



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

**SECRETARIA DE SALUD
OFICIO**

AMC-SSC-907-2023
Cajicá, 24 de julio de 2023

**CONSTANCIA DE FIJACIÓN Y DESFIJACIÓN DE LA NOTIFICACIÓN POR AVISO
AMC-SSC-861-2023 DE 13 DE JULIO DE 2023 EN LA PÁGINA ELECTRÓNICA:**

Teniendo en cuenta que la Secretaría de Salud de Cajicá, en el marco del artículo 68 de la Ley 1437 de 2011, el 05 de julio del año en curso procedió a enviar del correo institucional: psancionatoriosalud@cajica.gov.co, al correo electrónico: moralesjohanna@hotmail.com, la citación a la señora NURY JOHANNA MORALES VARGAS, identificada con cédula de ciudadanía 52.993.885, como representante legal de la *Sociedad Eventos & Producciones Villa Lorena S.A.S.*, para realizarle la notificación personal del Auto No. 15 de 2023 "Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra la Sociedad Eventos & Producciones Villa Lorena S.A.S.", sin embargo, la citada señora no compareció para el efecto dentro de los cinco (05) días hábiles establecidos por la norma *ibídem*, en tal sentido, y a la luz del artículo 69, el 13 de julio de la presente anualidad, se procedió a realizar la Notificación por Aviso, no siendo posible, toda vez que el establecimiento no existe en la actualidad.

En ese sentido, y acorde con lo establecido en el párrafo segundo del artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, que señala "Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso", se procede a publicar el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, en la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá en el link: <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>, por el término de cinco (05) días, indicando que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.

Se deja como constancia de fijación el día 25 de julio del año 2023, siendo las ocho (8:00 A.M.), y se advierte que se desfijará el 31 de julio de la misma anualidad, a las cinco y treinta minutos de la tarde (5:30 P.M.).

Cordialmente,

LEIDY JULIET SUAREZ FERNÁNDEZ
Secretaria de Salud de Cajicá– Cundinamarca

Proyecto: Kelly Johana Vega C./ Técnico Administrativo
Revisó: María E. Montaña / Abogada contratista. *HEM*
Aprobó: Leidy Juliet Suarez Fernández/Secretaria de Despacho.



CAJICÁ
TEJIENDO FUTURO
UNIDOS CON TODA SEGURIDAD

Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pgrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

**SECRETARIA DE SALUD
OFICIO**

AMC-SSC-861-2023
Cajicá, 13 de julio de 2023

Señora

NURY JOHANNA MORALES VARGAS

Representante legal – Sociedad Eventos & Producciones Villa Lorena S.A.S.
moralesjohanna@hotmail.com
Kilómetro 28 vía Cajicá - Bogotá
Cajicá – Cundinamarca

Asunto: Notificación por aviso del Auto No. 15 de 05 de julio de 2023 “Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra la Sociedad Eventos & Producciones Villa Lorena S.A.S.”

Respetado señora:

De conformidad con lo señalado en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011⁶ “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 Auto No. 15 del 05 de julio de 2023 “Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra la Sociedad Eventos & Producciones Villa Lorena S.A.S.”, 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 al correo electrónico: moralesjohanna@hotmail.com el 05 de julio de 2023, así, al contabilizar los términos para el efecto, estos vencieron el día 12 del mismo mes. En este sentido, se procede a efectuarle la **NOTIFICACIÓN POR AVISO**, del acto administrativo citado respecto del cual se adjunta copia íntegra que consta de diez (10) folios útiles.

En igual sentido, se le notifica que conforme el artículo CUARTO del acto administrativo enunciado, se concede un término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la presente notificación, para que usted directamente o por medio de apoderado, presente sus descargos por escrito y aporte o solicite la práctica de pruebas que considere pertinentes, de acuerdo con lo establecido en artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

Así mismo, se advierte que contra dicho acto no procede recurso alguno, conforme lo dispuesto en el Artículo 47 de la norma antes señalada.

Cordialmente,

LEIDY JULIET SUAREZ FERNÁNDEZ
Secretaria de Salud de Cajicá– Cundinamarca

Proyecto: María E. Montaña / Abogada contratista
Proyecto: Kelly J. Vega/ Técnico Administrativo
Revisó: Diana Patricia Gracia Meza - Directora de Salud Pública (E)
Aprobó: Leidy Juliet Suarez Fernández/Secretaria de Despacho
Anexos: Diez (10) folios útiles

⁶ Reformada por la Ley 2080 de 2021.



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ



ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ

En Cajicá, a los trece (13) días del mes
de julio del 2023

Notificación por aviso de:

Resolución ☐ Decreto ☐ Auto ☒
N°15 de fecha 05 de julio
del 2023

A: NURY JOHANNA MORALES VARGAS
CC N° 52.993.885

firma de quien recibe

Notificador: _____
AÑO 2023



CAJICÁ
TEJIENDO FUTURO
UNIDOS CON TODA SEGURIDAD

Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:



Certificate No.
LAT - 0988



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

05-07-23
13-07-23

**AUTO No. 15
(05 DE JULIO DE 2023)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra la Sociedad Eventos & Producciones Villa Lorena 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 y artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos contra la **Sociedad Eventos & Producciones Villa Lorena S.A.S.**, identificada con NIT 900855157 – 1, en calidad de propietaria del establecimiento denominado **Villa Lorena**, ubicado en el Kilómetro 28 Vía Cajicá – Bogotá, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El 13 de octubre 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 **Villa Lorena**, ubicado en el Kilómetro 28 Vía Cajicá – Bogotá.
2. A la luz de la referida visita se emitió el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 4134-21 de 13 de octubre de 2021, alrededor de la cual se evidenció los siguientes aspectos: Localización y diseño: “Se evidencian accesos a zona de producción con acceso a plagas”; condiciones de pisos y paredes: “se evidencian grietas en pared en zona de producción. No se observa continuidad en pisos en zona de producción. No se observa uniones redondeadas entre piso y pared”; Techos, iluminación y ventilación: “En zona de Bodega se evidencia techo que permite la acumulación de suciedad. Se evidencian ventanas con aberturas que permiten el ingreso de plagas a la zona de producción”; Instalaciones sanitarias: “No se evidencian lavamanos con Grifos de Accionamiento no manual. no se evidencian avisos al personal sobre la necesidad de lavarse las Manos.”; Condiciones de equipos y utensilios: “Se evidencian equipos con presencia de óxido. Se observa nevera de cocina en mal estado, el motor no cuenta con protección.”; Superficies de contacto con el alimento: “Se evidencian tablas de picar en Mal estado, rotas o Quemadas. Y ollas en Mal estado.”; Reconocimiento médico: “No se observan certificados médicos de Manipulación de Alimentos.”; Prácticas higiénicas: “Se evidencia que el personal no cuenta con calzado completamente cerrado. Se observa dotación de Meseros de color oscura.”; Educación y capacitación: “Se observa que el plan de capacitación continua y permanente.”; Control de materias primas o insumos: “No se observa fichas técnicas de las materias primas. no cuentan con soportes documentales de procedencia de carne y pollo.”; Manejo de temperaturas: “No se observan controles de refrigeración y congelación de todos los equipos faltan equipos de bodega y los que se toman se encuentran desactualizados.”; Condiciones de almacenamiento: “Se evidencia producto en contacto directo con el piso.”; Residuos líquidos: “Se evidencian rejillas o sifones sin protección en área de bodega. Se evidencian desagües de lavaplatos de cocina sin protección.”; Residuos sólidos: “se evidencian canecas de residuos sin tapa.”; Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: “Se evidencia deficiencias de limpieza en áreas (pisos y paredes) equipos



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:



4/10



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

(estufas).”; Soportes documentales de saneamiento: “No se observan registros asociados al plan de saneamiento.”

3. Dada la situación sanitaria encontrada en el establecimiento en cuestión, los funcionarios de la Secretaría de Salud, procedieron a aplicar la Medida Sanitaria, consistente en la clausura temporal total del establecimiento.

CONSIDERANDOS DEL DESPACHO:

De conformidad con lo establecido en el artículo 577 Ley 9 de 1979 “*Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.*”, y demás normas reglamentarias, en concordancia con lo señalado en 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*”, los numerales 44.3.3.1 y 44.3.5, del artículo 44 de la Ley 715 de 2001; y el artículo 47 de 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 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.

Dicho lo anterior, se procede a señalar la normativa aplicable al caso en concreto, 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:

“(...)

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:

(...)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

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.

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

(...)



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:



210



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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 éstas 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.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

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 contruidos 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 mantenimiento sanitario.

(...)

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

(...)

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 éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

(...)

310



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

3. TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos 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.
(...)

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección. 4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

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, contruidos, 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 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.
5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

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,



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:



4110



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

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.

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

(...)

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.

(...)

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

(...)

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:

(...)

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando ésta lo requiera.

(...)

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional

45/10



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pars@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

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.

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 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. Estos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

(...)

Una vez expuesto lo anterior, se procede a mencionar, que como quiera que 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", establece que: "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.", para el caso *sub examine*, es perfectamente compatible la aplicación de la Ley ejusdem, así:

"Artículo 47. Procedimiento 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.



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:



26110



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

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.”
(...).”

A continuación, cabe señalar, que si llegase el investigado a resultar responsable de los cargos endilgados a título presuntivo dentro de este procedimiento sancionatorio, las sanciones a las cuales podría hacerse acreedor, serían las establecidas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, así:

“ARTÍCULO 577. (...) 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.”

A la luz de la normativa transcrita, y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la **Sociedad Eventos & Producciones Villa Lorena S.A.S.**, identificada con NIT 900855157 – 1, en calidad de propietaria del establecimiento denominado **Villa Lorena**, ubicado en el Kilómetro 28 Vía Cajicá – Bogotá, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias, descritas en la Resolución 2674 de 2013, así:

Cargos por infringir la Resolución 2674 de 2013:

-PRIMER CARGO, EN CUANTO A EDIFICACIONES E INSTALACIONES: Al evidenciar en el establecimiento que, los accesos a la zona de producción permiten el ingreso de plagas; la ventana presenta aberturas; así como, observar grietas en la pared de la misma área; que los pisos no presentan continuidad; las uniones entre piso y pared no son redondeadas; y que el techo de la bodega es susceptible de acumulación de suciedad. Con lo cual se incumple lo dispuesto en los numerales 2.1., 2.2., y 2.3., del artículo 6º; los numerales 1.1., 2.1., 2.2., 3.1., 4.1., 4.2., del artículo 7º de la Resolución enunciada.

3/10



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pgrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

SEGUNDO CARGO, RESPECTO DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS: Al observar que, el establecimiento no cuenta con lavamanos dotado de grifos de accionamiento no manual, y no evidenciar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción. Transgrediendo lo señalado los numerales 6.3., y 6.4., del artículo 6º de la norma *ejusdem*.

TERCER CARGO, EN MATERIA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS: Por hallar equipos con presencia de óxido; la nevera de la cocina en mal estado ya que el motor no cuenta con protección; observar las superficies en contacto con el alimento; y encontrar utensilios en mal estado, tales como: "tablas de picar rotas o quemadas y ollas en mal estado". Incumpliendo lo indicado en el artículo 8º, así como, los numerales 1, 2, 3, 4, y 5 del artículo 9º de la norma citada.

-CUARTO CARGO, REFERENTE AL RECONOCIMIENTO MÉDICO: Al evidenciar que el establecimiento no ostenta las certificaciones médicas del personal manipulador de alimentos. Incumpliendo lo señalado en el artículo 11 de la citada *ibídem*.

-QUINTO CARGO EN CUANTO A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS: Por observar que, el personal manipulador de alimentos del establecimiento, no utiliza zapatos completamente cerrados, y que la vestimenta que portan es de color oscuro. Quebrantando lo dispuesto en los numerales 2 y 9 del artículo 14 de la Resolución enunciada.

-SEXTO CARGO, EN LO RELATIVO AL CONTROL DE MATERIAS PRIMAS O INSUMOS: Al no observar las fichas técnicas de las materias primas, y no contar con los soportes documentales de la procedencia de los productos, tales como: carne y pollo. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 del artículo 16, así como, el numeral 3 del artículo 28 de la Resolución en comento.

-SÉPTIMO CARGO, EN CUANTO A MANEJO DE TEMPERATURAS Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Al hallar que, el establecimiento no lleva los controles de temperatura de refrigeración y congelación de los equipos de bodega, y los que se toman se encuentran desactualizados. Así como, evidenciar producto en contacto directo con el piso. Incumpliendo lo estipulado en el numeral 2 y 4 del artículo 28 de la citada Resolución.

-OCTAVO CARGO, REFERENTE EN MATERIA DE SANEAMIENTO: Al evidenciar que la rejilla del drenaje de la bodega y el drenaje del lavaplatos se encuentran sin protección, así mismo, observar que el recipiente para la recolección de los residuos sólidos no es apto para dicha función ya que no tiene tapa, en la misma línea encontrar que el establecimiento no realiza una adecuada limpieza de áreas (pisos y paredes), y equipos (estufa), así como, no ostentar los soportes documentales del plan de saneamiento. Vulnerando lo preceptuado en los numerales 5.1., 5.2., y 5.3., del artículo 6º; el numeral 1.4., del artículo 7º, el artículo 8º, el párrafo 1 numerales 1, 2, 3 y 4 del artículo 26 y los numerales 5, 6 y 7 del artículo 33 de la Resolución en comento.

En mérito de lo expuesto LA SECRETARIA DE SALUD DE CAJICÁ – CUNDINAMARCA, en uso de sus facultades legales.



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:



210



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio, contra la **Sociedad Eventos & Producciones Villa Lorena S.A.S.**, identificada con NIT 900855157 – 1, en calidad de propietaria del establecimiento denominado **Villa Lorena**, ubicado en el Kilómetro 28 Vía Cajicá – Bogotá, de conformidad con la parte motiva y considerativa del presente Auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: Formular los siguientes cargos a título presuntivo, la **Sociedad Eventos & Producciones Villa Lorena S.A.S.**, identificada con NIT 900855157 – 1, en calidad de propietaria del establecimiento denominado **Villa Lorena**, ubicado en el Kilómetro 28 Vía Cajicá – Bogotá, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias, especialmente la Resolución 2674 de 2013, así:

-PRIMER CARGO, EN CUANTO A EDIFICACIONES E INSTALACIONES: Al evidenciar en el establecimiento que, los accesos a la zona de producción permiten el ingreso de plagas; la ventana presenta aberturas; así como, observar grietas en la pared de la misma área; que los pisos no presentan continuidad; las uniones entre piso y pared no son redondeadas; y que el techo de la bodega es susceptible de acumulación de suciedad. Con lo cual se incumple lo dispuesto en los numerales 2.1., 2.2., y 2.3., del artículo 6º; los numerales 1.1., 2.1., 2.2., 3.1., 4.1., 4.2., del artículo 7º de la Resolución enunciada.

- SEGUNDO CARGO, RESPECTO DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS: Al observar que, el establecimiento no cuenta con lavamanos dotado de grifos de accionamiento no manual, y no evidenciar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción. Transgrediendo lo señalado los numerales 6.3., y 6.4., del artículo 6º de la norma *ejusdem*.

-TERCER CARGO, EN MATERIA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS: Por hallar equipos con presencia de óxido; la nevera de la cocina en mal estado ya que el motor no cuenta con protección; observar las superficies en contacto con el alimento; y encontrar utensilios en mal estado, tales como: “tablas de picar rotas o quemadas y ollas en mal estado”. Incumpliendo lo indicado en el artículo 8º, así como, los numerales 1, 2, 3, 4, y 5 del artículo 9º de la norma citada.

-CUARTO CARGO, REFERENTE AL RECONOCIMIENTO MÉDICO: Al evidenciar que el establecimiento no ostenta las certificaciones médicas del personal manipulador de alimentos. Incumpliendo lo señalado en el artículo 11 de la citada *ibídem*.

-QUINTO CARGO EN CUANTO A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS: Por observar que, el personal manipulador de alimentos del establecimiento, no utiliza zapatos completamente cerrados, y que la vestimenta que portan es de color oscuro. Quebrantando lo dispuesto en los numerales 2 y 9 del artículo 14 de la Resolución enunciada.

-SEXTO CARGO, EN LO RELATIVO AL CONTROL DE MATERIAS PRIMAS O INSUMOS: Al no observar las fichas técnicas de las materias primas, y no contar con los soportes documentales de la procedencia de los productos, tales como: carne y pollo. Vulnerando lo



CAJICÁ
TEJIENDO FUTURO
UNIDOS CON TODA SEGURIDAD

Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:



Certificate No.
LAT - 0988

9/10



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

establecido en el numeral 2 del artículo 16, así como, el numeral 3 del artículo 28 de la Resolución en comento.

-SÉPTIMO CARGO, EN CUANTO A MANEJO DE TEMPERATURAS Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Al hallar que, el establecimiento no lleva los controles de temperatura de refrigeración y congelación de los equipos de bodega, y los que se toman se encuentran desactualizados. Así como, evidenciar producto en contacto directo con el piso. Incumpliendo lo estipulado en el numeral 2 y 4 del artículo 28 de la citada Resolución.

-OCTAVO CARGO, REFERENTE EN MATERIA DE SANEAMIENTO: Al evidenciar que la rejilla del drenaje de la bodega y el drenaje del lavaplatos se encuentran sin protección, así mismo, observar que el recipiente para la recolección de los residuos sólidos no es apto para dicha función ya que no tiene tapa, en la misma línea encontrar que el establecimiento no realiza una adecuada limpieza de áreas (pisos y paredes), y equipos (estufa), así como, no ostentar los soportes documentales del plan de saneamiento. Vulnerando lo preceptuado en los numerales 5.1., 5.2., y 5.3., del artículo 6º; el numeral 1.4., del artículo 7º, el artículo 8º, el párrafo 1 numerales 1, 2, 3 y 4 del artículo 26 y los numerales 5, 6 y 7 del artículo 33 de la Resolución en comento.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar en forma personal a el(la) señor(a) NURY JOHANA MORALES VARGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 52993885, en calidad de Representante Legal y/o quien haga sus veces de la **Sociedad Eventos & Producciones Villa Lorena S.A.S.**, identificada con NIT 900855157 – 1, en calidad de propietaria del establecimiento denominado **Villa Lorena**, ubicado en el Kilómetro 28 Vía Cajicá – Bogotá, de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

PARÁGRAFO: En el evento de no comparecer, procederá la notificación por aviso, en atención a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO CUARTO: Conceder un término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente a la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, la Sociedad investigada presente sus descargos por escrito y aporte o solicite la práctica de pruebas que considere pertinentes, de acuerdo con lo establecido en artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

LEIDY JULIET SUAREZ FERNÁNDEZ
Secretaria de Salud de Cajicá– Cundinamarca

Proyecto: María E. Montaña / Abogada contratista.
Aprobó: Leidy Juliet Suarez Fernández/Secretaria de Despacho.



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:

