

**RESOLUCIÓN No. 34**  
**(01 DE NOVIEMBRE DE 2024)**  
**“POR MEDIO DEL CUAL SE PROFIERE RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN DENTRO DEL PROCESO SANCIONATORIO, CONTRA LA SOCIEDAD VFR FOOD S.A.S.”**

La Secretaría de Salud del Municipio de Cajicá, Cundinamarca en ejercicio de sus facultades otorgadas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, los numerales 44.3.3.1 y 44.3.5, del artículo 44 de la Ley 715 de 2001, el artículo 49 de la Ley 1437 de 2011, el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, y el Acuerdo Municipal 06 de 2022, procede a emitir Resolución de Calificación dentro del Proceso Sancionatorio seguido contra **LA SOCIEDAD VFR FOOD S.A.S**, identificada con NIT: 901300047 – 1, en calidad de propietaria del establecimiento denominado **ANDRÉS PARADERO CAJICÁ**, ubicado en la Carrera 5 # 9 – 26 Sur, del Municipio de Cajicá, teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. El 04 de noviembre de 2021, funcionarios de la Secretaría de Salud del Municipio de Cajicá – Cundinamarca, realizaron visita de Inspección, Vigilancia y Control, encaminada a verificar la debida aplicación de la normativa sanitaria, por parte del establecimiento denominado ANDRÉS PARADERO CAJICÁ, ubicado en la Carrera 5 No. 9 – 26 Sur, del Municipio de Cajicá, departamento de Cundinamarca de propiedad de la Sociedad VFR FOOD S.A.S., identificada con NIT: 9012744137-4.
2. Como consecuencia de la referida visita, se emitió el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 4191 - 21 de 04 de noviembre de 2021, en torno a la que se dejó constancia de los hallazgos encontrados, evidenciando entre otros, los siguientes:

**Edificación e Instalaciones:** “Se observa que no cuenta con área específica para mantenimiento”; **Equipos y utensilios:** “Se observa equipos con desprendimiento de pintura. Equipos con presencia de óxido, utensilios y ollas en mal estado físico; Se observa tablas de picar en mal estado físico cubierto con cabo de madera.”; **Personal manipulador de alimentos:** “Tres personas sin reconocimiento médico; Se observa personal que no cuenta con dotación de color claro y cubre cabello; Se observa que el personal de temporal no cuenta con plan de capacitación continua. No se observa coherencia el plan de capacitación con las prácticas de piso (sic)” **Control de materias primas o insumos:** “Se observa productos vencidos, carne molida, cuajada, pan, postres; Se observa productos con etiqueta borrosa aceitunas; Se observan productos sin rotular.”; **Prevención de la contaminación cruzada:** “Se observa contaminación biológica en nevera, producto listo para cocción masa de choclo. Se observa contaminación biológica en fruta (moho). **Manejo de temperaturas:** “No cuenta con planillas de temperatura de neveras meses anteriores (sic). La nevera de congelación no cumple con rangos establecidos; **Condiciones de almacenamiento:** “Malas condiciones de almacenamiento en nevera, productos sin ningún tipo de protección.”; **Saneamiento:** “Se observa en área de lavado de utensilios, drenaje tapado y mal olor; Se observa limpieza deficiente en utensilios, equipos, pisos, campanas, neveras, sifones, trampa de grasa; No existe coherencia entre el plan de saneamiento y rutinas establecidas con lo evidenciado durante la visita”.

3. De conformidad con la situación sanitaria encontrada en el establecimiento en cuestión, los funcionarios de la Secretaría de Salud, mediante el acta número 47-21 de 04 de noviembre de 2021, procedieron a aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad, consistente en la clausura temporal total del establecimiento.
4. Que teniendo en cuenta lo anteriormente evidenciado en las actas enunciadas, la Secretaría de Salud del Municipio de Cajicá, mediante el Auto No.12 de 09 de abril del 2024, procedió a dar inicio al proceso sancionatorio y trasladar cargos, contra **LA SOCIEDAD VFR FOOD S.A.S**, identificada con NIT: 901300047 – 1, en calidad de propietaria del establecimiento denominado **ANDRÉS PARADERO CAJICÁ**, ubicado en la Carrera 5 No. 9 – 26 Sur del municipio de Cajicá.

14. Consecuente con lo anterior, y en vista de que no se recibió comunicación de recibo, ni se acudió para recibir notificación personal o electrónica del auto de pruebas, se emite EDICTO con la respectiva constancia de fijación y desfijación.
15. Revisado el expediente, se pudo constatar que la Sociedad VFR FOOD S.A.S., identificada con NIT: 9012744137-4, ni su representante legal, vencido el término para presentar escrito de alegatos de conclusión no los presentó.

### PRUEBAS

- ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NÚMERO 4191-21 DE 04 DE NOVIEMBRE DE 2021.
- ACTA DE APLICACIÓN MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD NÚMERO 47 – 21, FECHADA DE 04 DE NOVIEMBRE DE 2021.
- Formato No. 48-21 CORRESPONDIENTE CON LA INFORMACION DEL ACTA DE APLICACIÓN MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD NÚMERO 47 – 21, CONSISTENTE EN LA DESNATURALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y EL FORMATO ANEXO DE DESNATURALIZACIÓN, EN EL CUAL CONSTA QUE CORRESPONDE EN CANTIDAD DE 12.217 KGS.
- OCHO (8) FOTOGRAFÍAS CORRESPONDIENTES A EVIDENCIAS DEL ESTADO EN QUE SE ENCONTRÓ EL ESTABLECIMIENTO AL MOMENTO DE LA TOMA DE MEDIDA SANITARIA.

### ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Este Despacho procede a realizar el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas al proceso sancionatorio, y de esta manera establecer la existencia o no de responsabilidad sanitaria frente a las conductas investigadas por el actuar de la **LA SOCIEDAD VFR FOOD S.A.S**, identificada con NIT: 901300047 – 1, en calidad de propietaria del establecimiento denominado **ANDRÉS PARADERO CAJICÁ**, ubicado en la Carrera 5 # 9 – 26 Sur, del Municipio de Cajicá.

En ese entendido, esta Secretaría entra a valorar las pruebas acogidas mediante el Auto de Pruebas No.17 de 22 de mayo de 2024, así:

En consideración a que nuestro derecho procesal, señala que las pruebas deben cumplir unos requisitos legales como son; conducencia, pertinencia y utilidad de la prueba, es necesario señalar, que el Honorable Consejo de Estado, Sección Tercera, en la Sentencia de data 09 de julio de 2014, Magistrada ponente OLGA MELIDA VALLE DE LA HOZ, expuso que:

*"(...) por esencia, la prueba judicial es un medio procesal que permite llevar al juez el convencimiento de los hechos que son materia u objeto del proceso y, por ende, le permite tomar una decisión fundada en una determinada realidad fáctica. Eso es lo que significa que la decisión judicial deba fundarse en las pruebas oportunamente aportadas al proceso. (...) frente al régimen probatorio indican que las pruebas deben referirse al asunto materia del proceso y que "el juez rechazará in limine las legalmente prohibidas o ineficaces, las que versen sobre hechos notoriamente impertinentes y las manifiestamente superfluas". Lo anterior significa que para determinar si procede el decreto de las pruebas propuestas por las partes, el juez debe analizar si éstas cumplen los requisitos legales, esto es, los requisitos de conducencia, pertinencia, utilidad y legalidad. La conducencia consiste en que el medio probatorio propuesto sea adecuado para demostrar el hecho. La pertinencia, por su parte, se fundamenta en que el hecho a demostrar tenga relación con el litigio. La utilidad, a su turno, radica en que el hecho que se pretende demostrar con la prueba no esté suficientemente*

*sifones, trampa de grasa; No existe coherencia entre el plan de saneamiento y rutinas establecidas con lo evidenciado durante la visita”.*

De igual manera, se vincula como prueba conducente, dentro de la presente actuación, el Acta de Aplicación Medida Sanitaria de Seguridad número 47 – 21 del 04 de noviembre de 2021, consistente en la desnaturalización de desnaturalización, en el cual consta que el producto corresponde en cantidad a 12.217 kgs.

Las pruebas anteriormente enunciadas, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne, y se han incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Las actas y sus anexos, se constituyen como un documento de carácter público, que gozan de presunción de legalidad, toda vez que son emitidas por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada. De igual manera, las mismas son pruebas que cumplen con el requisito legal de conducencia, el cual consiste en que el medio probatorio propuesto es el adecuado para demostrar el hecho.

El consejo de estado en sentencia con radicación número: 15001-23-31-000-2010-00933-02 (19227), al respecto de la pertinencia, conducencia y utilidad de la prueba refiere: (...)

*“La conducencia consiste en que el medio probatorio propuesto sea adecuado para demostrar el hecho. La pertinencia, por su parte, se fundamenta en que el hecho a demostrar tenga relación con el litigio. La utilidad, a su turno, radica en que el hecho que se pretende demostrar con la prueba no esté suficientemente acreditado con otra. Finalmente, las pruebas, además de tener las características mencionadas, deben estar permitidas por la ley”*

Así las cosas, al analizar las actas que se mencionan en el acápite de pruebas, estas serán tenidas en cuenta dentro del proceso, así como la posterior Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos No. 4202-2, y el documento denominado Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad fechada del 05 de noviembre de 2021, las cuales, serán consideradas para ser tenidas en cuenta en el presente proceso ya que con las mismas se muestra interés por parte de la Sociedad investigada en dar cumplimiento a la normativa sanitaria.

No obstante, lo expuesto no es posible exonerar de responsabilidad a la citada Sociedad, ya que el Representante Legal de la misma se limitó a radicar las actas enunciadas, sin embargo, no radicó prueba alguna que dé cuenta de las acciones realizadas en cuanto al personal manipulador de alimentos, verbigracia, las certificaciones de la capacitación recibida y las certificaciones médicas y de laboratorio para ejecutar la labor de manipulación de alimentos, tampoco se observa en el expediente el Plan de Saneamiento y sus soportes documentales.

Ahora bien, teniendo en cuenta que la pertinencia de la prueba hace alusión a la relación del medio de convicción y el objeto del proceso y significa que las pruebas deben versar sobre hechos que conciernan al caso concreto.

Una vez analizadas las pruebas anteriormente enunciadas, es necesario señalar que, se le ha respetado a la Sociedad investigada el derecho a la defensa a lo largo del presente proceso, sin embargo, ha sido decisión autónoma de su parte, no presentarse a recibir notificaciones, no autorizar ser notificado mediante correo, no atender a la publicación de notificaciones por aviso y/o edictos; Así como este Despacho, al dirigirse personalmente a la dirección física del establecimiento, encuentra que ya no existe en el lugar.

Lo anterior, importante de mencionar, ya que constituye firmeza sobre las pruebas decretadas, y relacionadas a tener en cuenta dentro del presente proceso administrativo

(...)"

Como es de observarse, cualquier incumplimiento a las normas sanitarias genera un riesgo para la salud pública, por los eventos adversos que puedan ocasionarse a quien consume un alimento que no cumple con la norma que lo regula, por ello, resulta inaceptable que la Sociedad investigada, haya incurrido en el expendio de alimentos, sin las condiciones sanitarias adecuadas.

### CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 "Por la cual se dictan Medidas Sanitarias."; los numerales 44.3.3.1 y 44.3.5, del artículo 44 de la Ley 715 de 2001 "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros."; el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y se dictan otras disposiciones"; y la Ley 1437 de 2011 "Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo", reformada por la Ley 2080 de 2021, es función de la Secretaría de Salud del Municipio de Cajicá, Cundinamarca, identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia.

