



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.: 41992015

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CARNES EL RODEO A Y C
IDENTIFICACIÓN	39.794.826-5
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	AMPARO MORENO SIERRA
CEDULA DE CIUDADANÍA	39.794.826
DIRECCIÓN	CL 67 SUR # 17 A – 51
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 67 SUR # 17 A – 51
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL VISAT HERMOSA 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 echa Fijación:  
08 DE MAYO DE 2018

Nombre apoyo: LAURA DELGADO G. Firma

Fecha Desfijación:  
16 DE MAYO DE 2018

Nombre apoyo: LAURA DELGADO G. Firma



012101

Señor (a)

GERMAN DARIO RESTREPO MOLINA  
Propietario y/o Representante Legal  
MERCADERIA S.A.S  
CL 77 84 43  
Bogotá D.C.

Ref: Comunicación apertura de procedimiento administrativo sancionatorio dentro el expediente No.7710-2016

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 ENGATIVA, 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 MERCADERIA S.A.S, ubicado en la CL 77 84 43 de esta ciudad, de acuerdo al acta de Toma de muestras No. 52385 con fecha de última visita 15-12-2016 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,

Original Firmado por:  
ADRIANO LOZANO ESCOBAR

ADRIANO LOZANO ESCOBAR

Profesional Especializado-Subdireccion De Vigilancia En Salud Pública.

Proyecto: E. Ramirez

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



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS

ALCALDIA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARIA DE SALUD





012101  
Bogotá DC.

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 03-05-2018 02:27:24

Al Contestar Cite Este No.:2018EE46496 O 1 Folio Anex.0 Rec:4

**ORIGEN:** 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO

**DESTINO:** PERSONA PARTICULAR/AMPARO MORENO SIERRA

**TRAMITE:** CARTA-NOTIFICACION

**ASUNTO:** ENVIO NOTIFICACION POR AVISO EXP 41992015

Señora  
AMPARO MORENO SIERRA  
Propietaria y/o Responsable  
CARNES EL RODEO A Y C.  
CL. 67 Sur 17 A 51, Barrio Alameda  
Bogotá DC.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo  
higiénico sanitario No. 41992015

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 de la señora AMPARO MORENO SIERRA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 39794826 - 5, con dirección de notificación judicial en la CL. 67 Sur 17 A 51, Barrio Alameda de esta ciudad, en su calidad de Propietaria y/o Responsable del Establecimiento comercial denominado CARNES EL RODEO A Y C, situado en la CL. 67 Sur 17 A 51, Barrio Alameda de la ciudad de Bogotá DC. La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió acto administrativo de fecha 9 de abril de 2018, del 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 una vez surtida, cuenta con diez (10) días para que presente sus recursos de reposición y subsidiario de apelación si así lo considera, lo cual lo puede hacer directamente o a través de apoderado, conforme a lo establecido en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

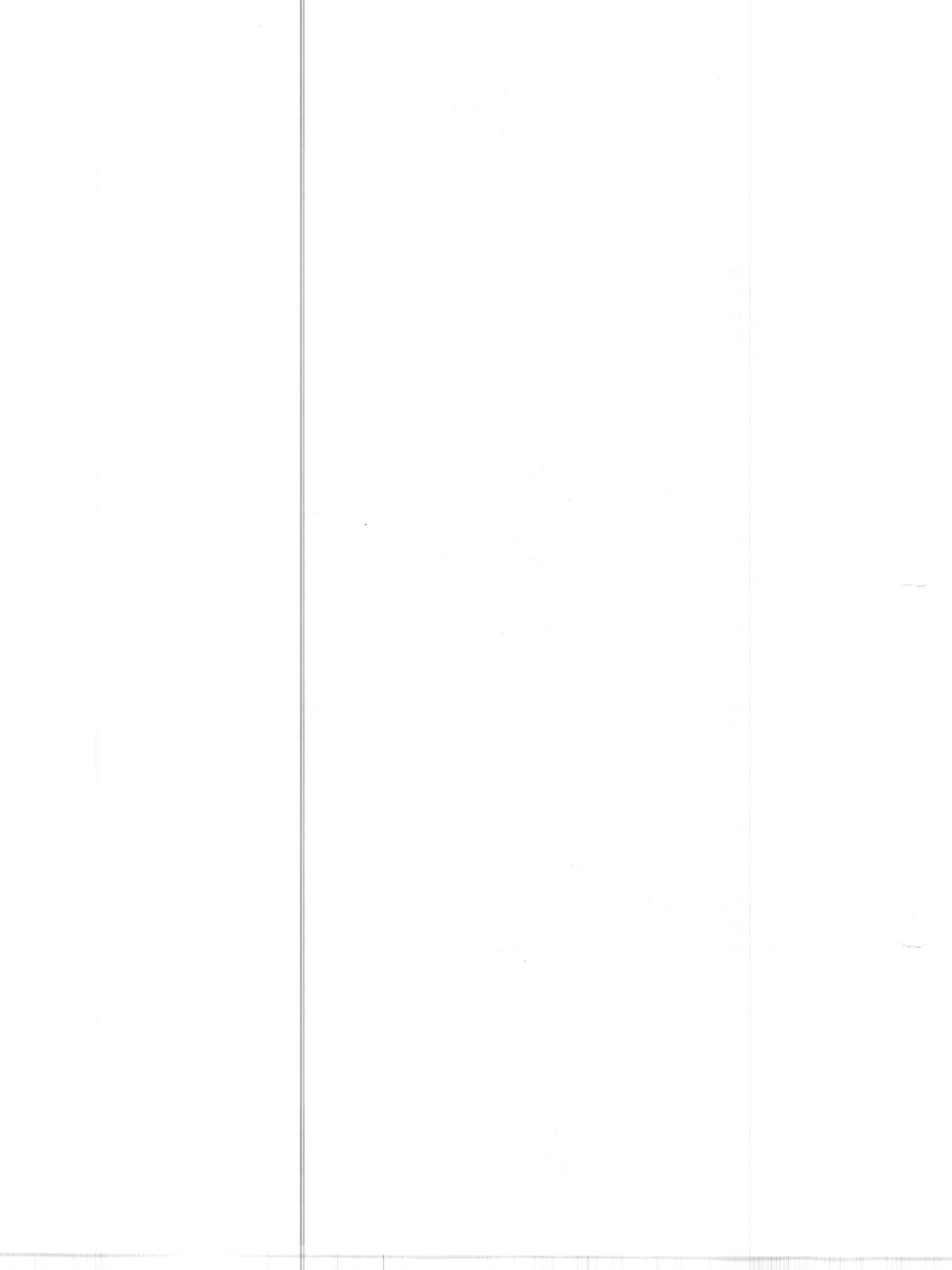
Original Firmado por:  
ADRIANO LOZANO ESCOBAR  
Profesional Especializado  
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Anexa (6 folios)  
Proyecto Nury Jazmina G.

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**RESOLUCIÓN NÚMERO 2203 de fecha 9 de abril de 2018**  
**“Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa dentro del expediente 41992015”**

**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 AMPARO MORENO SIERRA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 39794826 - 5, con dirección de notificación judicial en la CL. 67 Sur 17 A 51, Barrio Alameda de esta ciudad, en su calidad de Propietaria y/o Responsable del Establecimiento comercial denominado CARNES EL RODEO A Y C, situado en la CL. 67 Sur 17 A 51, Barrio Alameda de la ciudad de Bogotá DC.

**II. ANTECEDENTES**

1. Mediante oficio radicado con No. 2015ER43056 de fecha 03-06-15, folio 1, suscrito por la Gerente del Hospital VISTA HERMOSA E.S.E., se solicita abrir investigación de orden administrativo en contra de quien se identifica como investigado en el párrafo previo, por la presunta violación a la normatividad higiénico sanitarias.
2. Revisada la documentación allegada a esta Secretaría de Salud se observó que existía mérito para abrir investigación administrativa higiénico sanitaria en contra del investigado, tal y como se le comunicó a través de oficio radicado No. 2017EE10201 de fecha 13-02-17, suscrito por la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, en aplicación de lo establecido por el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.
3. Que mediante Auto de fecha 28 de febrero de 2017, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública formuló de pliego de cargos en contra de quien se identificó como investigada.
3. Por medio de oficio radicado No. 2017EE40004 de fecha 30-05-17, se procedió a citar a la parte interesada a fin de realizar la correspondiente notificación personal del

Página 1 de 11





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

acto administrativo de conformidad con lo señalado para el efecto en el Artículo 47 Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (en adelante C.P.A.C.A), convocatoria a la cual no compareció la encartada, siendo notificado por aviso que responde al consecutivo No. 2018EE27095 de fecha 02-03-18, notificaciones que fueron devueltos teniendo como causa "Desconocido", sin embargo, percata el Despacho que se trata de la idéntica dirección que aportó la persona que atendió la visita de inspección efectuada por el Hospital VISTA HERMOSA E.S.E.

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

### III. PRUEBAS

1. Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitario a Expendios de carne No. 751227 de fecha 16-05-15, con concepto Desfavorable.

2. Guía para vigilancia de rotulado No. 751227.

### IV. CARGOS

Las deficiencias encontradas que constan en las actas citadas, implicó la violación de las disposiciones higiénico- sanitarias indicadas en el Pliego de Cargos ya referenciado, a saber:

Según las pruebas allegadas al expediente, se encuentra que el establecimiento contaba en el momento de la visita con 8 aspectos a verificar sin el lleno de los requisitos legales en materia higiénico sanitaria. Requisitos que por el grado de perjuicio a la salud pública son conductas que afectan los fines propios que persigue la Dirección de Salud Pública del Distrito, así las cosas, nos encontramos ante una conducta lesiva que afecta la salud de los ciudadanos y es claro que, en temas de esta importancia no se exige un resultado dañoso, por ser una conducta de peligro, pues solo basta la amenaza al bien jurídico tutelado de la vida, la integridad personal, representada en la salud de los usuarios del servicio.

Es de entender que, los establecimientos comerciales que expenden productos cárnicos para el consumo humano, como el que nos ocupa, por sus propias características intrínsecas, se convierten en un área expuesta a todos los riesgos potenciales que se puedan presentar para la salud de los usuarios de los productos por Usted ofrecidos.

Página 2 de 11





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
PROGRAMA DE SALUD

La correcta identificación de esos riesgos y la implementación de las medidas de control adecuadas en la conservación de las instalaciones locativas y la ejecución de los procesos y procedimientos de inocuidad, es absolutamente necesario para evitar riesgos innecesarios en la salud pública de los consumidores de los productos por usted ofrecidos.

En tal sentido es necesario adecuar los drenajes y canaletas protegidos por rejillas para evacuar las aguas servidas, facilitando la salida de desechos líquidos, por ello su limpieza debe ser frecuente, con lo cual se evitan los estancamientos que se acumulan en el piso, con lo cual se contaminan las áreas de trabajo, siendo foco de insalubridad.

Es necesario también, efectuar en su establecimiento mantenimiento en techos encontrados en mal estado y adecuar las uniones entre estos en forma redondeada para impedir acumulación de suciedad, esta es una de las irregularidades más requeridas por los funcionarios de sanidad, en tal sentido es del caso realizar un mantenimiento correctivo y eficaz. En todos los casos, es necesario encontrar la causa de la falla para garantizar su reparación a largo plazo. Las fallas o daños son producto de un proceso gradual de deterioro debido a las condiciones de servicio, por lo mismo para ofrecer un servicio con altos estándares de calidad hay que realizar el correspondiente mantenimiento. La construcción de paredes pisos y techos debe acondicionarse de forma redondeada y en efectuarse en materiales susceptibles de ser limpiados y desinfectados con facilidad.

Ahora bien, para el caso en particular, es necesario guardar en los lugares de trabajo las cantidades de productos químicos que sean estrictamente necesarias. De este modo, es más fácil aislar y disminuir los peligros que se derivan de su manipulación y dotar a las instalaciones y locales de los medios de seguridad adecuados. Sustancias que se deben almacenar debidamente separadas y agrupadas por el tipo de riesgo que pueden generar.

El efectuar el debido mantenimiento en las instalaciones locativas de los Establecimientos comerciales que prestan un servicio social, deja observar la adecuada planificación de tareas necesarias y periódicas, para resolver las incidencias presentadas y/u ocasionadas por el uso normal de las instalaciones, facilitando un buen ambiente de trabajo, áreas adecuadas, limpias e higiénicas, creando una cultura de preservación y cuidado del establecimiento comercial, esta debe ser una actividad permanente y continua, la cual debe realizarse, siempre ajustada a un estricto control derivado de la norma higiénico sanitaria.



En este sentido, al realizar un mantenimiento preventivo o correctivo, es fundamental la selección de las prioridades, los métodos y los materiales más adecuados, por ello la importancia de planificar, priorizar acciones, generar órdenes de trabajo y revisar el cumplimiento y la efectividad, de esta manera Usted lograra un establecimiento comercial que alcance altos estándares de calidad para la prestación del servicio.

Ahora bien, es de entender que la inocuidad y buenas prácticas de manipulación son conceptos claves de la seguridad alimentaria, es por ello que debe Usted estar al tanto de los procesos y procedimientos de inocuidad, lo cuales a la postre redundaran en el aseguramiento de la salud de sus potenciales usuarios.

Es por ello que, es un deber legal, en todo momento se debe trabajar con proveedores certificados, ello es garantía de profesionalidad, seriedad y calidad. Usted debe entender la importancia de proporcionar un servicio con todas las garantías, controlando no solo sus procesos y procedimientos internos sino también el de los proveedores, garantizando que cumplan con la regulación higiénico- sanitaria. Debe Usted trabajar con proveedores a quienes debidamente se haya certificado su idoneidad, debe además conocer la procedencia de sus materias primas, y sus procesos de producción. La selección de proveedores de materias primas, es la primera tarea a realizar en el proceso de producción, haciéndose una evaluación y comparación de los proveedores y de la calidad de las materias primas. En lo posible se debe trabajar con empresas y productos con calidad contrastada, homologados y preferiblemente con sellos de calidad. En caso contrario es imprescindible realizar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor y actividades de control de los productos.

Debe velar porque los trabajadores a su cargo en todo momento tengan en su carpeta personal, el carné actualizado que lo acredita como manipulador de alimentos, pues, estos conocimientos evitan errores e imprudencias evitables, La empresa debe llevar un registro de todos los cursos de formación realizados. Estos registros nos orientan sobre el nivel de conocimientos de su personal y es en ese momento cuando el empresario tiene derecho a exigir que sus manipuladores se comporten como profesionales en la materia.

Así mismo debe Usted garantizar que al empezar el trabajo sus empleados se coloquen el uniforme completo de trabajo, se recojan el cabello completamente con una red o gorra, se quiten las joyas que impidan la limpieza y se laven las manos cada vez que sea necesario. La necesidad de incorporar el uniforme a toda empresa no es solo la imagen que se proyecte, se trata de proteger la actividad que se realiza, el uniforme siempre debe estar limpio, así como los delantales apropiados, siempre

deben estar limpios. Una apariencia aseada y elegante brinda a la persona la confianza para desempeñar bien su trabajo, lo mismo que a los comensales seguridad para recibir el servicio.

Considera el despacho que la suma de tantas irregularidades son la consecuencia clara de no haber contado con su propio Plan de Saneamiento Básico, según lo complementa el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 cuando señala contener como mínimo los siguientes programas: “**Plan de saneamiento**. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. 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. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

Bien afirma la Organización Mundial de la Salud al señalar que, “Las enfermedades transmitidas por los alimentos suponen una importante carga para la salud. Millones de personas enferman y muchas mueren por consumir alimentos insalubres. Los Estados Miembros, seriamente preocupados, adoptaron en el año 2000 una resolución en la cual se reconoce el papel fundamental de la inocuidad alimentaria para la salud pública.

La inocuidad de los alimentos engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos con políticas y actividades que persigan dicho fin, las cuales deberán abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo. Lo subrayado es de quien escribe, pues considera que Usted forma parte de ese eslabón y por ende le corresponde en su momento mantener la inocuidad de los productos ofrecidos al consumidor del mismo, garantizando así la seguridad alimentaria.

Se busca alcanzar, alimentos libres de contaminantes, tanto microbiológicos como químicos o físicos con el objetivo de que no representen riesgos para la salud del

consumidor. Es por ello que el personal del establecimiento de no cumplir con los requisitos legales, puede provocar la contaminación al manipular los alimentos en forma incorrecta, por lo que resulta primordial que el personal a su cargo, posea hábitos higiénicos y capacitación en buenas prácticas de manipulación, así como los certificados médicos.

Las Buenas prácticas de manufactura (BPM), son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997).

Los expendios de carne no son ajenos a la obligación de cumplir con las BPM, dada la variedad de productos, clientes, gran demanda de servicios y su incidencia en la salud del consumidor, por lo tanto, sus productos y servicios, deben tener todos los atributos de calidad e inocuidad.

Es de entender que no es capricho del legislador, regular materia tan delicada como es el expendio de alimentos de consumo humano, los cuales son de obligatorio cumplimiento por parte de todas las personas naturales o jurídicas que se dediquen a dichas actividades en el territorio nacional.

Y es que la función que Usted desarrolla, tiene repercusiones de carácter general, al respecto, es nuestra Jurisprudencia, la que ha hecho referencia en repetidos pronunciamientos acerca de la prevalencia del interés general sobre el interés particular, señalando:

En el Fallo **T-422** del 27 de septiembre de 1994, la Sala resaltó las razones constitucionales que hacen procedente la acción de tutela contra el particular que afecta grave y directamente el interés colectivo:

“Esta posibilidad es consagrada sobre el supuesto de que la persona -natural o jurídica- a la cual se busca de vulnerar los derechos fundamentales haya desbordado los límites del comportamiento normal de los particulares, llevando a cabo actos positivos o asumiendo actitudes negativas que repercuten de manera protuberante, grave y directa en el ámbito público, con menoscabo, lesión o amenaza de los intereses comunes.

Esto hace que, pese a no tratarse de una autoridad ni tener a su cargo la prestación de un servicio público, el particular respectivo se coloque en capacidad efectiva de vulnerar, con su conducta, derechos fundamentales de personas en concreto, convirtiéndose en sujeto o ente peligroso para los mismos, lo que hace necesaria la viabilidad de la intervención judicial





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

oportuna con miras a su defensa”. (Cfr. Corte Constitucional. Sala Quinta de Revisión. Fallo No. T-422 del 27 de septiembre de 1994).

En la sentencia **T-451 de 1992**, al analizar el tema de la libertad Económica señala “Este derecho constituye piedra fundamental de un sistema capitalista en el cual las personas pueden desarrollar cualquier tipo de actividad lucrativa de acuerdo a sus preferencias o capacidades.

Sin embargo, la Sala destaca que la libertad económica está limitada por las facultades que la ley le otorga al Estado para que intervenga en las actividades de los particulares. De todas formas, es la misma Constitución en su artículo 333, la que consagra límites conceptuales que luego desarrollará la ley, como son el bien común, el interés social, el ambiente y el patrimonio cultural de la nación.”

Para el caso que nos ocupa la investigada, por su misma actividad y su condición de servicio social que le corresponde al ser dispensadores de bienes de consumo; alimentos para nacionales y extranjeros en Colombia, debe tener presente el acatamiento de normas constitucionales y legales que le obligan a saber:

## DE LOS DERECHOS COLECTIVOS Y DEL AMBIENTE

**ARTICULO 78** de la Constitución Nacional: *“La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización.*

*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.*

*El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos.”*

Es también nuestra Jurisprudencia, la que ha hecho referencia al tema de la libre Empresa con función social; al señalar en la Sentencia **C-100 de 2005**: “De acuerdo con el artículo 333 de la Constitución: *“la actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Así mismo según dicho texto superior, la empresa, como base del desarrollo, tiene una función social, al tiempo que corresponde al Estado estimular el desarrollo empresarial.*

*Ello significa que la libertad económica, base de la libre empresa, se desenvuelve en términos del interés general, y que las facultades derivadas del derecho a ejercer una actividad*



*económica no son absolutas, pues deben consultar siempre los intereses públicos puestos en juego."*

En los mismos términos ratifica la postura la sentencia **C – 492 de 2002** al señalar "4. La medida es constitucional porque el artículo 333 superior confiere al legislador facultades para reglamentar el ejercicio de la libertad económica e iniciativa privada y en ejercicio del poder de policía el legislador dictó la Ley 232 de 1995 que en su artículo 2° establece: "No obstante lo dispuesto en el artículo anterior, es obligatorio para el ejercicio del comercio que los establecimientos abiertos al público reúnan los siguientes requisitos: a) Cumplir con todas las normas referentes al uso del suelo, intensidad auditiva, horario, ubicación y destinación expedida por la autoridad competente del respectivo municipio. Las personas interesadas podrán solicitar la expedición del concepto de la misma a la entidad de planeación o a quien haga sus veces en la jurisdicción municipal o distrital respectiva; b) Cumplir con las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9ª de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia; c) Para aquellos establecimientos donde se ejecuten públicamente obras musicales causante de pago por derecho de autor, se les exigirá los comprobantes de pago expedida por la autoridad legalmente reconocida, de acuerdo con lo dispuesto por la Ley 23 de 1982 y demás normas complementarias; d) Tener matrícula mercantil vigente de la Cámara de Comercio de la respectiva jurisdicción, y e) Comunicar en la respectiva oficina de Planeación, o quien haga sus veces de la entidad territorial correspondiente, la apertura del establecimiento".

Ahora bien, es claro el Código Civil Colombiano, cuando afirma en su artículo 9, "La ignorancia de las leyes no sirve de excusa.", menos aún, tratándose del cumplimiento de normas que tienen el carácter de orden público, como son las normas higiénico sanitarias colombianas. Que para el caso en particular son las señaladas en la Ley 9 de 1979 Art. 177, 207, 288, Resolución 2674 de 2013, Art. 12, Art. 14 numeral 2, 4, 5, Art. 26 numeral 1, 28 numeral 7.

#### V. DESCARGOS Y ALEGATOS

Notificado el Pliego de Cargos a la dirección aportada, la investigada, no presento escrito de descargos ni alegatos.

#### 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 en 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 de

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 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 literal b del artículo 577 de la Ley 9 de 1979 (Código Sanitario) establece: "Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: 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 alto margen para imponer la sanción como lo consagra el artículo 577 de la Ley 09 de 1979, el cual 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 su establecimiento.

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

### RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. SANCIONAR a la señora AMPARO MORENO SIERRA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 39794826 - 5, con dirección de notificación judicial en la CL. 67 Sur 17 A 51, Barrio Alameda de esta ciudad, en su calidad de Propietaria y/o Responsable del Establecimiento comercial denominado CARNES EL RODEO A Y C, situado en la CL. 67 Sur 17 A 51, Barrio Alameda de la ciudad de Bogotá DC., por incumplimiento a las normas higiénico sanitarias, a saber; Ley 9 de 1979 Art. 177, 207, 288, Resolución 2674 de 2013, Art. 12, Art. 14 numeral 2, 4, 5, Art. 26 numeral 1, 28 numeral 7, con una multa de Setecientos ochenta y un

Página 9 de 11



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

mil doscientos cuarenta y dos pesos moneda corriente (781.242), suma equivalente a 30 salarios diarios mínimos legales vigentes.

**ARTICULO SEGUNDO.** Notificar a la investigada el contenido del 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 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."

**NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE**

~~ELIZABETH COY JIMENEZ~~  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyecto: Nury Jazmina G.

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



Página 10 de 11

**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

### NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A)

Bogotá DC. Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

En la fecha antes indicada se notifica a: \_\_\_\_\_

Identificado con la C.C. No. \_\_\_\_\_

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 9 de abril de 2018 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente Exp.: 41992015

\_\_\_\_\_  
Firma del Notificado.

\_\_\_\_\_  
Nombre de Quien Notifica

### CONSTANCIA DE EJECUTORIA

#### SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA BOGOTA D.C.

De conformidad con el artículo 87 de la Ley 1437 de 2011, la Resolución No: \_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_ se encuentra en firme a partir del \_\_\_\_\_ en consecuencia se remiten las respectivas diligencias a las dependencias competentes.



