



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA027-2024</b>
OFICINA PRODUCTORA: ÁREA DE LA GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie:VIGILANCIA Y CONTROL DE SALUD PÚBLICA / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.77 /	

**RESOLUCIÓN N° 027 DEL 19 DE DICIEMBRE DE 2024**

**“MEDIANTE EL CUAL SE AVOCA CONOCIMIENTO Y SE ORDENA LA APERTURA DE PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN EL MARCO DE LA LEY 1437 DE 2011 Y LA LEY 9 DE 1979**

**I. ASUNTO**

Procede el Despacho de la Subsecretaria de Ambiente de Bucaramanga, a cargo de **MERCEDES CAMARGO VELANDIA**, nombrada mediante Resolución #837 del 23/05/2024 debidamente posesionada mediante diligencia de posesión #320 del 23/05/2024, actos administrativos expedidos por la Secretaria Administrativa del Municipio de Bucaramanga; a proferir resolución dentro del proceso de la referencia, como en derecho corresponde, acorde con las facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por artículo 564 de la ley 9 de 1979, ley 10 de 1990 artículo 12 literales “q” y “r”, la ley 715 de 2001 en su artículo 44, del Decreto 0066 de 2018 que contempla el Manual Especifico de Funciones y de Competencias Laborales de la Subsecretaria de Despacho, la Ley 1437 de 2011 y demás normas concordantes.

**II. IDENTIFICACIÓN DEL PRESUNTO INFRACTOR**

Establecimiento de comercio: **CAFETERIA COFFEE BLESSED** Representado legalmente por **CAPACHO PORRAS CARLOS JESUS**, identificado (a) con cédula de ciudadanía: 1.098.623.209; ubicado en Calle 33 # 16 - 44 Barrio PLAZA CENTRO Local E - 09 Piso 4, del Municipio de Bucaramanga; Teléfono: 3146093858, email: No reportado

**III. FUNDAMENTOS DE HECHO**

Que el fundamento factico de las presente diligencias, se cimenta en que, durante la visita En el expediente reposa acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos **0792 el 17 de mayo del 2023**, la cual se suscribe en virtud de las funciones de inspección vigilancia y control previstas para esta secretaría, en dicho documento se realizan los siguientes hallazgos:

- Presencia de agujeros en el techo del establecimiento
- Equipos y utensilios con corrosión Se observa falta de mantenimiento losas rotas y en mal estado ollas deterioradas
- No se diligencian las planillas de control de temperaturas
- No se presentó programa de calidad del agua potable
- No se presentó programa de manejo de residuos sólidos
- No se presentaron fichas de procedimientos de limpieza y desinfección dosificación
- No se presentó plan de saneamiento

Conforme a los parámetros aritméticos establecidos en la normatividad y de acuerdo con Las observaciones presentadas se emite **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** para el establecimiento en un porcentaje de cumplimiento del **82.00%**

Se procede a la aplicación de **MEDIDA DE SEGURIDAD NÚMERO 166** consistente en la decomiso y destrucción de productos.

Que mediante formato 01114 se procedió a la destrucción de los productos.

Se procedió a la suscripción del informe técnico de condiciones sanitarias



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA027-2024</b>
OFICINA PRODUCTORA: ÁREA DE LA GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie:VIGILANCIA Y CONTROL DE SALUD PÚBLICA / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.77 /	

#### IV. MATERIAL PROBATORIO EN EL EXPEDIENTE

Como pruebas en el expediente reposa lo siguiente:

- Acta de inspección sanitaria 0792 el 17 de mayo del 2023
- Acta de aplicación de medida de seguridad número 166
- Formato 01114 destrucción de los productos.
- Informe técnico de condiciones sanitarias

Además de las pruebas referidas anteriormente, esto es, las actas de visita, las actas de imposición y levantamiento de la medida de seguridad, el despacho considera pertinente, **DECRETAR PRUEBA DE OFICIO** consistente en la **expedición del Certificado de Establecimientos Comerciales para el Municipio de Bucaramanga**, la cual en adelante entra a formar parte del caudal probatorio.

#### V. FUNDAMENTOS DE DERECHO

##### COMPETENCIA

Que la presente actuación administrativa de carácter sancionatorio se adelanta con ocasión a lo establecido en la **LEY 9 DE 1979**, Por la cual se dictan medidas sanitarias, cuyo objetivo principal es garantizar la protección de la salud de la población mediante la regulación de diversos aspectos relacionados con el control de enfermedades, la prevención de riesgos sanitarios y la promoción de un ambiente saludable.

Ahora, actuando en estricto apego de lo establecido en el artículo 564 de la ley 9 de 1979, la cual regula la vigilancia y el control y establece que a través de las autoridades de salud se materializará el deber del estado de regular la vida económica y orientar las condiciones de salud dictar las disposiciones necesarias para asegurar la adecuada situación de higiene, y seguridad en todas las actividades humanas, así como vigilar su cumplimiento, enunciado normativo mediante el cual, se otorga a la secretarías de salud municipales, la competencia de desempeñar las funciones de inspección, vigilancia y control, en todos los establecimientos de vivienda transitoria, educativos, espectáculos públicos, diversión pública, industriales, comerciales, carcelarios, hospitalarios y similares, así como los dedicado a la prestación de servicios de salud, conforme a la ley 10 de 1990.

Los decretos que reglamentan la ley 9 de 1979, establecen expresamente la plena competencia de los entes territoriales en salud, para el desarrollo de funciones sanitarias, de inspección, vigilancia y control, tal es el caso del decreto 677 de 1995, en su artículo tercero, el cual establece, la inspección, vigilancia y control sanitario de los medicamentos cosméticos, preparaciones farmacéuticas a base de recursos naturales, productos de aseo, higiene, limpieza y otros productos de uso doméstico, le corresponden a las entidades territoriales a través de las direcciones distritales o municipales de salud.

A su turno, el Decreto 780 de 2016, en el artículo 2.8. 8.1 4.2, establece que se entenderá como autoridad sanitaria, a las direcciones territoriales de salud, y a todas aquellas entidades que de acuerdo a la ley ejerzan funciones de vigilancia y control sanitario, las cuales, deberán adoptar las medidas sanitarias que garanticen la protección de la salud pública y adelantar los procedimientos para aplicar las sanciones a que hubiera lugar.

El artículo 44 de la ley 715 del 2001, establece que, corresponde a los municipios, dirigir y coordinar el sector de la salud y el sistema de seguridad social en salud en el ámbito de su jurisdicción, para lo cual, en relación con la salud pública, cumplirán con las funciones de ejercer inspección, vigilancia y control de factores de riesgo que afecten la salud



DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA027-2024</b>
OFICINA PRODUCTORA: ÁREA DE LA GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: VIGILANCIA Y CONTROL DE SALUD PÚBLICA / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.77 /	

humana, presentes en el ambiente, en coordinación con las autoridades ambientales, vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para el consumo humano, con prioridad en el alto riesgo epidemiológico, así como la materia prima para el consumo animal, que represente riesgo para la salud humana.

De conformidad con la ley 715 de 2001, corresponde a la secretaría de salud y ambiente en ejercicio de sus competencias realizar las visitas de inspección vigilancia y control cuando exista una presunta inconsistencia con la normatividad sanitaria vigente quien a su vez tiene la potestad de aplicar las medidas de aseguramiento e imposición de sanciones las medidas sanitarias aplicables al modelo de inspección vigilancia y control sanitario esta son las establecidas en la ley 9 de 1979, el decreto 3518 de 2006 y las normas que modifiquen adicionen o sustituyen los procedimientos administrativos sancionatorios que se surtirán conforme a lo establecido en el título III de la ley 1437 de 2011, código de procedimiento administrativo y de lo contencioso administrativo.

Desde la secretaría de salud y ambiente como autoridad sanitaria del municipio se debe realizar la actividad de inspección vigilancia y control aplicando los correctivos y las sanciones pertinentes sobre las situaciones irregularidades identificadas en los objetos de control con miras de prevenir mitigar controlar o eliminar características de algo que origine riesgos o afecte o pueda afectar la salud de la población.

Del mismo modo la secretaría de salud y ambiente está facultada para vigilar las condiciones ambientales que afecten la salud y el bienestar de la población generadas por el ruido la tenencia de animales domésticos las basuras y los olores entre otros ejercer vigilancia y control sanitario de su jurisdicción sobre factores de riesgo para la salud en los establecimientos y espacios que puedan generar riesgos para la población tales como establecimientos educativos hospitales cárceles cuarteles albergues guarderías ancianatos puertos terminales piscinas estadios coliseos gimnasios bares tabernas supermercados y similares plazas de mercado de abasto público y planta de sacrificio de animales entre otros y cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de carácter sanitario prevista en la ley 9 de 1979 y su reglamentación o las que las modifiquen adicionen o sustituyan.

Jurisprudencialmente en reiteradas ocasiones se ha pronunciado la corte constitucional sobre la facultad discrecional para adelantar actuaciones administrativas sancionatorias e imponer multas sin especificar los parámetros para su imposición.

Otro panorama es el cumplimiento por parte del estado de su facultad reglada entendida Esta última como el cumplimiento de las condiciones impuestas por la norma jurídica administrativa vigente sin dejar lugar a ningún tipo de objetividad por lo tanto el ejercicio de la función administrativa incluye funciones de policía que garantizan el cumplimiento de las disposiciones normativas mediante decisiones tomadas en actos administrativos de carácter particular.

La función administrativa sancionatoria de las secretarías de salud se adelanta de oficio o a petición de parte teniendo como origen las visitas de inspección vigilancia y control que se realizan en los establecimientos abiertos al público o debido a quejas interpuestos por los ciudadanos en las visitas se debe constatar el cumplimiento de los requisitos de funcionamiento so pena de dar inicio a la investigación administrativa que puede derivar en una sanción.

Para lograr el cumplimiento de las funciones de inspección vigilancia y control la secretaría de salud deberán adelantar los procesos administrativos sancionatorios bajo los postulados establecidos en la ley 1437 de 2011, ahora bien el municipio de Bucaramanga, mediante el Decreto 066 de 2018, estableció el manual específico de funciones y competencias laborales, en donde entre las funciones conferidas a la secretaría de salud, en su especialidad de salud pública, se encuentra ejercer inspección



DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA027-2024</b>
OFICINA PRODUCTORA: ÁREA DE LA GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie:VIGILANCIA Y CONTROL DE SALUD PÚBLICA / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.77 /	

vigilancia y control en salud, de acuerdo con las normas y procedimientos establecidos; Por otra parte, se establece entre las funciones de la subsecretaría de ambiente, ejercer vigilancia y control sanitario en su jurisdicción sobre factores de riesgo para la salud humana en los establecimientos y espacios que puedan generar riesgos para la población con el fin de salvaguardar la vida de los bumanguenses.

Las actuaciones sancionatorias sanitarias como la que nos concita podrán iniciarse:

- A. De oficio, esto es, por conocimiento directo de la Secretaría de Salud;
- B. Denuncia o Queja debidamente fundamentada interpuesta por cualquier persona o autoridad, y,
- C. Como consecuencia de visita de inspección vigilancia y control.

Que, para el caso en particular, la Secretaría de Salud y Ambiente de Bucaramanga efectuó visita de inspección sanitaria el día el **17 de mayo de 2023**, teniendo claridad sobre los hechos y encontrando mérito para el inicio del procedimiento, de conformidad con lo establecido en la normatividad antecitada, siendo del caso **AVOCAR** conocimiento del asunto y realizar la **APERTURA DE INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA**.

Que, conforme lo dispuesto en el Artículo 47 de la ley 1437 de 2011, norma que es pertinente transcribir a continuación, se procederá igualmente con la **formulación de pliego de cargos**,

### CAPÍTULO III

#### *Procedimiento administrativo sancionatorio*

**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.

*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 apotar 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.*

## VI. FORMULACION DE CARGOS

Conforme a las evidencias que reposan en el expediente, así como los diferentes informes técnicos allegados por parte de los profesionales adscritos a la Secretaría de Salud y Ambiente de Bucaramanga, se procede a formular los siguientes cargos:

**PRIMER CARGO:** Presunta omisión en la CALIDAD DE EDIFICACIONES E INSTALACIONES EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO en específico porque:

- En el acápite referente a **TECHOS, ILUMINACION Y VENTILACION** Al momento de la visita de inspección se refiere Presencia de agujeros en el techo del establecimiento, desatendiendo los postulados de la Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.

**SEGUNDO CARGO:** Presunta omisión en la CALIDAD DE EQUIPOS Y UTENSILIOS MEDIANTE LOS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO. En específico porque:

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo R-SdSyA027-2024
OFICINA PRODUCTORA: ÁREA DE LA GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie:VIGILANCIA Y CONTROL DE SALUD PÚBLICA / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.77 /	

- En el acápite referente a **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS** Al momento de la visita de inspección se refiere Equipos y utensilios con corrosión; Se observa falta de mantenimiento losas rotas y en mal estado, ollas deterioradas, desatendiendo los postulados de la Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34

**TERCER CARGO:** Presunta omisión en el cumplimiento de **REQUISITOS SANITARIOS DEL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO** en específico porque:

- En el acápite de relacionado con **MANEJO DE TEMPERATURAS** Al momento de la inspección sanitaria se refiere No se diligencian las planillas de control de temperaturas, desatendiendo lo estipulado en Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.

**CUARTO CARGO:** Presunta omisión en las **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** para la ejecución de los servicios ofrecidos, por el establecimiento inspeccionado, en específico porque:

- En el acápite de relacionado con **SUMINISTRO Y CALIDAD DEL AGUA POTABLE** Al momento de la inspección sanitaria se refiere No se presentó programa de calidad del agua potable, contraviniendo las disposiciones previstas en la Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9
- En el acápite de relacionado con **RESIDUOS SOLIDOS** Al momento de la inspección sanitaria se refiere No presentó programa de manejo de residuos sólidos, contraviniendo la Resolución 2184 de 2019, Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11
- En el acápite de relacionado con **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS** Al momento de la inspección sanitaria se refiere No presenta ficha de procedimiento de limpieza y desinfección, dosificación, contraviniendo la Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.
- En el acápite relacionado con **SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO** AL momento de la inspección sanitaria se refiere No se presenta plan de saneamiento básico, desatendiendo lo dispuesto en (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26

## 6.2. CONCEPTO DE VIOLACION DE LOS CARGOS ANTERIORMENTE FORMULADOS

La Constitución Política de Colombia de 1991, dentro de su articulado, consagra como un bien de especial relevancia, la salubridad pública y la salud de los ciudadanos, encontrándose su protección a cargo del estado, específicamente, de sus autoridades administrativas, quienes deben enfocar esfuerzos con la finalidad de garantizar **la salvaguarda del bien jurídico de la vida, la prevención del riesgo y la mitigación de los efectos negativos que cause la ocurrencia del riesgo**

En virtud de lo anterior, los entes territoriales, están obligados, de manera periódica, con carácter permanente, preventivo, y correctivo a realizar visitas de oficio y/o a petición de parte para materializar la Inspección Vigilancia y Control, para que, por su conducto, se pueda garantizar que los establecimientos de comercio abiertos al público, indistintamente de su objeto social, den cumplimiento de las metas antes mencionadas.

En este contexto, surge un gran grupo de normas relacionadas con la atención del riesgo sanitario, las cuales, tienden a abordar la problemática sanitaria, dado que, en el desarrollo de las actividades humanas, en especial en la actividad comercial, son muchas las situaciones, en las que se pueden desatender las recomendaciones sanitarias básicas, poniendo en riesgo a la población en general, la cual acude a los establecimientos abiertos al público, no estando obligados a soportar dicho incumplimiento, y, mucho menos, sus consecuencias.

En el caso concreto, puesto bajo consideración de este operador sanitario, se han encontrado importantes falencias, las cuales, han sido resumidas en cinco cargos, los

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo R-SdSyA027-2024
OFICINA PRODUCTORA: ÁREA DE LA GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie:VIGILANCIA Y CONTROL DE SALUD PÚBLICA / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.77 /	

cuáles fueron expuestos anteriormente, y cuyo sustento se analizará detalladamente a continuación:

En lo atinente a la Presunta omisión en la **CALIDAD DE EDIFICACIONES E INSTALACIONES EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO**, debe decirse que, las instalaciones deben contar con accesos en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad, que represente riesgo potencial de contaminación del alimento, y en general para la vida humana, además, dichas instalaciones deben estar limpias, libres de cualquier acumulación de desechos y tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten su limpieza, mantenimiento e impidan la generación de polvo, estancamiento de aguas o la presencia de fuentes de contaminación para el alimento.

Las instalaciones donde se manipulen alimentos deben contar con un diseño y una construcción técnica adecuada, de manera que se proteja el ambiente, la producción, e impida la generación de factores de riesgo, como suciedad, polvo, lluvia, contaminación, plagas y animales domésticos, estos espacios, deben tener además un tamaño adecuado para la instalación, mantenimiento de los equipos que serán necesarios, así como para la circulación del personal, y el traslado de materias primas, estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos, hasta el despacho del producto final, de tal manera que se eviten los retrasos y la contaminación Cruzada.

Del mismo modo, es deber de los empresarios garantizar que, cuando sea requerido por la naturaleza del producto puesto a disposición de la comunidad, se prevean condiciones de temperatura, humedad y otras técnicas específicas, para la realización higiénica de las operaciones de producción y comercialización del producto, también para su conservación, y en general, para evitar que se malogre.

**CONCLUSION**, Tenemos que, para la época de los hechos, esto es, el día de la realización de la visita de inspección sanitaria, se encontraba el establecimiento de comercio en condiciones inadecuadas, por cuanto, se evidenció Presencia de agujeros en el techo del establecimiento.

Todas estas condiciones, ciertamente van en contravía de lo dispuesto en la resolución 2674 del año 2013, en la cual se regulan las condiciones específicas que debe garantizar el establecimiento de comercio, y cada uno de sus componentes, para prestar adecuadamente los servicios relacionados con la manipulación de alimentos para el consumo humano, que es lo que este despacho reprocha en el cargo formulado.

En lo que hace al segundo cargo, relacionado con la omisión en **las condiciones adecuadas de calidad en los utensilios y equipos mediante los cuales ofrece sus servicios el establecimiento de comercio inspeccionado**, debe decirse que, estos, son un elemento fundamental en la calidad higiénica, que debe brindar el establecimiento a los consumidores, pues, es obligación del empresario, garantizar que los mismos estén diseñados, instalados y sean mantenidos de una manera que se evite la contaminación del alimento, se facilite su limpieza y desinfección y permitan adecuadamente el manejo del alimento.

Del mismo modo, los utensilios, deben estar fabricados en materiales resistentes al uso, la corrosión, así como la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección, toda superficie que entre en contacto con el alimento debe ser fácilmente accesible o desmontable, para su limpieza, desinfección e inspección, de manera que puedan limpiarse con facilidad, deben tener un acabado liso, no poroso, no absorbente, y estar libres de defectos como grietas e irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos, microorganismos, los cuales afecten la calidad del alimento.

<b>DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE</b>		<b>No. Consecutivo R-SdSyA027-2024</b>
<b>OFICINA PRODUCTORA: ÁREA DE LA GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA Código TRD:7200</b>	<b>SERIE/Subserie: VIGILANCIA Y CONTROL DE SALUD PÚBLICA / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.77 /</b>	

La superficie en donde entren contacto el alimento tampoco debe estar recubierta por ningún tipo de pintura o cualquier clase de desprendible que pueda malograrlo y finalmente los recipientes donde se guarden los insumos de desechos, o de uso permanente deben estar libres de fuga o cualquier apertura que pueda implicar manipulación externa de las propiedades del alimento.

**CONCLUSION:** Tenemos que, para la época de los hechos, esto es, el día de la realización de la visita de inspección sanitaria, se encontraba el establecimiento de comercio en condiciones inadecuadas, por cuanto, Equipos y utensilios con corrosión Se observa falta de mantenimiento losas rotas y en mal estado ollas deterioradas.

Todas estas condiciones, ciertamente van en contravía de lo dispuesto en la resolución 2674 del año 2013, en la cual se regulan las condiciones específicas que debe garantizar el establecimiento de comercio, en lo referente a la limpieza y calidad de los utensilios, para prestar adecuadamente los servicios relacionados con la manipulación de alimentos para el consumo humano, que es lo que este despacho reprocha en el cargo formulado.

En lo tocante al tercer cargo referente a la ***presunta omisión en lo relacionado con LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INSPECCIONADO***, debe decirse que, en este apartado, se hace referencia a aspectos como: El control de insumos y materias primas; La prevención de la contaminación cruzada; El adecuado manejo de temperaturas y Las condiciones de almacenamiento que exigen todos los eslabones de la manipulación de alimentos puestos al público para su consumo, dentro de los establecimientos de comercio.

El control adecuado de la temperatura es esencial para evitar la proliferación de microorganismos patógenos que puedan afectar la calidad de los alimentos. La temperatura es uno de los factores críticos en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, como las intoxicaciones alimentarias. La ausencia de registros de control de temperatura significa que no hay evidencia de que se estén tomando las medidas necesarias para mantener los productos a temperaturas seguras, lo cual podría resultar en un incremento de riesgos sanitarios. Esta situación contraviene las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, que obliga a los establecimientos comerciales a implementar medidas preventivas adecuadas para proteger la salud de los consumidores.

**CONCLUSION:** Tenemos que, para la época de los hechos, esto es, el día de la realización de la visita de inspección sanitaria, se evidenció la falta de control de temperatura.

Todas estas condiciones, ciertamente van en contravía de lo dispuesto en la resolución 2674 del año 2013, en la cual se regulan las condiciones específicas que debe garantizar el establecimiento de comercio, en lo referente a los requisitos higiénicos, que es lo que este despacho reprocha en el cargo formulado.

En cuanto al último cargo relacionado con la ***Presunta omisión en la calidad en la IMPLEMENTACION Y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN EL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INSPECCIONADO***, debe decirse que, en la Resolución 2674 de 2013, artículo 26 se establece: "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.

**La ausencia de un programa de calidad del agua potable.** Según la normatividad sanitaria colombiana, los establecimientos que prestan servicios al público, como restaurantes, hoteles, hospitales, entre otros, deben garantizar la calidad del agua que



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA027-2024</b>
OFICINA PRODUCTORA: ÁREA DE LA GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie:VIGILANCIA Y CONTROL DE SALUD PÚBLICA / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.77 /	

consumen sus usuarios. La Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de la Protección Social establece que el agua potable debe cumplir con ciertos parámetros microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos para asegurar que no represente un riesgo para la salud humana.

El hecho de que no se haya presentado un programa de calidad del agua implica que no se están realizando controles ni análisis periódicos para verificar si el agua cumple con los estándares de potabilidad requeridos. Esto pone en riesgo la salud de los consumidores, ya que el agua es uno de los vehículos principales de transmisión de enfermedades transmitidas por el agua (ETA). Entre estas enfermedades se encuentran diarreas, cólera, giardiasis y hepatitis A, que pueden tener consecuencias graves, especialmente en poblaciones vulnerables como niños y adultos mayores.

**La falta de un programa adecuado para el manejo de residuos sólidos.** En el contexto del derecho sanitario colombiano, el manejo de residuos sólidos es crucial para evitar la proliferación de enfermedades infecciosas y garantizar la salubridad del entorno. La Ley 9 de 1979 y la Resolución 2184 de 2004 del Ministerio de Salud y Protección Social establecen la obligación de los establecimientos de implementar programas eficaces de manejo de residuos sólidos, que incluyan la separación, almacenamiento, recolección, transporte y disposición final adecuada de los mismos.

#### **No presenta ficha de procedimiento de limpieza y desinfección, dosificación**

En cuanto a la limpieza y desinfección, otro hallazgo relevante fue la ausencia de una ficha de procedimiento que regule estos procesos. Según la normatividad colombiana en salud, específicamente la Resolución 2674 de 2013, todos los establecimientos que manipulan alimentos deben contar con procedimientos documentados de limpieza y desinfección que incluyan las sustancias utilizadas, las concentraciones adecuadas, la frecuencia y los métodos de aplicación. La falta de estos procedimientos pone en evidencia una deficiencia en el control de la higiene del establecimiento y puede resultar en una contaminación cruzada entre superficies, utensilios y alimentos.

La limpieza y desinfección son procesos fundamentales para evitar la proliferación de microorganismos patógenos que pueden contaminar los alimentos. La falta de una ficha de procedimiento también refleja un desorden organizativo que puede poner en peligro tanto la seguridad alimentaria como la salud pública. La dosificación incorrecta de los productos de limpieza puede generar situaciones donde no se logran los niveles adecuados de desinfección, lo que incrementa el riesgo de transmisión de enfermedades.

**La falta de un programa de saneamiento integral** también fue identificada como una deficiencia crítica. El saneamiento, que abarca tanto el control de las condiciones de salubridad como la eliminación de factores de riesgo sanitarios, es esencial para la prevención de enfermedades en cualquier establecimiento. Según el Código Sanitario Nacional y la Resolución 2674 de 2013, los establecimientos deben contar con un programa de saneamiento que contemple aspectos como la gestión de residuos, control de plagas, manejo adecuado de agua, y limpieza y desinfección de todas las áreas operativas.

La ausencia de un programa de saneamiento integral refleja una falta de planificación en cuanto a las condiciones básicas de salubridad. Esto puede derivar en situaciones de insalubridad y riesgo sanitario, ya que no se están tomando las medidas necesarias para prevenir enfermedades y proteger la salud pública. Un programa de saneamiento bien estructurado no solo previene la contaminación de los alimentos, sino que también garantiza un ambiente saludable para los empleados y clientes del establecimiento.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA027-2024</b>
OFICINA PRODUCTORA: ÁREA DE LA GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie:VIGILANCIA Y CONTROL DE SALUD PÚBLICA / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.77 /	

**Conclusión:** Los hallazgos identificados durante la visita de inspección, vigilancia y control evidencian una serie de **deficiencias graves** en el cumplimiento de las normativas sanitarias colombianas. La ausencia de un programa de calidad del agua potable, el manejo inadecuado de residuos sólidos, la presencia de plagas como las cucarachas, la falta de procedimientos documentados de limpieza y desinfección, y la inexistencia de un programa de saneamiento son fallos que pueden comprometer seriamente la salud de los consumidores y el bienestar general de la población.

Finalmente, debe hacerse especial mención que, **el acta de inspección sanitaria, constituye, en el marco del procedimiento sancionatorio sanitario, plena prueba, y lo que en ella conste será el fundamento necesario para la iniciación del procedimiento.**

## VII. SANCIONES A IMPONER EN RAZON DEL PROCEDIMIENTO

La administración es titular de una facultad sancionatoria, que tiene como finalidad proteger el ordenamiento jurídico. La potestad sancionatoria de carácter administrativo, busca encaminar la conducta de las personas naturales o jurídicas, cuando se transgreden disposiciones que deban ser cumplidas de manera perentoria.

Por tanto, se le informa al investigado que, sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las entidades territoriales de salud y por ende a este Despacho, adelantar los procedimientos administrativos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 9 de 1979 y las normas que la modifiquen o sustituyan las cuales teniendo en cuenta la gravedad de los hechos contemplan:

- 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.

Que dichas sanciones serán determinadas por el fallador al momento de decidir de fondo, teniendo en cuenta las pruebas allegadas al proceso, las circunstancias atenuación o agravación establecidas en el artículo 50 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo - Ley 1437 de 2011 y de acuerdo con los principios de proporcionalidad, necesidad y razonabilidad aplicables a la conducta realizada por el investigado y que inspiran el ejercicio del ius puniendi.

## VIII. DERECHO DE DEFENSA

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, los cuales podrán ser formulados de manera presencial en las instalaciones de la secretaría de salud ambiente en el segundo piso de la fase I de la alcaldía municipal de Bucaramanga, o de manera virtual con destino al correo electrónico del despacho [secretariasaludyambiente@bucaramanga.gov.co](mailto:secretariasaludyambiente@bucaramanga.gov.co).

Con sustento en lo expuesto el Despacho de la Subsecretaría de Ambiente de Bucaramanga.

## IX. RESUELVE



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA027-2024</b>
OFICINA PRODUCTORA: ÁREA DE LA GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie:VIGILANCIA Y CONTROL DE SALUD PÚBLICA / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.77 /	

**ARTICULO PRIMERO: AVOCAR CONOCIMIENTO** en Primera instancia del presente proceso, disponiéndose a inserción del presente auto, en el libro radicator correspondiente.

**ARTICULO SEGUNDO:** Como consecuencia de lo anterior, ORDENAR la **APERTURA DE INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA** y **FORMULAR** el correspondiente **PLIEGO DE CARGOS** en los siguientes términos:

**PRIMER CARGO:** *Presunta omisión en la CALIDAD DE EDIFICACIONES E INSTALACIONES EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO en específico porque:*

- En el acápite referente a **TECHOS, ILUMINACION Y VENTILACION** Al momento de la visita de inspección se refiere Presencia de agujeros en el techo del establecimiento, desatendiendo los postulados de la Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.

**SEGUNDO CARGO:** *Presunta omisión en la CALIDAD DE EQUIPOS Y UTENSILIOS MEDIANTE LOS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO. En específico porque:*

- En el acápite referente a **CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS** Al momento de la visita de inspección se refiere Equipos y utensilios con corrosión; Se observa falta de mantenimiento losas rotas y en mal estado, ollas deterioradas, desatendiendo los postulados de la Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34

**TERCER CARGO:** *Presunta omisión en el cumplimiento de REQUISITOS SANITARIOS DEL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO en específico porque:*

- En el acápite de relacionado con **MANEJO DE TEMPERATURAS** Al momento de la inspección sanitaria se refiere No se diligencian las planillas de control de temperaturas, desatendiendo lo estipulado en Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.

**CUARTO CARGO:** *Presunta omisión en las CONDICIONES DE SANEAMIENTO para la ejecución de los servicios ofrecidos, por el establecimiento inspeccionado, en específico porque:*

- En el acápite de relacionado con **SUMINISTRO Y CALIDAD DEL AGUA POTABLE** Al momento de la inspección sanitaria se refiere No se presentó programa de calidad del agua potable, contraviniendo las disposiciones previstas en la Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9
- En el acápite de relacionado con **RESIDUOS SOLIDOS** Al momento de la inspección sanitaria se refiere No presentó programa de manejo de residuos sólidos, contraviniendo la Resolución 2184 de 2019, Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11
- En el acápite de relacionado con **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS** Al momento de la inspección sanitaria se refiere No presenta ficha de procedimiento de limpieza y desinfección, dosificación, contraviniendo la Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.

*En el acápite relacionado con SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO AL momento de la inspección sanitaria se refiere No se presenta plan de saneamiento básico, desatendiendo lo dispuesto en (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.*

**ARTICULO TERCERO: NOTIFICAR PERSONALMENTE** Establecimiento de comercio: **CAFETERIA COFFEE BLESSED** Representado legalmente por **CAPACHO PORRAS CARLOS JESUS**, identificado (a) con cédula de ciudadanía: 1.098.623.209; ubicado en Calle 33 # 16 - 44 Barrio PLAZA CENTRO Local E - 09 Piso 4, del Municipio de Bucaramanga; Teléfono: 3146093858, expídase el oficio correspondiente.

**ARTÍCULO CUARTO: CONCEDER** a la parte investigada el término de quince (15) días hábiles siguientes a la notificación del presente proveído, para que directamente o a



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA027-2024</b>
OFICINA PRODUCTORA: ÁREA DE LA GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie:VIGILANCIA Y CONTROL DE SALUD PÚBLICA / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.77 /	

través de apoderado debidamente constituido presente descargos, aporte y/o solicite práctica de pruebas conforme lo previsto en la ley 1437 de 2011, para lo cual deberá entregarse el respectivo escrito de manera presencial en las instalaciones del Centro Administrativo Municipal Especializado (CAME) –Primer Piso FASE I Alcaldía de Bucaramanga, con destino a la Secretaría de Salud y Ambiente -, o de manera virtual, por remisión al correo electrónico del despacho:  
[secretariasaludyambiente@bucaramanga.gov.co](mailto:secretariasaludyambiente@bucaramanga.gov.co).

**PARÁGRAFO:** Serán rechazadas de manera motivada, las pruebas inconducentes, impertinentes y/o superfluas, y demás que no atiendan los requerimientos legales, y no se atenderán las practicadas sin el lleno de los requisitos legales.

**ARTÍCULO QUINTO:** Incorpórese al Proceso Administrativo Sancionatorio el informe técnico y sus anexos, brindándole a los mismos el valor probatorio que en derecho corresponda.

**ARTÍCULO SEXTO:** Contra la presente decisión no procede recurso alguno.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

  
**MERCEDES CAMARGO VELANDIA**

Subsecretaria de Ambiente

Proyectó Jean Pierre Franco Toloza / Abogado CPS / SSYA 

