

SP-140 - CU-8442-2023

Manizales; 2023-07-19

Señora
CLAUDIA BENJUMEA
Representante Legal y/o quien haga sus veces
UNION TEMPORAL SERVISOCIAL

PÁCORA - CALDAS

Asunto: NOTIFICACION POR AVISO RESOLUCIÓN 0311 DEL
08 DE MAYO DE 2023

El subdirector de Salud Pública de la **DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS**, Doctor **CARLOS EDUARDO RIVERA MOLANO**, en cumplimiento de la orden proferida dentro del expediente No. AL-008-2020, en el cual resulta investigado el **UNION TEMPORAL SERVISOCIAL**, Representada Legalmente por la señora **CLAUDIA BENJUMEA**, o quien haga sus veces al momento de la presente notificación, procede conforme a lo establecido el Artículo 69 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo) el cual señala:

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

“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.”

“En el expediente se dejará constancia de la remisión o publicación del aviso y de la fecha en que por este medio quedará surtida la notificación personal.”



+57 (606) 8801620 línea gratuita 018000968080

informacion@saluddecaldas.gov.co

F002-P05-GAF V07

Cra 21 N° 29 - 29 Manizales - Caldas

www.saluddecaldas.gov.co

2022-11-08 Página 1 de 2



De acuerdo con lo anterior, se **NOTIFICA POR AVISO** la Resolución No. **0311 del 08 de Mayo de 2023 "POR LA CUAL SE INICIA UN PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO Y SE FORMULAN CARGOS"**, expedida por el Subdirector de Salud Pública.

Frente a la anterior decisión no procede recurso de reposición, de acuerdo a lo establecido en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo). Finalmente se advierte que **"...la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente de la entrega del aviso en el lugar de destino"**.

En caso de que al investigado le asista interés de concurrir al proceso, deberá presentar en la ventanilla única de la Dirección Territorial de Salud de Caldas o enviar la actuación correspondiente acompañada de sus anexos al correo electrónico: juridica.sp@saluddecaldas.gov.co

Notificación expedida en Manizales a los 19 días del mes de julio del 2023.

Cordialmente,

FIRMA ELECTRÓNICA

Carlos Eduardo Rivera Molano
Subdirector de Salud Pública

Elaborado por: Isabel Cristina Velásquez Patiño - Contratista- Apoyo IVC
Revisado por: Carlos Eduardo Rivera Molano - Subdirector de Salud Pública



+57 (606) 8801620 línea gratuita 018000968080

informacion@saluddecaldas.gov.co

Cra 21 N° 29 - 29 Manizales - Caldas

www.saluddecaldas.gov.co

F002-P05-GAF

V07

2022-11-08

Página 2 de 2

POR LA CUAL SE INICIA UN PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO Y SE FORMULAN CARGOS

PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO	
INVESTIGADO	ESTABLECIMIENTO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO "EPMSC" de Pácora - Caldas y UNION TEMPORAL SERVISOCIAL
LUGAR DE INSPECCIÓN	ESTABLECIMIENTO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO "EPMS" de Pácora - Caldas
MUNICIPIO	PÁCORA - CALDAS
DIRECCIÓN	KILÓMETRO 2 VÍA SALAMINA
RADICADO	AL-008-2020

El Director General de la Dirección Territorial de Salud de Caldas, en uso sus atribuciones constituciones y legales, en especial las conferidas en el artículo 49 de la Constitución Política de Colombia; la Ley 9 de 1979; el artículo 43, numerales 43.1.2, 43.1.5 y 43.3.7 de la Ley 715 de 2001; artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, