Alcaldía Municipal de Yopal

NOTIFICACIÓN POR AVISO

310.215.165

NOTIFICACION POR AVISO No. 021 DE FECHA 01 DE JUNIO DE 2026

En cumplimiento a lo establecido en la Ley 1437 de 2011 "Por medio del cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo" y dando alcance al inciso segundo del artículo 69 el cual establece que "*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 del retiro del aviso*".

De conformidad con lo indicado anteriormente, la Directora de Salud Pública del Municipio de Yopal, procede a dar impulso procesal al trámite de notificación por aviso del siguiente acto administrativo:

AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS:	SS-100-2025
PROCESO SANCIONATORIO:	2025-086
EN CONTRA DE:	LIZ RODRIGUEZ CALIXTO
IDENTIFICACION DEL NOTIFICADO:	C.C. No. 1.052.020.530
PROPIETARIA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	RESTAURANTE UY QUE RICO
FECHA DE EXPEDICIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO:	11/07/2025
FIRMADO POR:	LETICIA RINCON MOLINA – DIRECTORA DE SALUD PUBLICA

FUNDAMENTO DEL AVISO:

CAUSALES DE LA DEVOLUCIÓN	DIRECCIÓN INCORRECTA	
	DESTINATARIO DESCONOCIDO	
	NO RESIDE / CAMBIO DE DOMICILIO	
	DIRECCION ERRADA	
	CERRADO	
	NO HAY QUIEN RECIBA	X

Alcaldía Municipal de Yopal

NOTIFICACIÓN POR AVISO

Contra el Auto de Inicio y Formulación de Cargos No. SS-100-2025 **NO** procede recurso alguno.

Que, de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 el investigado cuenta con QUINCE (15) DIAS HABILES para la presentación de DESCARGOS y radicación y/o solicitud de Pruebas que pretenda hacer valer dentro del proceso de la referencia, los cuales deben radicarse en la Sección de Correspondencia de la Secretaría de Salud Municipal ubicada en la Carrera 23 No. 14 – 51, Yopal Casanare, en el horario comprendido entre las 7:30 am a 12:00 m y 2:00 pm a 5:30 pm.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TERMINO DE CINCO (05) DIAS CONTADOS A PARTIR DEL DIA DOS (02) DE JUNIO DE 2026 en la página web www.alcaldiadeyopal.gov.co y de igual manera se fijará en las instalaciones de la Secretaría de Salud Municipal ubicada en la Carrera 23 No. 14 – 51, Yopal Casanare.

El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente del quinto día de la publicación del presente aviso.

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA

ANEXO: Se adjunta al presente aviso en catorce (14) folios copia íntegra del Auto No. SS-100-2025 expedido dentro del Proceso Sancionatorio No. 2025-086.

CERTIFICO QUE LA PUBLICACION DEL PRESENTE AVISO FINALIZA EL DIA NUEVE (09) DE JUNIO DE 2026 SIENDO LAS 5:30 PM.

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA

Proyectó: Maria Eugenia González
Profesional Contratada

Revisó: Fabian Chaparro Muñoz
Profesional Contratado

CODIGO: AP5-F88
VERSION: 05
FECHA DE APROBACIÓN: 19/09/2024

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 EMPRESA CERTIFICADA
LAT-0969

310.215.165

AUTO No. SS-100-2025

LA DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA DE LA SECRETARIA DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL

En ejercicio de sus facultades legales y especialmente las conferidas por Ley 9 de 1979, Ley 715 de 2001, Ley 1437 de 2011, Decreto 780 de 2016 y especialmente las establecidas en el Decreto 122 de 2019 modificado por el Decreto 030 de 2025 expedido por la Alcaldía de Yopal y,

CONSIDERANDO

ANTECEDENTES

1. Obra a folios 1 y 2, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 12 de noviembre de 2024, aplicada al establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora LIZ RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, cuyo resultado de dicha visita arroja una calificación del 55.5% y CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE encontrando y consignando los siguientes hallazgos:

    1. Respecto de Edificación e Instalaciones

ITEM	HALLAZGO
1.1	Establecimiento presenta espacios abiertos: permiten entrada de plagas.
1.4	Dotación incompleta, recipiente sin tapa, no cuenta con elementos de secado de manos.

    2. Respecto de Equipos y Utensilios

ITEM	HALLAZGO
2.1	Equipo de refrigeración con suciedad y uno en desuso.
2.2	Partes bajas de superficies con presencia de óxido y corrosión.

    3. Respecto del Personal Manipulador de Alimentos

ITEM	HALLAZGO
3.2	No presenta reconocimiento médico de los manipuladores.
3.3	No portan completa la dotación.
3.4	No presentan plan de capacitación continuo y permanente.

4. Respecto de los Requisitos Higiénicos

ITEM	HALLAZGO
4.3	No presenta control de temperatura.

5. Respecto del Saneamiento

ITEM	HALLAZGO
5.1	No presenta registro de acciones de limpieza y desinfección de tanques.
5.3	Recipientes sin tapa.
5.4	Se evidencia presencia de cucarachas en el área de preparación.
5.5	No registran acciones de limpieza y desinfección.
5.6	Presenta plan de saneamiento pero no llevan actualizados los registros.

2. Obra a folios 3 y 4 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 12 de noviembre de 2024, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO efectuada al establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora LIZ RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de preparación de alimentos con un área aproximadamente de 40 m2, un área de preparación con 1 estufa, 1 nevera 1 superficie de preparación, 1 mesón, 1 congelador, zona de servido con 11 mesas, una unidad sanitaria".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"En el establecimiento se evidencian espacios abiertos que permiten entrada de plagas, la unidad sanitaria tiene la dotación incompleta, recipiente sin tapa y no cuenta con elementos de secado de manos, equipo de refrigeración con acumulación de suciedad, partes bajas de superficies con presencia de óxido y corrosión, no presenta reconocimiento médico, no portan completa la dotación, no presenta plan de capacitación continuo y permanente, no presenta control de temperaturas , no presenta registros de acción de limpieza y desinfección del establecimiento, recipientes de residuos sólidos sin tapa, se evidencia presencia de cucarachas en el área de preparación, no presenta registros soportes del plan de saneamiento".

3. Obra a folio 5 y 6 certificado de matrícula mercantil de persona natural del propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO.

4. Obra a folio 8 Solicitud de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, radicada el 13 de noviembre de 2024.

5. Obra a folio 9 y 10 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 15 de noviembre de 2024, aplicada al establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en

Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora LIZ RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio arrojando un CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE.

6. Obra a folio 11 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de fecha 15 de noviembre de 2024.

7. A folio 13 se encuentra el Oficio No. 310.220.165 de fecha 11 de diciembre de 2024, en el cual se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "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".

IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La persona contra quien se dirige la presente investigación es la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare.

DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

Esta instancia procede analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la Secretaría de Salud, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias por lo que este Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se relacionan a continuación:

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES: Tal y como quedo consignado en el numeral 1.1 y 1.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 12 de noviembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 1.1 No Cumple. Localización y diseño: Establecimiento presenta espacios abiertos: permiten entrada de plagas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 1.1, 1.2, 1.3 y 2.1 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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:

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

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

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

Numeral 1.4 No Cumple. Instalaciones sanitarias: Dotación incompleta, recipiente sin tapa, no cuenta con elementos de secado de manos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 6.2, Artículo 32 Numeral 9 y 11 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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:

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

ARTÍCULO 32 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

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.

CARGO SEGUNDO. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 2.1 y 2.2 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 12 de noviembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 2.1. No cumple. Condiciones de equipos y utensilios: Equipo de refrigeración con suciedad y uno en desuso. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8, Articulo 9 Numeral 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 8 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. 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 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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.

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.

ARTÍCULO 34 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. EQUIPOS Y UTENSILIOS. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo 11 de la presente resolución.

Numeral 2.2 No Cumple. Superficies de contacto con el alimento: Partes bajas de superficies con presencia de óxido y corrosión. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 9 Numeral 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 9 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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.

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.

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 3.2, 3.3 y 3.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 12 de noviembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 3.2 No Cumple. Reconocimiento médico: No presenta reconocimiento médico de los manipuladores. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

1. Contar con una certificación médica en el 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.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

Numeral 3.3 No Cumple. Prácticas higiénicas y dotación: No portan completa la dotación. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 14 Numeral 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 14 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

Numeral 3.4 No Cumple. Educación y capacitación: No presentan plan de capacitación continuo y permanente. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 12 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

ARTÍCULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE CAPACITACIÓN. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS. Tal y como quedo consignado en el numeral 4.3 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 12 de noviembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 4.3 No Cumple. Manejo de Temperaturas: No presenta control de temperatura. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 18 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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).

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4oC +/_2°C según sea el caso.

CARGO QUINTO: SANEAMIENTO: Tal y como quedo consignado en el numeral 5.1, 5.3, 5.4, 5.5 y 5.6 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 12 de noviembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 5.1 No Cumple. Suministro y calidad de agua potable: No presenta registro de acciones de limpieza y desinfección de tanques. Infringiendo lo establecido en el Artículo 6 Numeral 3.2 y 3.5, Artículo 26 Numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. 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:

3.2. 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.

3.5. 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. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos: (…).

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. 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; éste 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.

Numeral 5.3 No Cumple. Resolución sólidos: Recipientes sin tapa. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 33 Numeral 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 33 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDÍCIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

Numeral 5.4 No Cumple. Control integral de plagas: Se evidencia presencia de cucarachas en el área de preparación. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. 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; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Numeral 5.5 No cumple. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: No registran acciones de limpieza y desinfección. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 numeral 6.5, Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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:

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a BO°C.

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. (...):

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.

Numeral 5.6 No Cumple. Soportes documentales de saneamiento: Presenta plan de saneamiento pero no llevan actualizados los registros. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. 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; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección.
2. Desechos sólidos.
3. Control de plagas.
4. Abastecimiento o suministro de agua potable.

SANCIONES PROCEDENTES

La presunta transgresión de las disposiciones señaladas en el acápite anterior, dará lugar a la aplicación de alguna de las sanciones establecidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, el cual en su inciso tercero establece:
" (...). 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) 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."

FORMULACION DE CARGOS

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo 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, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias, por lo que, atendiendo lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que reza: "(...). Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo (...)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra de la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 3.2, 3.5, 6.2 y 6.5, Artículo 8, artículo 9 Numeral 1 y 9, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 12 y 13, Artículo 14 Numeral 1, 2 y 3, Artículo 16 Numeral 1, 6, 7 y 8, Artículo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5, Artículo 26 y Artículo 33 Numeral 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que la Carta política de 1991, a través del artículo 29 garantiza el debido proceso se aplique a toda clase de actuaciones judiciales y administrativas.

Que la Ley 9 de 1979, es la norma marco de las acciones de carácter sanitario que contribuyen en la preservación, restauración y mejoramiento de las condiciones sanitarias relacionadas con la salud humana y las medidas sanitarias que se deben aplicar para su control.

Que el artículo 34 de la ley 1437 de 2011 estipula. Las actuaciones administrativas se sujetarán al procedimiento administrativo común y principal que se establece en este Código, sin perjuicio de los procedimientos administrativos regulados por leyes especiales. En lo no previsto en dichas leyes se aplicarán las disposiciones de esta Parte Primera del Código.

De conformidad con lo establecido en la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. le corresponde a los Municipios (...) "Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto

riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana".

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1000.97.122 de 2019 expedido por alcaldía del Municipio de Yopal, le corresponde a través de la Secretaría de Salud, "Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9 de 1979 y el decreto 3075 de 1997, su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan". (...)".

Por su parte, el Municipio de Yopal a través del Decreto número 1000.97.208 de 2019, adopta el Manual de procedimiento sancionatorio sanitario de la secretaria de salud, y le corresponde a la secretaria de salud, (...) "Adelantar la investigación administrativa e imponer las sanciones pertinentes, de acuerdo al formato de procedimiento sancionatorio (...)".

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la secretaria de salud 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 lo dispuesto en los Decretos 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.

Por su parte en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 se establece que *"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 comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, 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.

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.

Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."

Que mediante Artículo 2.5.1.7.6 del Decreto 780 de 2016, se estableció que, Sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las Entidades Territoriales de Salud, adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

Que el Artículo 2.8.5.2.59 del Decreto 780 de 2016, establece que, *"El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio, a solicitud o información de funcionario público, por denuncia o queja debidamente fundamentada presentada por cualquier persona o como consecuencia de haberse tomado previamente una medida preventiva o de seguridad. Este procedimiento se adelantará aplicando las disposiciones previstas en el Capítulo III del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Parágrafo. Aplicada una medida preventiva o de seguridad, esta deberá obrar dentro del respectivo proceso sancionatorio, cuando a ello hubiere lugar".*

Que, en este orden de ideas, las autoridades sanitarias, en ejercicio de la función de inspección, vigilancia y control sanitario, están facultadas para aplicar medidas sanitarias o de seguridad encaminadas a proteger la salud pública e imponer sanciones a que haya lugar por la violación a las normas sanitarias, en los términos del Artículo 577 de la Ley 9 de 1979, previo agotamiento del procedimiento sancionatorio.

Que el artículo 2.8.8.1.4.16 del Decreto 780 de 2016, establece que, "*El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio, a solicitud o información de funcionario público, por denuncia o queja debidamente fundamentada presentada por cualquier persona o como consecuencia de haberse tomado previamente una medida sanitaria de prevención, seguridad o control en salud pública. El denunciante podrá intervenir en el curso del procedimiento, a solicitud de autoridad competente, para dar los informes que se le pidan. Aplicada una medida sanitaria, esta deberá obrar dentro del respectivo proceso sancionatorio. Este procedimiento se adelantará aplicando las disposiciones previstas en el Capítulo III del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo*".

Que el Ministerio de la Protección Social expidió la Resolución No. 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", el cual en su Artículo 1, estableció que, "la presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas".*

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-086 en contra de la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos en contra de la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, por

presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 3.2, 3.5, 6.2 y 6.5, Artículo 8, artículo 9 Numeral 1 y 9, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 12 y 13, Artículo 14 Numeral 1, 2 y 3, Artículo 16 Numeral 1, 6, 7 y 8, Artículo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5, Artículo 26 y Artículo 33 Numeral 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

ARTICULO TERCERO. Notificar personalmente a la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO CUARTO. En el evento de que la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por 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.

ARTICULO QUINTO. Conceder a la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO SEXTO. Contra el presente auto no procede ningún recurso, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dado en Yopal Casanare a los once (11) días del mes de julio de 2025.

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada