La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

a. Amonestación;
b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
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.

Este despacho considera que existe mérito para la formulación de cargos en contra del propietario del mencionado establecimiento de comercio, por la infracción de las normas sanitarias pre transcritas.

Se hace necesario advertir al investigado que cuando se imputa responsabilidad a un apersona natural o jurídica en el pliego de cargos, este tiene la facultad de desvirtuar en ejercicio del derecho de la defensa y contradicción que le garantiza la Constitución política de Colombia y el ordenamiento jurídico, presentando las respectivas explicaciones y aportando medios de prueba oportunos, pertinentes, conducentes y legales.

Así las cosas, de conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, a través del cual se evidencia una actividad de preparación de alimentos. Como resultado, del incumplimiento normativo ya descrito, en la visita de inspección sanitaria el día 17 de octubre de 2024, se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, al establecimiento de comercio de preparación de alimentos INTERIOR CENTRO COMERCIAL LA PERDÍZ – LOCAL 203-204, en razón a que presuntamente no cumple con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:

NORMAS PRESUNTAMENTE VULNERADAS

Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*

Artículo 6 numeral 3:3.1., 3.2, 3.4.

Artículo 26 numeral 4.

En mérito de lo anterior, este despacho,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: INICIAR Proceso Administrativo Sancionatorio en contra de la señora contra la señora **MARÍA AMPARO NIVIA CASTAÑEDA**, identificada con cedula de ciudadanía número 40.086.518 del Paujil – Caquetá, propietaria del establecimiento de comercio de preparación de alimentos, **INTERIOR CENTRO COMERCIAL LA PERDÍZ – LOCAL 203-204**, sin matrícula mercantil, (quien afirma no tener Registro Mercantil para desempeñar la actividad comercial de preparación de alimentos), correo electrónico francisco81901@gmail.com, ubicado en la carrera 11, interior centro comercial La Perdiz – local 203-204, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

ARTÍCULO SEGUNDO: FORMULAR cargos en contra de la señora **MARÍA AMPARO NIVIA CASTAÑEDA**, identificada con cedula de ciudadanía número 40.086.518 del Paujil – Caquetá, propietaria del establecimiento de comercio de preparación de alimentos **INTERIOR CENTRO COMERCIAL LA PERDÍZ – LOCAL 203-204**, sin matrícula mercantil (quien afirma no tener Registro Mercantil para desempeñar la actividad comercial de preparación de alimentos), correo electrónico francisco81901@gmail.com, ubicado en la carrera 11, interior centro comercial La Perdiz – local 203-204, por infringir presuntamente la normatividad sanitaria, especialmente por:

CARGO ÚNICO: Se presume incumplimiento en la condición sanitaria Bloque 5. **SANEAMIENTO**. Item.5.1. SUMINISTRO Y CALIDAD DE AGUA POTABLE, de conformidad con los hallazgos descritos en el ACTA DE INSPECCIÓN, SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS N°2990 (folios 1 R/V y 2 R/V), y ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD N°104 (folios 3 R/V y 4), como resultado de la visita de inspección sanitaria del día 17 de octubre de 2024. En la cual "*no cuenta con suministro de agua potable. Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, pero no garantiza la cantidad suficiente para las actividades de un día*". Como consecuencia, este hallazgo identificado como CRÍTICO y calificado como INACEPTABLE (I). El establecimiento comercial obtuvo un concepto sanitario DESFAVORABLE, con un porcentaje de cumplimiento de (59,5 %). Lo anterior, como consecuencia del no cumplimiento de los requisitos normativos exigidos especialmente en el artículo 6, numeral 3: 3.1. 3.2., y 3.4; y artículo 26 numeral 4, de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO TERCERO: COMUNICAR a la señora **MARÍA AMPARO NIVIA CASTAÑEDA**, identificada con cedula de ciudadanía número 40.086.518 del Paujil – Caquetá, propietaria del establecimiento de comercio de preparación de alimentos **INTERIOR CENTRO COMERCIAL LA PERDÍZ – LOCAL 203-204,** que para todos los efectos que acrediten y garanticen la presunción de comerciante y/o otros actos mercantiles, debe suplir especial cumplimiento de: artículo 10 , artículo 12, artículo 13, artículo 20 numeral 12 y artículo 21 del Decreto 410 de 1971 "por el cual se expide el Código de Comercio"; debido a que las personas naturales que realicen en forma permanente o habitual actividades mercantiles, se deben matricular en la Cámara de Comercio de su localidad y hacer uso del Registro Empresarial (RUES) para solicitarla, en un periodo no mayor a un mes desde que iniciaron sus actividades económicas.

ARTÍCULO CUARTO: NOTIFICAR en forma personal la señora **MARÍA AMPARO NIVIA CASTAÑEDA**, identificada con cedula de ciudadanía número 40.086.518 del Paujil – Caquetá, propietaria del establecimiento de comercio de preparación de alimentos **INTERIOR CENTRO COMERCIAL LA PERDÍZ – LOCAL 203-204**, sin matrícula mercantil (quien afirma no tener Registro Mercantil para desempeñar la actividad comercial de preparación de alimentos), correo electrónico francisco81901@gmail.com, ubicado en la carrera 11, interior centro comercial La Perdiz – local 203-204, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTÍCULO QUINTO: CONCEDER un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

ARTÍCULO SEXTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno según lo dispuesto en el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE,

SANDRA LILIANA VALLEJO RODRÍGUEZ
Secretaria de salud Municipal

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

Cod 152

19

Salud
Alcaldía de Florencia

4300-09.116-2200-1651

Florencia, 23 de diciembre de 2024

Señora
MARÍA AMPARO NIVIA CASTAÑEDA
Propietaria del establecimiento de preparación de alimentos **INTERIOR CENTRO COMERCIAL LA PERDÍZ – LOCAL 203-204**
Calle 13, N°11-06, Centro Comercial La Perdiz, 163, segundo piso
E-mail: francisco81901@gmail.com
notificacionesjudicialescecompe@hotmail.com
Florencia - Caquetá

Asunto: Citación Notificación Personal.

Reciba un cordial y afectuoso saludo, de acuerdo al asunto de la referencia comedidamente me dirijo a usted con el objeto de realizar citación para efectos de llevar a cabo notificación personal del auto por medio del cual se inicia Proceso Administrativo Sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso con radicado N°2024-041, dando cumplimiento a lo contemplado en el artículo 68 del código de procedimiento administrativo y de lo contencioso administrativo (Ley 1437 de 2011).

Por lo anterior se solicita que dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al recibo de esta citación, se presente en las instalaciones de la Secretaría de Salud Municipal de Florencia, ubicada en la carrera 11 N°19-05, B/. La Inmaculada, en horario laboral de 09:00 am a 12:00 m. de lunes a viernes.

De igual forma, si desea ser notificado por correo electrónico, usted podrá dirigir solicitud al correo electrónico secsalud@florencia-caqueta.gov.co autorizando que sea notificado y enviado la copia del documento antes enunciado.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

Cordialmente;

SANDRA LILIANA VALLEJO RODRIGUEZ
Secretaria de salud Municipal

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

Gmail NANCY RICARDO <nancy.ricardo.b4@gmail.com>

CITACIÓN NOTIFICACIÓN PERSONAL PAS N°2024-041 MARIA AMPARO NIVIA CASTAÑEDA

2 mensajes

NANCY RICARDO <nancy.ricardo.b4@gmail.com> 26 de diciembre de 2024, 2:10 p.m.
Para: secsalud@florencia-caqueta.gov.co

Solicito su apoyo para la asignación de COD para Citación Notificación Personal, adjunto oficio 1651 y para envío por correo electrónico:

francisco81901@gmail.com

notificacionesjudicialescecompe@hotmail.com

CITACION NOTIFICACION PERSONAL AUTO N°2024-041 LOCAL 203-204 CENTRO COMERCIAL LA PERDIZ.pdf
466K

Secretaria de Salud - Alcaldia de Florencia Caqueta <secsalud@florencia-caqueta.gov.co> 27 de diciembre de 2024, 8:39 a.m.
Para: francisco81901@gmail.com, notificacionesjudicialescecompe@hotmail.com
CC: NANCY RICARDO <nancy.ricardo.b4@gmail.com>

Buen día.

Respetuosamente remito el oficio 1651 COD 1521, para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente,

Sandra Liliana Vallejo Rodriguez
Secretaria de Salud Municipal
Alcaldía de Florencia
☎ 3108163776
Carrera 11 Calle 19 Esquina Barrio La Inmaculada
www.florencia-caqueta.gov.co
secsalud@florencia-caqueta.gov.co

ALCALDÍA DE FLORENCIA FLORENCIA

"Su opinión es muy importante para nosotros, solicitamos su amable colaboración calificando nuestro servicio".

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScNGRvGkj2mX6hZgqR9mUK-wIyY7Ez6lkZcTIU__fvZrGKRuA/viewform

CITACION NOTIFICACION PERSONAL AUTO N°2024-041 LOCAL 203-204 CENTRO COMERCIAL LA PERDIZ.pdf
466K

Salud
Alcaldía de Florencia

SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

AUTO No.2024-042

(26 de diciembre de 2024)

Por medio del cual se inicia un proceso administrativo sancionatorio y se trasladan cargos.
Proceso No.2024-042

En Florencia – Caquetá, la Secretaria de Salud Municipal de Florencia -Caquetá, dando cumplimiento a lo consagrado en los artículo 44.3.3, 44.3.3.1, 44.3.5 y 44.3.6 inciso 1° de la Ley 715 de 2001, en el inciso 2° del artículo 6° del Decreto 0005 del 12 de enero de 2017, articulo 52 Resolución 2674 de 2013, articulo 576 y 577 de la Ley 9 de 1979, articulo 47 y Ss. de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), procede a expedir auto de inicio de Proceso Administrativo Sancionatorio y traslado de cargos dentro del proceso N°.2024-042, a la **FUNDACIÓN MUNDO NIÑEZ INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL AVENIDA EL CARAÑO – sede PARAISO** del municipio de Florencia – Caquetá, de naturaleza oficial, perteneciente al sector económico con código CIIU 9499, Actividades De Otras Asociaciones N.C.P. (No Clasificado Previamente), número de inscripción 18001900664861-9/1800828002097-7, cedula /NIT 900664861-9/828002097-7, matrícula mercantil 50502228, correo electrónico fundaninez@hotmail.com, y elcarano@florencia.edu.co, ubicado en el km. 18, vía Caraño, vereda Paraíso, por la vía antigua que conduce al municipio de Guadalupe – Huila, de acuerdo a los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Que el día 22 de octubre de 2024, se realizaron las diligencias sanitarias de Inspección, Vigilancia y Control, al Restaurante escolar, de la **FUNDACIÓN MUNDO NIÑEZ INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL AVENIDA EL CARAÑO – sede PARAISO** del municipio de Florencia – Caquetá, de naturaleza oficial, perteneciente al sector económico con código CIIU 9499, Actividades De Otras Asociaciones N.C.P. (No Clasificado Previamente), número de inscripción 18001900664861-9/1800828002097-7, cedula /NIT 900664861-9/828002097-7, matrícula mercantil 50502228, correo electrónico fundaninez@hotmail.com, y elcarano@florencia.edu.co, ubicado en el km. 18, vía Caraño, vereda Paraíso, por la vía antigua que conduce al municipio de Guadalupe – Huila.

2. Que los señores HECTOR MARÍA MAJE TOLEDO, con número de identificación 17.624.836, en la fecha de las diligencias de inspección funge como Representante legal de la FUNDACIÓN MUNDO NIÑEZ, y JAIME PARRA VARGAS, con número de identificación 17.628.438, se desempeñaba como Rector de la FUNDACIÓN MUNDO NIÑEZ - INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL AVENIDA EL CARAÑO – sede PARAISO, ubicado en el km. 18, vía Caraño, vereda Paraíso, por la vía antigua que conduce al municipio de Guadalupe – Huila.

3. La visita de inspección sanitaria del día 22 de octubre de 2024, al Restaurante escolar de la FUNDACIÓN MUNDO NIÑEZ INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL AVENIDA EL CARAÑO – sede PARAISO del municipio de Florencia – Caquetá, de naturaleza oficial, fue atendida por el Supervisor (PAE), el señor REINALDO ROJAS RIVERA y la manipuladora de alimentos del Restaurante escolar MARÍA MILENA CUELLAR, identificados con cedula de ciudadanía número 1.1117.545.596 de Florencia – Caquetá y 1.079.390.284 del Agrado – Huila, respectivamente.

4. Las actas de inspección sanitaria y de aplicación de medida sanitaria, fueron firmadas por el señor JAIME PARRA VARGAS, identificado con cedula de ciudadanía número 17.628.438, Rector de la Institución Educativa FUNDACIÓN MUNDO NIÑEZ INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL AVENIDA EL CARAÑO – sede PARAISO del municipio de Florencia – Caquetá, y por el señor Coordinador de la Fundación Mundo Niñez CARLOS ALFREDO

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

PONTÓN MONTOYA, identificado con cedula de ciudadanía número 18.958.171, según consta en (folios 4 y 7). Visita que se llevó a cabo en cumplimiento de las funciones de Inspección Vigilancia y Control -IVC, con las que cuenta la Secretaría de Salud Municipal de Florencia – Caquetá, de conformidad con los artículos 564 y 575 inciso 1 de la ley 9 de 1979 y el artículo 44.3.5 de la ley 715 de 2001. De esta manera, la profesional universitaria Ingeniera de Alimentos Sandra Liliana Barragán Marroquín, adscrita a este despacho, con el apoyo de la Ingeniera de alimentos en calidad de contratista Yuliana Rojas Núñez, quienes procedieron a evaluar las condiciones sanitarias del Restaurante escolar, como establecimiento de preparación de alimentos.

5. Para le fecha de la mencionada visita de inspección, se describe la situación sanitaria encontrada a través del ACTA DE INSPECCIÓN, SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS N°2957 del 22 de octubre de 2024 (folios 1 al 4). Identificada y verificada las condiciones sanitarias del establecimiento de preparación de alimentos - el Restaurante escolar, en la mencionada acta se registraron cada uno de los hallazgos encontrados, especialmente en:

   - Bloque 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES. Item 1.2. Condiciones de pisos y paredes. Hallazgo identificado como CRÍTICO y calificado como INACEPTABLE (I).
   - Bloque 5. SANEAMIENTO. Item. 5.1. Suministro y calidad de agua potable. Hallazgo identificado como CRÍTICO y calificado como INACEPTABLE (I).
   - Bloque 5. SANEAMIENTO. Item. 5.2. Residuos líquidos. Hallazgo identificado como CRÍTICO y calificado como INACEPTABLE (I).

6. El establecimiento FUNDACIÓN MUNDO NIÑEZ INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL AVENIDA EL CARAÑO – sede PARAISO, en el establecimiento de preparación de alimentos - el Restaurante escolar del municipio de Florencia – Caquetá, obtuvo un concepto sanitario DESFAVORABLE[1], con un porcentaje de cumplimiento de (71,5 %). Lo anterior, como consecuencia del no cumplimiento de los requisitos normativos sanitarios exigidos.

7. Como consecuencia, de los hallazgos identificados como CRÍTICO y concepto sanitario DESFAVORABLE, se hizo uso del ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD N°106 de fecha 22 de octubre de 2024, y se resolvió aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, al mencionado establecimiento de preparación de alimentos, por el no cumplimiento de los requisitos normativos sanitarios exigidos especialmente por: artículo 7 numerales 1: 1.1, 2: 2.1, 2.2; 4: 4.1, y 4. 5: 5.1. artículo 6 numerales 3. 3.1, 3.2, y 3.5. 4: 4.1. y 4.2.de la Resolución 2674 de 2013.

ASPECTOS VERIFICADOS QUE NO SE ESTABAN CUMPLIENDO AL MOMENTO DE LA VISITA:

La presente visita por parte de los funcionarios del área de Seguridad Alimentaria y Nutricional Sostenible de la Secretaría de Salud Municipal, el 22 de octubre de 2024, al establecimiento FUNDACIÓN MUNDO NIÑEZ INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL AVENIDA EL CARAÑO – SEDE PARAISO - Restaurante escolar, establecimiento de preparación de alimentos, del municipio de Florencia – Caquetá, es establecer el cumplimiento de las condiciones sanitarias señaladas por la normatividad vigente para el establecimiento de preparación de alimentos.

El objetivo principal de la visita de inspección, vigilancia y control a establecimientos de preparación de alimentos fue, verificar las condiciones higiénico sanitarias en establecimiento de preparación de alimentos, ubicados dentro de las sedes

[1] En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el concepto sanitario a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

e instituciones educativas. Se ha verificado, que el establecimiento de preparación de alimentos ubicado dentro de las instalaciones de la institución educativa es de aproximadamente 24 mt², y dispones de un área de preparación y un área de servido de alimentos.

En la visita de inspección, al establecimiento en la fecha citada, se comprobó irregularidad en el cumplimiento normativo al evidenciar los hallazgos de las condiciones sanitarias descritas en los bloques e item, descritos a continuación

1.EDIFICACIÓN E INSTALACIONES:
1.1. Localización y diseño.
1.2. Condiciones de pisos y paredes.
1.3. Techos, iluminación y ventilación.
1.4. Instalaciones sanitarias.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS:
2.1. Condiciones de equipos y utensilios.
2.2. Superficies de contacto con el alimento

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:
3.2. Reconocimiento médico.

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS
4.3. Manejo de temperatura

5.SANEAMIENTO
5.1. Suministro y calidad de agua potable.
5.2. Residuos liquidos.

De manera que, debido a la problemática expuesta, ha motivado a este despacho a ejercer su competencia en la aplicación de la medida sanitaria, por comportamientos contrarios a la convivencia que atentan contra la salud pública en materia de consumo. Dentro de los aspectos verificados de incumplimiento se describen a continuación los siguientes:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".

1. **EDIFICACIÓN E INSTALACIONES:**

1.1. Localización y diseño. Se evidencia material vegetativo (maleza) en los alrededores del restaurante escolar.

EVALUADO COMO CRÍTICO

1.2. Condiciones de pisos y paredes. En área de preparación se evidencia que las uniones entre paredes no cuentan con uniones redondeadas (pared-pared /piso pared), así mismo presentan desprendimientos de pintura y metal concreto. se evidencia presencia de humedad y hongo en las mismas. Se evidencia ventana con presencia de óxido y en sistemas de protección que evitan el ingreso de plagas. Las condiciones descritas anteriormente se evidencian den el área de consumo. Los pisos del establecimiento presentan falta de continuidad y perforaciones. La puerta de ingreso al comedor presenta presencia de óxido. Un espacio piso-puerta de aproximadamente 20 cm. Facilitando el ingreso de plagas. El item 1.2. fue evaluado como CRÍTICO.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

1.3. Techos, iluminación y ventilación. Se evidencia techo construido en material no sanitario (zinc), con bigas en madera y una separación de pared techo de aproximadamente 10 cm. Facilitando el ingreso de plagas.

1.4. Instalaciones sanitarias. El comedor escolar no dispone de servicios sanitarios y vestidor independiente para el personal manipulador.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.1 y 6.3; artículo 7 numeral 1, 2, 3, 5, 7, 8; artículo 32 numeral 1, 9 y 11; artículo 33 numerales 1, 2, 3 y 4.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS:

2.1. Condiciones de equipos y utensilios. Se evidencia cucharon con mango en madera y sartenes con presencia de hollín.

2.2. Superficies de contacto con el alimento. Los mesones del área de preparación presentan desprendimientos de baldosas en sus en sus bordes. De igual manera, la parte superior del mesón presenta baldosas partidas.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 8, 9 numeral 1, 2, 3, 4, 7, 9.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

3.2. Reconocimiento médico. No s evidencia reconocimiento médico del personal manipulador.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013, artículo 11 numeral 1 y 2.

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS:

4.3. Manejo de temperatura. No s evidencia en registro en temperaturas de alimentos en caliente.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013, artículo 18 numerales 1, 2 y 3.

5. SANEAMIENTO:

EVALUADO COMO CRÍTICO

5.1. Suministro y calidad de agua potable. El agua utilizada por el comedor escolar proviene de un acueducto veredal, el cual no realiza ningún tratamiento de potabilización y el establecimiento tampoco implementa ningún sistema. El item 5.1. fue evaluado como **CRÍTICO**.

EVALUADO COMO CRÍTICO

5.2. Residuos líquidos. Los residuos líquidos provenientes de los procesos de limpieza, lavado de equipos y utensilios, lavado de manos y demás actividades similares son vertidos directamente a una cuneta, sin contar con un sistema adecuado para su recolección. De igual manera, se evidencia que el comedor no cuenta con drenajes para la evacuación de residuos líquidos. El item 5.2. fue evaluado como **CRÍTICO**.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013, artículo 26 numeral 4, artículo 6 numeral 3: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 y 4.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

Como consecuencia de lo anterior y de conformidad con el artículo 576 de la Ley 9 de 197, la cual establece que podrán aplicarse medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública. De tal manera que, las medidas sanitarias de seguridad, son de inmediata ejecución, teniendo las mismas un carácter preventivo y transitorio.

Como consecuencia de los hallazgos antes descritos, se aplicó la Medida Sanitaria de Seguridad establecida en el literal a) CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, en el establecimiento de preparación de alimentos el RESTAURANTE ESCOLAR de la FUNDACIÓN MUNDO NIÑEZ INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL AVENIDA EL CARAÑO – SEDE PARAISO, ubicado en el km. 18, vía antigua Caraño, vereda Paraíso, del municipio de Florencia – Caquetá, cuyo representante legal es el señor HECTOR MARÍA MAJE TOLEDO y rector de la INSTITUCIÓN EDUCATIVA, el señor JAIME PARRA VARGAS. La presente medida sanitaria, es de inmediata ejecución y tendrá carácter preventivo y transitorio y se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.

La medida sanitaria fue debidamente informada, en el desarrollo de la visita de inspección, tal como consta en el Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos N°2957 y Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad N°106, del día 22 de octubre de 2024. Lo anterior, en cumplimiento de las funciones de inspección, Vigilancia y Control - IVC, con las que cuenta la Secretaría de Salud Municipal de Florencia – Caquetá.

NORMAS PRESUNTAMENTE QUEBRANTADAS EN LA SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA QUE SE DESCRIBEN EN EL PRESENTE ACTO Y SE DISPONE LO SIGUIENTE:

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.1 y 6.3; artículo 7 numeral 1, 2, 3, 5, 7, 8; artículo 32 numeral 1, 9 y 11; artículo 33 numerales 1, 2, 3 y 4.

Artículo 6°. *Condiciones generales.* Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

6. INSTALACIONES SANITARIAS.

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

Artículo 7°. *Condiciones específicas de las áreas de elaboración.* Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

1.1. Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes,

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

3. TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

3.2. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.

3.3. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

5. PUERTAS

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud, donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

7. ILUMINACIÓN

7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2° de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

8. VENTILACIÓN

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

Artículo 32. ***Condiciones generales.*** Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.
11. Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.

Artículo 33. ***Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.*** El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

1. Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.
2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.
3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.
4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numeral 1, 2, 3, 4, 7, 9.

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:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext. 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013, artículo 11 numeral 1 y 2.

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013, artículo 18 numerales 1, 2 y 3.

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

1. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.
2. Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

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 como:
3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.
3.2. Mantener el alimento en estado congelado.
3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).
3.4. Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

5. SANEAMIENTO

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013, artículo 26 numeral 4, artículo 6 numeral 3: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 y 4.

Artículo 26. ***Plan de saneamiento.*** Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda 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:

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

Artículo 6°. ***Condiciones generales.*** Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA
3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.
3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.
3.4. El sistema de conducción o tuberías debe garantizar la protección de la potabilidad del agua.
3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma.

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS
4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext. 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

residuales, aprobadas por la autoridad competente.
4.2. El manejo de residuos liquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que de acuerdo a lo señalado en el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia, donde se establece que "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**"

De conformidad con lo establecido en los artículos 44.3.3, 44.3.3.1, 44.3.5 y 44.3.6 inciso 1° de la Ley 715 de 2001, en el inciso 2° del artículo 6° del Decreto 0005 del 12 de enero de 2017, "*articulo 52 resolución 2674 de 2013*", de conformidad con los artículos 564, 575 inciso 1° y 577 de la 9° de 1979, este último <Artículo modificado por el artículo 98 del Decreto Ley 2106 de 2019>.

En consecuencia, la secretaría de Salud Municipal de Florencia -Caquetá debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia, y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a los preceptos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables. Por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

Para efectos procedimentales se tendrá en cuenta la regla general, consagrada en el artículo 47 y Ss. Ley 1437 de 2011 (código de procedimiento administrativo y de lo contencioso administrativo), y de conformidad con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que señala:

(. . .)

> ***ARTÍCULO 52. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO.*** *Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.*

El Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo establece:

> ***ARTÍCULO 47. PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO.*** *Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único* ***se sujetarán*** *a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.*
>
> *Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares,* ***la autoridad*** *establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicara al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalara, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.*

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		
Aprobó	Diana Marcela Silva Fonseca		Subsecretaria Salud Municipal (E)		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá