

**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN  
 SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: Pliego de Cargos  
 Expediente No.: 1226-2017

|                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO          | EXPENDIO DE CARNES LA 17        |
| IDENTIFICACIÓN                      | 80000400                        |
| PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL | MARLIO ROLIER DUARTE            |
| CEDULA DE CIUDADANÍA                | 80000400                        |
| DIRECCIÓN                           | CL 17 SUR 24 I 08               |
| DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL  | CL 17 SUR 24 I 08               |
| CORREO ELECTRÓNICO                  |                                 |
| LÍNEA DE INTERVENCIÓN               | Línea Alimentos Sanos y Seguros |
| HOSPITAL DE ORIGEN                  | Subred ISS Centro Oriente E.S.E |

**NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)**

Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; "Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.

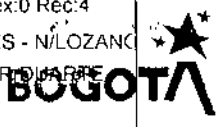
|   |   |
|---|---|
| Fecha Fijación:<br>31 DE ENERO DE 2020      | Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto Firma</u> |
| Fecha Desfijación:<br>06 DE FEBRERO DE 2020 | Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto Firma</u> |

*Ing. Andrea Cortes*  
 TP 25224-27159-0000

e-15/01

P-3

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 14-01-2020 03:51:12  
 Al Contestar Cite Este No. 2020EE4811 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:4  
 ORIGEN: 012101 GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC  
 DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MARLIO ROLIER DUARTE  
 TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION  
 ASUNTO: AS. AVISO EXP 1226 2017



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 14-01-2020 03:51:12  
 Al Contestar Cite Este No.:2020EE4811 O 1 Fol:0 Anex:0 Rec:4  
 ORIGEN: 012101 GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC  
 DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MARLIO ROLIER DUARTE  
 TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION  
 ASUNTO: AS. AVISO EXP 1226 2017

*No Residí  
 en anterior envío  
 devuelto a lo mismo  
 02-01-2020*

012101  
 Bogotá D.C.

Señor  
 MARLIO ROLIER DUARTE  
 Propietario  
 EXPENDIO DE CARNES LA 17  
 CL 17 SUR 24 I 08  
 Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo  
 higiénico sanitario No. 12262017.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra del señor MARLIO ROLIER DUARTE, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 80.000.400-4 en calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento denominado EXPENDIO DE CARNES LA 17, ubicado en la CL 17 SUR 24 I 08, de esta ciudad y con la misma dirección para notificación judicial, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 15 de Octubre de 2019, del cual se anexa copia integra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si lo considera procedente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

*José Jewel Navarrete Rodríguez*  
 JOSÉ JEWEL NAVARRETE RODRÍGUEZ  
 Subdirección De Vigilancia En Salud Pública (E).

Elaboró: Ospina  
 Revisó: Domínguez  
 Anexo (6 Folios).





SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DEL 15 DE OCTUBRE DE 2019

**"POR EL CUAL SE PROCEDE A REALIZAR UNA ACUMULACIÓN Y SE FORMULA  
PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No. 12262017 y 66302017"**

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, en ejercicio de las facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por el artículo 564 de la Ley 9 de 1979, 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 en aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 36, 48 demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

1.1. La presente investigación administrativa sancionatoria higiénico sanitaria, se adelanta en contra del señor MARLIO ROLIER DUARTE, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 80.000.400-4 en calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento denominado EXPENDIO DE CARNES LA 17, ubicado en la CL 17 SUR 24 I 08, de esta ciudad y con la misma dirección para notificación judicial, por la presunta vulneración a las normas higiénico sanitarias.

2. HECHOS.

2.1. Que mediante oficios con radicados No. 2017ER24556 del 20/04/2017 (folio 1) y 2017ER71145 del 17/11/2017 (folio 17), proveniente de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E., se remiten actas de visitas en las que se emiten conceptos sanitarios desfavorables, al establecimiento de comercio y bajo la responsabilidad de quien se identifica como parte investigada en el párrafo anterior, por la presunta violación a la normatividad higiénico sanitaria, hechos que dieron origen a la apertura de los expedientes con No. 12262017 y 66302017, respectivamente.

2.2. En la citada acta de visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias. Adicionalmente, en la misma fecha de la diligencia, se impuso medida sanitaria de seguridad consiste en Clausura Temporal Total y Decomiso y Destrucción de Productos.

2.3. Que revisada la documentación allegada a esta Secretaría de Salud se observó que existía mérito para abrir investigación administrativa higiénico sanitaria en contra de la parte investigada, por lo que se procedió a comunicar la apertura de procedimiento administrativo a través de los oficios con radicados con el No. 2019EE37180 de fecha 29/04/2019 (folio 16) y 2019EE79562 de fecha 27/08/2019 (folio 30), correspondientes a

los expedientes 12262017 y 66302017 respectivamente, en aplicación de lo establecido por el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

### 3. PRUEBAS.

Dentro de las presentes investigaciones administrativas encontramos el siguiente acervo probatorio:

Expediente 12262017:

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No AS03E000168 de fecha 21/03/2017 con concepto desfavorable (folios 2 - 6).

3.2. Formato de Verificación de Rotulado No. AS03E000168 de fecha 21/03/2017 (folio 7 - 8).

3.3. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Establecimientos 100% Libres de Humo de Tabaco No AS03E000168 de fecha 21/03/2017 (folio 9 - 11).

3.4. Acta de Decomiso de Productos No. MH02E 000005 de fecha 21/03/2017 (folio 12 - 13).

3.5. Acta de Destrucción de Productos No. MH05E000046 de fecha 21/03/2017 (folio 14 - 15).

Expediente 66302017:

3.6. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No AS03E999223 de fecha 07/11/2017 con concepto desfavorable (folios 18 - 22).

3.7. Acta de Clausura No. MH06E000704 de fecha 07/11/2017 mediante la cual se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente Clausura Temporal Total (folio 23).

3.8. Formato de Verificación de Rotulado No. AS03E999223 de fecha 07/11/2017 (folio 24 - 27).

3.9. Formato de factores de Riesgo No AS12E000814 de fecha 07/11/2017 (folio 28 - 29).

### 4. ACUMULACIÓN DE PROCESOS

La Ley 1437 de 2011 "Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo", señala:

*"Artículo 36. Formación y examen de expedientes. Los documentos y diligencias relacionados con una misma actuación se organizarán en un solo expediente, al cual se*

Página 2 de 11

*acumularán, con el fin de evitar decisiones contradictorias, de oficio o a petición de interesado, cualesquiera otros que se tramiten ante la misma autoridad.*

*Si las actuaciones se tramitaren ante distintas autoridades, la acumulación se hará en la entidad u organismo donde se realizó la primera actuación. Si alguna de ellas se opone a la acumulación, podrá acudir, sin más trámite, al mecanismo de definición de competencias administrativas.*

*Con los documentos que por mandato de la Constitución Política o de la ley tengan el carácter de reservados y obren dentro de un expediente, se hará cuaderno separado.*

*Cualquier persona tendrá derecho a examinar los expedientes en el estado en que se encuentren, salvo los documentos o cuadernos sujetos a reserva y a obtener copias y certificaciones sobre los mismos, las cuales se entregarán en los plazos señalados en el artículo 14”*

La finalidad de la acumulación de procesos es la de evitar la posibilidad de que se profieran decisiones de fondo encontradas, en asuntos que, por sus características, pueden fallarse bajo una misma cuerda, con lo cual se garantizan los principios de economía procesal, celeridad y seguridad jurídica.

Al hacer un análisis de los principios y de la procedencia de las acumulaciones de los procesos administrativos sancionatorios, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública encuentra que es viable la acumulación de procesos por vigencias, en aras de no adelantar varios procesos por cada hecho que guardan conexidad, además que el sujeto investigado sea una misma persona, y para la solución de un idéntico problema jurídico, lo anterior teniendo en cuenta que el debate probatorio, el análisis de la conducta, la apertura del proceso, las notificaciones, y los recursos a que haya lugar se tramitarían tantas veces por cada proceso que se inicie, lo que daría lugar a un desgaste administrativo innecesario para la entidad, considerando que desplegaría varias actuaciones que pudieran hacerse en una sola, lo que implicaría mayor utilización de tiempo y de recursos humanos y físicos.

Que una vez analizadas las solicitudes realizadas por la Subred y revisadas las bases de datos y los sistemas de información con los que cuenta la Secretaría Distrital de Salud se evidenció que los expedientes Nos. 12262017 y 66302017, corresponden al mismo investigado y en este momento los dos expedientes se encuentran pendientes para formulación de pliego de cargos, de conformidad con lo establecido en los artículo 47 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

De conformidad con lo anterior y en atención a la normativa aplicable al presente caso se observa que resulta conducente y aceptable la acumulación de los precitados expedientes No. 12262017 y 66302017, puesto que cumplen con cada uno de los presupuestos exigidos por la ley para su procedencia.

En lo sucesivo, las diligencias se continuarán con el expediente No. 12262017, por contener la primera acta de visita realizada al establecimiento objeto de investigación.

## 5. CARGOS.

Así las cosas, durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E., se evidenciaron hallazgos reiterados y contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que el Despacho considera que se infringieron presuntamente las disposiciones sanitarias, tal como quedo señalado en las siguientes Actas de Inspección Vigilancia y Control No. AS03E000168 de fecha 21/03/2017 y AS03E999223 de fecha 07/11/2017 con conceptos sanitarios Desfavorables, así:

**5.1. CARGO PRIMERO:** No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones SANITARIAS, tal como quedo consignado en el ítem 1.4., del acta de I.V.C. No. AS03E999223 de fecha 07/11/2017, como se expresa a continuación:

(1.4.) Al momento de la inspección se evidenció baño compartido con vivienda, no contaba con implementos de aseo, con lo cual se infringió lo señalado en la Ley 9 de 1979 Artículo 188, que dice:

*Artículo 188. En toda edificación, el número y tipo de los aparatos sanitarios estarán de acuerdo con el número y requerimientos de las personas servidas de acuerdo con lo establecido en la presente Ley y su reglamentación.*

Resolución 240 de 2013 Artículo 130 (Numeral 15), que dice:

*Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007; o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:*

*15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.*

**5.2. CARGO SEGUNDO:** No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de los EQUIPO Y UTENSILIOS, tal como quedo consignado en los ítems 2.1., 2.2., del acta de I.V.C. AS03E999223 de fecha 07/11/2017 como se expresa a continuación:

(2.1., 2.2.) Al momento de la inspección se evidenció empaque de nevera en mal estado, mesa con oxido, acrílico en mal estado, no contaba con utensilios diferentes para

fraccionamiento de carne de diferentes especies, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2117 de 2010 Artículo 3 (Numeral 4), que dice:

*Artículo 251. El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

*Artículo 254. La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.*

Resolución 240 de 2013 Artículo 130 (Numeral 22, 23), que dice:

*Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:*

*22. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.*

*23. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma que protejan la carne y productos cárnicos comestibles de daños en el empaque, evitando su contaminación.*

5.3. CARGO TERCERO: No cumplía presuntamente con los REQUISITOS HIGIENICOS, tal como quedo consignado en el ítem 4.1., 4.3., del acta de I.V.C. No. AS03E000168 de fecha 21/03/2017 y AS03E999223 de fecha 07/11/2017, como se expresa a continuación:

(4.1.) Al momento de la inspección se evidenció que no contaba con concepto sanitario de proveedores, con lo cual se infringió lo señalado en la Ley 9 de 1979 Artículo 288, que dice:

*Artículo 288. Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.*

Resolución 240 de 2013 Artículo 130 (Numeral 29), que dice:

*Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el*

Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

29. El establecimiento debe contar con los soportes que garanticen que la carne y los productos cárnicos comestibles provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

(4.3.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba aislamiento físico de la carne en la nevera, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 240 de 2013 Artículo 130 (Numeral 31), que dice:

*Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:*

31. Se debe almacenar de forma separada las carnes, productos cárnicos comestibles.

5.4. CARGO CUARTO: No cumplía presuntamente con las condiciones de SANEAMIENTO, tal como quedo consignado en los ítems 5.3., 5.4., 5.5., del acta de I.V.C. No. SQ03E001629 de fecha 09/03/2017, como se expresa a continuación:

(5.3.) Al momento de la inspección se evidenció que solo contaban con un recipiente para recolección de residuos sólidos, mezclaban los residuos inadecuadamente, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Ley 9 de 1979 Artículo 198, 199, que dice:

*Artículo 198. Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.*

*Artículo 199. Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad*

Resolución 240 de 2013 Artículo 130 (Numeral 20.1.), que dice:

*Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:*

20. Para el manejo de los residuos sólidos debe cumplir los siguientes requisitos:



20.1. Los residuos generados durante el proceso serán manejados de tal forma que se evite la contaminación de la carne, los productos cárnicos comestibles, los equipos y las áreas de proceso.

(5.4., 5.5.) Al momento de la inspección se evidenció que no contaba con plan integrado de plaga, ni protocolos de limpieza y desinfección, con lo cual se infringió lo señalado en la Ley 9 de 1979 Artículo 207, que dice:

*Artículo 207. Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

4.6. CARGO SEXTO: Incumplir las normas sanitarias como consecuencia de la aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en Decomiso y Destrucción de Productos, tal como quedo consignado en el acta de I.V.C. MH02E000005 de fecha 21/03/2017 como se expresa a continuación:

Al momento de la inspección se evidencia tenencia de productos no aptos para el consumo humano por encontrarse sin rotulado y sin información, con lo cual se infringió lo señalado en la Ley 9 de 1979 Artículo 271, 304, 305, que dice:

*Artículo 271. Los alimentos y bebidas, empacados o envasados, destinados para venta al público, llevarán un rótulo en el cual se anotarán las leyendas que determine el Ministerio de Salud.*

- a) Nombre del producto;
- b) Nombre y dirección del fabricante;
- c) Contenido neto en unidades del Sistema Internacional-SI;
- d) Registro del Ministerio de Salud y
- e) Ingredientes.

*Parágrafo. Lo establecido en este artículo no se aplicará a los alimentos o bebidas que se fraccionen y expendan en el mismo establecimiento. El Ministerio de Salud señalará las condiciones de identificación de estos productos cuando considere que su venta dé lugar a falsificación o a riesgos para la salud.*

*Artículo 304º.- No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados o los que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.*

*Artículo 305º.- Se prohíbe la tenencia o expendio de alimentos o bebidas no aptos para el consumo humano. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada deberá proceder al decomiso y destino final de estos productos.*

Resolución 5109 de 2005 Artículo 5, 6 (Numeral 4).

*Artículo 5: Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información: 5.1. Nombre del alimento, 5.2. Lista de ingredientes, 5.3. Contenido neto y peso escurrido, 5.4. Nombre y dirección, 5.5. Identificación del lote, 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.7. Instrucciones para el uso, 5.8 Registro Sanitario.*

**ARTÍCULO 6o. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL ROTULADO O ETIQUETADO.** *La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:*

*4. El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión. En el tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto, se debe utilizar la información contenida en el Anexo Técnico que forma parte integral de la presente resolución.*

Los productos objeto de medida fueron:

| No. | Productos    | Cantidad            | Causal del Aplicación de la Medida  |
|-----|--------------|---------------------|---|
| 1.  | Pata Picada. | 1 Bandeja 2.500 Gr. | Tenencia de productos no aptos para el consumo humano por encontrarse sin rotulado y sin información. |

**MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD:**

Medida sanitaria consistente en *Clausura Temporal Total*, impuesta mediante Acta No. MH06E000704 del 07/11/2017, por determinarse que el establecimiento no cumplía con los parámetros normativos higiénico sanitarios, especialmente las casusas de incumplimiento son; *PR. No se llevaba registro documentado de control de temperaturas, personal no utilizaba dotación completa; DO. No contaba con unidad sanitaria el local, baño compartido con vivienda, unión piso pared no es redondeada, SB. No cuenta con control de plagas y lavado de tanques; EU empaque de neveras rotos, mesa oxidada, acrílico picado de hueso en mal estado, no contaba con utensilios para fraccionar carne de diferentes especies, no contaba con canecas suficientes, hecho que vulnera las normas antes transcritas y que se constituye como circunstancia de agravación*

## 5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

En caso de probarse los cargos que se imputan se pueden imponer las sanciones establecidas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, según los criterios señalados en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, a saber:

*Ley 9 de 1979, Artículo 577.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:*

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

Es de precisar que en caso de que en la visita se haya impuesto alguna de las medidas sanitarias de seguridad consagradas en el artículo 576 de ley 9/79, tales como decomiso, destrucción o clausura del establecimiento, estas no constituyen sanción y, por el contrario, obligan a adelantar el proceso administrativo que nos ocupa, el cual puede culminar con cualquiera de las sanciones ya indicada, en virtud de lo establecido por el parágrafo del mismo artículo:

*Parágrafo. - Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.*

*Ley 1437 de 2011 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.

Con el fin de esclarecer los cargos imputados y determinar si hay lugar a imponer algunas de las citadas sanciones, se requiere a la parte investigada a efecto que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes, conducentes y necesarios, dentro el término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

### RESUELVE

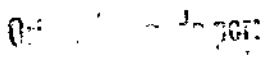
ARTICULO PRIMERO: ACUMULAR los expedientes No. 12262017 y 66302017 por las razones expuestas en el proveído y continúese la presente investigación dentro del expediente 12262017.

ARTICULO SEGUNDO: FORMULAR pliego de cargos al señor MARLIO ROLIER DUARTE, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 80.000.400-4 en calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento denominado EXPENDIO DE CARNES LA 17, ubicado en la CL 17 SUR 24 I 08, de esta ciudad y con la misma dirección para notificación judicial, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 Artículo 188, 198, 199, 207, 251, 254, 271, 288, 304, 305; Resolución 5109 de 2005 Artículo 5, 6 (Numeral 4); Resolución 240 de 2013 Artículo 130 (Numeral 15, 20.1., 22, 23, 29, 31).

ARTICULO TERCERO: NOTIFICAR el presente pliego de cargos a la parte investigada, para que dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación del presente proveído, rinda sus descargos directamente o a través de apoderado y aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes y/o pertinentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en la parte considerativa del presente auto.

ARTICULO CUARTO: INCORPORAR al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E., las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO QUINTO: Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

 NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE  
**ELIZABETH COY JIMÉNEZ**

**ELIZABETH COY JIMÉNEZ**  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: G Ospina.  
Revisó: M Domínguez.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

NOTIFICACIÓN PERSONAL  
(Artículo 67 de la Ley 1437 de 2011).

Bogotá D.C., \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_.

En la fecha se notifica personalmente a: \_\_\_\_\_  
identificado(a) con C.C. N° \_\_\_\_\_.

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo  
calendado 15 de Octubre de 2019, proferido dentro del Expediente 12262017, del cual se le entrega  
copia íntegra, auténtica y gratuita.

\_\_\_\_\_  
Firma del notificado.

\_\_\_\_\_  
Nombre de quien notifica.



# Trazabilidad Web

[Ver certificado entrega](#)

N° Guía

Buscar

Para visualizar la guía de versión 1, sigue los [pasos de ayuda](#) para habilitarla

Find | Next



## Guía No. YG250552165CO

Fecha de Envío: 17/01/2020  
00:01:00

Tipo de Servicio: POSTEXPRESS

Cantidad: 1      Peso: 238.00      Valor: 2600.00      Orden de servicio: 13079584

**Datos del Remitente:**

Nombre: FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD - FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD      Ciudad: BOGOTA D.C.      Departamento: BOGOTA D.C.  
Dirección: CARRERA 32 NO. 12-81      Teléfono: 3549090 ext. 9798

**Datos del Destinatario:**

Nombre: MARLIO ROLIER DUARTE      Ciudad: BOGOTA D.C.      Departamento: BOGOTA D.C.  
Dirección: CL 17 SUR 24 I 08      Teléfono:

Carta asociada

Código envío paquete

Quien Recibe: MARLIO ROLIER DUARTE

Envío Ida/Regreso Asociado:

| Fecha               | Centro Operativo | Evento                           | Observaciones |
|---------------------|------------------|----------------------------------|---------------|
| 16/01/2020 08:57 PM | CTP.CENTRO A     | Admitido                         |               |
| 17/01/2020 04:22 AM | CTP.CENTRO A     | En proceso                       |               |
| 17/01/2020 06:14 AM | CD.MURILLO TORO  | En proceso                       |               |
| 17/01/2020 12:29 PM | CD MURILLO TORO  | No reside - dev a remitente      |               |
| 18/01/2020 10:43 AM | CD.MURILLO TORO  | TRANSITO(DEV)                    |               |
| 21/01/2020 05:39 AM | CD OCCIDENTE     | TRANSITO(DEV)                    |               |
| 22/01/2020 11:15 AM | CD OCCIDENTE     | TRANSITO(DEV)                    |               |
| 22/01/2020 11:15 AM | CO.OCCIDENTE     | devolución entregada a remitente |               |
| 29/01/2020 01:32 PM | CTP.CENTRO A     | Digitalizado                     |               |

*Ing. Andrea Cortes*  
TF 25228-321593 CND