Esta Secretaría, en calidad de autoridad sanitaria, actúa bajo los preceptos normativos emitidos para el efecto, teniendo en cuenta la finalidad de los procedimientos y la facultad sancionadora otorgada, ello como manifestación del *ius puniendi* por parte del Estado que responde a la realización de los principios constitucionales y la preservación del ordenamiento jurídico. Con relación a la facultad sancionadora la Sala de Consulta del Consejo de Estado<sup>2</sup>, remitiéndose a lo señalado por la Corte Constitucional, expreso:

*"El "ius puniendi", es la expresión latina referida de manera general a la facultad de sancionar o castigar que ostenta el Estado. En nuestro país la construcción de este concepto se ha elaborado a través de la doctrina y la jurisprudencia que agruparon bajo esta noción la potestad penal de los jueces y la potestad sancionadora de la administración. Sin embargo, la elaboración conceptual no ha sido fácil debido a que en esta atribución se dan cita múltiples competencias en las que se cumplen diferentes finalidades de interés, "... El derecho administrativo sancionador, en términos de la doctrina y la jurisprudencia constitucional, supone una ruptura del principio clásico de la tridivisión de poderes, en la medida en que la represión de los ilícitos ya no corresponde de manera exclusiva al poder judicial, y más concretamente a la justicia penal. En efecto, el modelo absoluto de separación de funciones del poder público se reveló como insuficiente ante el incremento de deberes y obligaciones de los particulares, como de funciones públicas de los servidores del Estado, que ante su incumplimiento merecían la imposición de una sanción. Sin embargo, no todas las infracciones eran susceptibles del mismo tratamiento, pues en atención a los intereses que se pretendían proteger con cada una las disciplinas del derecho punitivo del Estado, se distinguieron aquellas que serían objeto de sanción directa por la Administración, y aquellas otras que se reservarían para la justicia penal. (...)"*

*"En la actualidad, es innegable que a través del derecho administrativo sancionador se pretende garantizar la preservación y restauración del ordenamiento jurídico, mediante la imposición de una sanción que no sólo repruebe sino que también prevenga la realización de todas aquellas conductas contrarias al mismo. Se trata, en esencia, de un poder de sanción ejercido por las autoridades administrativas que opera ante el incumplimiento de los distintos mandatos que las normas jurídicas imponen a los administrados y aún a las mismas autoridades públicas. En consecuencia, a juicio de esta Corporación, la potestad sancionadora de la Administración permite asegurar la*

<sup>2</sup> "Consejero ponente: ALVARO NAMEN V  
ARGAS Bogotá D.C., treinta (30) de octubre de dos mil trece (2013) Radicación número: 11001-03-06-000-2013-00392-00(2159)"

Se habla de: a) "defectos de concepción o diseño", cuando a pesar de haber sido correctamente fabricado, fue diseñado sin que atendiera las expectativas de seguridad esperadas, de acuerdo con las necesidades, los costos o el desarrollo tecnológico; para efecto de establecer si un producto tiene defectos de concepción se han elaborado una serie de criterios prácticos que permiten al juez establecerlo y que no es necesario reseñar acá; b) "defectos de fabricación", cuando el desperfecto obedece a fallas originadas en la fase de producción, que alteran el resultado final del proceso; desde esa perspectiva, carece de las características y condiciones de otros pertenecientes a la misma línea de fabricación; c) "defectos de instrucción o información", cuando el bien manufacturado ocasiona un daño al consumidor por causa de haber omitido el fabricante las instrucciones e informaciones necesarias para su cabal utilización, mayormente si se trata de cosas peligrosas; d) "defectos de conservación", cuando los envases o empaques del producto son deficientes, como acontece, v. gr., con los alimentos que por esa causa se descomponen y ocasionan daños al consumidor."

(...)

A la luz de lo anteriormente planteado, y conforme las pruebas obrantes en el expediente, esta Secretaría encuentra que **LA SOCIEDAD VFR FOOD S.A.S**, identificada con NIT: 901300047 - 1, en calidad de propietaria del establecimiento denominado **ANDRÉS PARADERO CAJICÁ**, ubicado en la Carrera 5 # 9 - 26 Sur, del Municipio de Cajicá, incumplió los requisitos sanitarios, para la preparación y expendio de alimentos, infringiendo especialmente la normativa que se mencionan a continuación:

**1. La Resolución 2674 de 2013: "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y se dictan otras disposiciones", así:**

"(...)

**La Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y se dictan otras disposiciones", señala lo siguiente:**

**Condiciones de equipos y utensilios**

**Artículo 8.** Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

**Artículo 9.** Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

Numeral 1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso ya la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

Numeral 6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

Numeral 8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

**Artículo 10.** Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

Numeral 2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.
5. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente,
6. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.
7. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

**Decreto 561/1984 Control de materias primas**

**Artículo 89.** Del descargue y transporte de los, productos de la pesca. Los productos de la pesca se descargarán y transportarán al área del proceso lo más rápido posible, evitando aumentos de temperatura y contacto con elementos contaminantes.

**Resolución 2674 de 2013**

**Artículo 16. Materias primas e insumos.** Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

**Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos.** Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenaran en recipientes adecuados.
2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.
3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

**Resolución 5109 de 2005** "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".

**Resolución 1506 de 2011** "Por la cual se señalan los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se empleen para la elaboración de alimentos para el consumo humano".

**Resolución 683 de 2012.** "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". –

**Resolución 4142 de 2012** "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

**Resolución 4143 de 2012** "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y

equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.

**Resolución 834 de 2013** “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

**Resolución 835 de 2013** “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de vidrios y cerámicas destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.”

**Resolución 2674 de 2013 Prevención de la contaminación cruzada:**

**Artículo 16** Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

Numeral 7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

**Artículo 18.** Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

Numeral 7. Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.

**Artículo 20.** Prevención de la contaminación cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

Numeral 4. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción.

Numeral 5. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.

**Ley 9 de 1979 Manejo de temperaturas**

Artículo 293. Sólo se permitirá la cocción de alimentos por contacto directo con la llama, cuando en dicha operación no se produzca contaminación de los alimentos o cualquier otro fenómeno adverso para la salud.

Artículo 425. Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación ni su refrigeración.

**Resolución 2674 de 2013**

Artículo 18 Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos: 3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas coma:

- 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.”

Evidenciada la conducta de infracción sanitaria por parte de **LA SOCIEDAD VFR FOOD S.A.S**, identificada con NIT: 901300047 – 1, en calidad de propietaria del establecimiento denominado **ANDRÉS PARADERO CAJICÁ**, ubicado en la Carrera 5 # 9 – 26 Sur, del Municipio de Cajicá, conviene ahora estudiar los criterios de graduación de las sanciones consagrados en el artículo 50 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, que señala:

**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.

A la luz de lo enunciado, se analizarán cada uno de los anteriores numerales y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción respecto de las conductas presentadas, así:

De acuerdo con el numeral 1: “*Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados*”. No hay prueba que determine que la Sociedad investigada haya generado daño al conglomerado social, no obstante, si se generó peligro con la actividad de expendio de alimentos y bebidas realizada en el establecimiento denominado **ANDRÉS PARADERO CAJICÁ**, ubicado en la Carrera 5 # 9 – 26 Sur, del Municipio de Cajicá, toda vez que, vulneró la normativa sanitaria, al expender productos en las condiciones en que se hallaron, como expiración en la fecha de vencimiento, contaminación cruzada, y en general falta de desinfección en las áreas, entre otros, faltas que se pueden constatar en el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Expendio de Alimentos y Bebidas número 4191- 21 de fecha 04 de noviembre de 2021; así como, el Acta de Aplicación Medida Sanitaria de Seguridad número 47 – 21 de 04 de noviembre de 2021, consistente en la desnaturalización de producto (con los formatos anexos correspondientes folio 11 y 12 con contenido de anverso) y corresponde en cantidad a 12.217 kgs.

En lo referente al numeral 2: “*Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero*”. No se observa pruebas en el expediente que indiquen lo enunciado.

Con respecto al numeral 3: “*Reincidencia en la comisión de la infracción*” consultada la base de datos de los procesos sancionatorios de esta Secretaría, se encontró que **LA SOCIEDAD VFR FOOD S.A.S**, identificada con NIT: 901300047 – 1, en calidad de propietaria del establecimiento denominado **ANDRÉS PARADERO CAJICÁ**, ubicado en la Carrera 5 # 9 – 26 Sur, del Municipio de Cajicá, no ha sido objeto de sanción, como consecuencia del proceso administrativo sancionatorio.

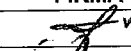

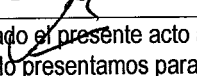
En lo atiente al numeral 4: “*Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión*”. No hay pruebas que señalen que la **LA SOCIEDAD VFR FOOD S.A.S**, identificada con NIT: 901300047 – 1, en calidad de propietaria del establecimiento



**ARTÍCULO CUARTO.** – La presente Resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

  
**SANDRA LILIANA CORREDOR ESPINEL**  
Secretaria de Salud

	NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA	CARGO Y ÁREA
<b>Elaboró</b>	Dra. Julieth Paola Poveda Prieto		Abogada contratista
<b>Revisó</b>	Dra. Viviana Carolina Contreras Jaramillo		Directora Salud Pública- Secretaria de salud
<b>Aprobó</b>	Dra. Sandra Liliana Corredor Espinel		Secretaría de Salud
Los firmantes, manifestamos expresamente que hemos estudiado y revisado el presente acto administrativo, y por encontrarlo ajustado a las disposiciones constitucionales, legales y reglamentarias vigentes, lo presentamos para su firma bajo nuestra responsabilidad.			

— **ALCALDÍA** —  
MUNICIPAL DE CAJICÁ

SECRETARIA DE SALUD  
OFICIOAMC-SSC-1243-2024  
Cajicá, 18 de noviembre de 2024

Señores:

**SOCIEDAD VFR FOOD S.A.S****Propietario/ Representante Legal**Establecimiento denominado **ANDRÉS PARADERO CAJICÁ**

Carrera 5 No. 9 – 26 Sur, del Municipio de Cajicá

Email: [pilar.murcia@andresd.com](mailto:pilar.murcia@andresd.com)**Asunto: Notificación por aviso de la Resolución No. 34 del 01 de noviembre de 2024**

Respetados señores:

De conformidad con lo señalado en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011<sup>1</sup> "Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo", y teniendo en cuenta que no fue posible notificarle personalmente el contenido de la **Resolución No. 34 del 01 de noviembre de 2024**, por cuanto no se acercó dentro de los cinco días hábiles, a partir del día siguiente al recibo de la citación para la notificación personal del acto administrativo mencionado, la cual fue enviada por esta Secretaría a la dirección electrónica: [pilar.murcia@andresd.com](mailto:pilar.murcia@andresd.com), así, al contabilizar los términos para el efecto, estos vencieron el día 15 del mes de noviembre de 2024.


En este sentido, se procede a efectuar **NOTIFICACIÓN POR AVISO**, del acto administrativo citado de conformidad con lo establecido en el artículo 69 de la ley 1437 de 2011: (...)

*"ARTÍCULO 69. Notificación por aviso. Si no pudiere hacerse la notificación personal al cabo de los cinco (5) días del envío de la citación, esta se hará por medio de aviso que se remitirá a la dirección, al número de fax o al correo electrónico que figuren en el expediente o puedan obtenerse del registro mercantil, acompañado de copia íntegra del acto administrativo."*

Así las cosas, nos permitimos enviar contenido del acto administrativo de la referencia, en diez (10) folios correspondientes a diecinueve (19) páginas.

Cordialmente,

  
**SANDRA LILIANA CORREDOR ESPINEL**  
Secretaria de Salud de Cajicá – Cundinamarca

	NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA	CARGO Y ÁREA
Proyectó:	Julieth Paola Poveda Prieto		Abogada Contratista SS
Aprobó:	Sandra Liliana Corredor Espinel		Secretaria de Salud de Cajicá

Los firmantes, manifestamos expresamente que hemos estudiado y revisado el presente acto administrativo, y por encontrarlo ajustado a las disposiciones constitucionales, legales y reglamentarias vigentes, lo presentamos para su firma bajo nuestra responsabilidad

Anexo: 10 folios

<sup>1</sup> Reformada por la Ley 2080 de 2021.