓN NÚMERO 1336 de fecha 23 de Marzo de 2018
"Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No. 28102015"

LA SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA DE LA SECRETARÍA
DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ DISTRITO CAPITAL

En uso de sus facultades Reglamentarias y en especial las conferidas por el Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por el Alcalde Mayor de Bogotá DC, teniendo en cuenta los siguientes:

I. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública procede a decidir de fondo la investigación administrativa que se adelanta en contra de la señora AURA MARIA JIMENEZ, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 51.948.921-3, en condición de propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL, ubicado en la Carrera 20 B No. 64 – 53 Sur, Barrio San Francisco de la Localidad Ciudad Bolívar de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado con el No. 2015ER65512 de fecha 06/05/2015 (folio 1) proveniente de la ESE HOSPITAL VISTA HERMOSA, se solicita abrir investigación administrativa de orden sanitario en contra de quien se identifica como investigada en el párrafo previo, por la presunta violación a la normatividad higiénico sanitaria.
2. Que mediante auto de fecha 28 de septiembre de dos mil dieciséis (2016), la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública formuló pliego de cargos en contra de quien se identificó como investigada, el cual se le notificó por medio de oficio radicado bajo el N° 2016EE70774 de fecha 10/11/2016 (folio 25), 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 la encartada, procediéndose a surtir la notificación por aviso conforme lo establece el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011 mediante radicado No.2018EE14900 de fecha 01/02/2018 (fol. 26).
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 27 del plenario.
4. Que vencido el término de quince (15) días que tenía para la presentación de los descargos, la investigada no los presentó.

III. PRUEBAS

- Acta de Inspección de Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 765393 de fecha 22-04-2015 con concepto DESFAVORABLE (folios 2 al 8).

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 28102015

- Acta 100 % libres de humo de Tabaco de fecha 22-04-2015 (folio 9).
- Guías para vigilancia de rotulado /etiquetado de alimentos No. 765393 (folios 10 y 11).

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 09 de septiembre de 2016 a saber:

ITEM 3.5. Instalaciones físicas y sanitarias. No cumple, mal olor en el baño, puerta interna del baño está sucia; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numeral 6 sub numerales 6.1, 6.2; 32 numerales 9, 11.

ITEM 3.6. Instalaciones físicas y sanitarias. No cumple, no garantiza jabón líquido de manos; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.2.

ITEM 3.10. Instalaciones físicas y sanitarias. No cumple, no garantiza piso en buen estado, cerca de zona de lavado está rugoso con imperfecciones, acabados no son lisos; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículos 90, 195 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 7 numeral 1 sub numeral 1.1; numeral 2 sub numerales 2.1; 2.2; numeral 3 sub numerales 3.1; 3.2; 3.3; 33 numerales 1, 3, 4.

ITEM 4.1. Saneamiento. Programa de limpieza y desinfección No cumple, no lleva controles ni hace seguimiento del plan de saneamiento; con lo cual la investigada lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1.

ITEM 4.2. Saneamiento. Programa de limpieza y desinfección. No cumple, falta reforzar procedimientos de limpieza y desinfección en estufa y en neveras; con lo cual la investigada lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1.

ITEM 4.3. Saneamiento. Programa de limpieza y desinfección. No cumple, falta reforzar procedimientos de limpieza y desinfección en estufa y en neveras; con lo cual la investigada lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículos 20 numeral 5; 35 numerales 8, 9.

ITEM 4.4. Saneamiento. Programa de limpieza y desinfección. No cumple, no lleva controles ni hace seguimiento del plan de saneamiento; con lo cual la investigada lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículos 21; 26 numeral 1.

ITEM 4.6. Saneamiento. Programa de control de plagas. No cumple, no lleva controles ni hace seguimiento del plan de saneamiento; con lo cual la investigada lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3.

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 28102015

ITEM 4.9. Saneamiento – Programa de residuos sólidos y líquidos. No cumple, no lleva controles ni hace seguimiento del plan de saneamiento; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 2, 4.

ITEM 4.12. Saneamiento – Programa de residuos sólidos y líquidos. No cumple, no garantiza tapas a las canecas de basura, ni rotula recipientes; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículos 28, 199 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numeral 5 sub numerales 5.1; 5.2; 5.3; 33 numeral 6.

ITEM 4.13. Saneamiento – Programa de residuos sólidos y líquidos. No cumple, se evidencian depósitos de agua en recipientes sucios almacenados; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 177 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numeral 4 sub numerales 4.2; 4.2;32 numeral 5.

ITEM 4.16. Saneamiento – Abastecimiento de agua. No cumple, no garantiza tanque de reserva de agua; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 3 sub numerales 3.5; 26 numeral 4; Decreto 1575 de 2007 artículo 10.

ITEM 5.1. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. No cumple, no garantiza piso en buen estado, cerca de zona de lavado está rugoso, con imperfecciones, acabados no son lisos; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículos 90, 92 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 7 numeral 1 sub numeral 1.1; 33 numeral 1.

ITEM 6.1. Equipos y utensilios. No cumple, se evidencia nevera auxiliar con mal olor y deteriorada (cervezas), la otra nevera sucia, división mueble con corrosión, con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículos 251, 252 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 9 numerales 1, 2, 3, 7, 9, 10.

ITEM 6.2. Equipos y utensilios. No cumple, los utensilios desechables no están protegidos del ambiente, vinipel almacenado en cajonero de madera deteriorado, con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 290 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 35 numeral 10.

ITEM 6.3. Equipos y utensilios. No cumple, falta reforzar procedimientos de limpieza y desinfección en estufa y en neveras, con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículos 8; 26 numeral 1; 35 numerales 8, 9.

ITEM 7.1. Condiciones de manejo, preparación y servido. No cumple, mesa auxiliar, cajonero y alacena no son en materiales inertes, no poroso y absorbentes, se evidencia nevera auxiliar con mal olor y deteriorada (cervezas), la otra nevera sucia, división mueble con corrosión; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículos 16 numerales 1, 7, 8; 28 numerales 3, 4;35 numeral 1.

ITEM 7.5. Condiciones de manejo, preparación y servido. No cumple, no realiza control y seguimiento de temperaturas; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 424 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 28 numeral 2; 31 numeral 3.

Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No 28102015

- ITEM 7.6. Condiciones de manejo, preparación y servido. No cumple, no presentó concepto sanitario de proveedores; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 288 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 30.
- ITEM 7.8. Condiciones de manejo, preparación y servido. No cumple, no da uso a superficie de picado para todas las actividades de fraccionamiento, pica en mesa auxiliar de madera; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 252 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 2, 3, 7, 9, 10.
- ITEM 8.1. Condiciones de conservación y manejo de los productos. No cumple, no garantiza protección de alimentos en refrigeración, carne sin tapar; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículos 20 numeral 1; 31 numeral 3; 35 numeral 4.
- ITEM 8.6. Condiciones de conservación y manejo de los productos. No cumple, mesa auxiliar, cajonero y alacena no son en materiales inertes, no poroso y absorbentes, se evidencia nevera auxiliar con mal olor y deteriorada (cervezas), la otra nevera sucia, división mueble con corrosión; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 252 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numerales 2, 3, 7, 9, 10.
- ITEMS 9.1 – 9.2 – 9.3 – 9.4. Control de temperaturas. No cumple, no realiza control y seguimiento de temperaturas; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 424 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2; 31 numeral 3.
- ITEM 10.1. Prácticas higiénicas y medidas de protección. No cumple, no presentó soporte de exámenes médicos; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículo 275 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numerales 1, 2, 3, 4, 5.
- ITEM 10.2. Prácticas higiénicas y medidas de protección. No cumple, no presentó certificados de cursos de manipulación de alimentos autorizados por la Secretaría de Salud y soportes están repisadas las fechas; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículos 12, 13.
- ITEM 10.4. Prácticas higiénicas y medidas de protección. No cumple, uno de los manipuladores de alimentos usa aretes, uñas largas; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 1, 7, 8.
- ITEM 10.6. Prácticas higiénicas y medidas de protección. No cumple; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.2, 6.3, 6.4; 14 numeral 4.
- ITEM 11.1. Condiciones de salud ocupacional. No cumple, no garantiza extintor con carga vigente; con lo cual la investigada vulneró lo consagrado en la Ley 9 de 1979 artículos 114, 116.

V. DESCARGOS

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 28102015

Notificado el pliego de cargos, la 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.

Para continuar con el análisis de la presente investigación es de vital importancia recordarle a la investigada 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 superficies en material sanitario limpias y en buen estado (terminaciones de piso deterioradas y rugoso cerca de la zona de lavado), 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; sin olvidar que servicios sanitarios deben estar limpios y en buen estado de funcionamiento, dotados con elementos de aseo personal (falta jabón líquido de manos); 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 construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, en el presente caso se verifico igualmente la violación a estas normas.

En términos generales las buenas prácticas de manufactura, incluidas las medidas de protección, con dotación para el lavado y desinfección de manos cada vez que sea necesario, utilizando jabón líquido, no portar joyas y tener uñas cortas, lo que permite seguridad higiénica que finalmente se verán reflejadas en un servicio prestado con calidad, en donde no se pondrá en riesgo la vida y la salud de las personas que consumen los productos; además la propietaria 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.

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 28102015

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.

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 frío 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 cuatro elementos estructurales: Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Control de Plagas y Abastecimiento de agua 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 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 los anaqueles no están limpios y en buen estado (cajoneras en madera, entrepaños y división de muebles con corrosión) y en general todos los hechos trascritos 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.

Igualmente, todo negocio abierto al público debe tener un tanque de reserva de agua potable, con tapa de protección, ser sometido a lavado y desinfección para controlar microorganismos que se desarrollan dentro del tanque, como algas, bacterias, etc., el uso de agua potable satisface una de las necesidades prioritarias del ser humano, aporta al bienestar y calidad de vida, mejorando las condiciones de higiene de los espacios y enseres en los establecimientos que prestan servicios al público.

Por último, es deber de todo establecimiento comercial, no solo contar con un extintor, sino tenerlo señalizado en un lugar visible y estratégico, para que en el evento de presentarse una emergencia como un incendio, se pueda saber su ubicación para su uso y evitar conflagraciones que pongan en riesgo la salud y la vida misma de las personas tanto las que laboran en el establecimiento como las que acuden a dicho establecimiento, mientras se recibe ayuda por parte de los organismo encargados para esta clase de situaciones.

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 28102015

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.

Es preciso tener en cuenta 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.

Finalmente, este despacho considera gravoso el hecho de que en el establecimiento en cuestión tras otras visitas realizadas los días 22/04/2014; 19/06/2014 y 16/12/2014 sigue incumpliendo las exigencias en ellas requeridas, tal y como consta en el acta de visita que reposa a folios 2 al 8 del expediente, pues asiste al actor procesal la responsabilidad del buen manejo en materia higiénico- sanitaria, por ser responsable frente a la salud pública.

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 tasar la misma, la gravedad de las infracciones cometidas, el grado de culpa y el riesgo a la salud.

No sobra anotar, que no es requisito para imponer la sanción, que la conducta genere un daño, porque lo que persigue la norma sanitaria, es sancionar el riesgo que se pueda generar a la comunidad. Debe entenderse como riesgo cualquier factor que aumenta la probabilidad de un resultado sanitario adverso, para las personas que acuden a un establecimiento.

Así mismo, para la tasación de la sanción, además de los principios de igualdad, equidad, proporcionalidad y justicia social, sopesando el bien particular, frente al interés general violentado, se tendrá en cuenta lo establecido por el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual establece:

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 28102015

“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 a la señora AURA MARIA JIMENEZ, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 51.948.921-3, en condición de propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL, ubicado en la Carrera 20 B No. 64 – 53 Sur, Barrio San Francisco de la Localidad Ciudad Bolívar 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 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.

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 28102015

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**

Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa No 28102015

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, auténtica y gratuita dentro del expediente Exp.: 28102015.	
_____ 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>1336</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

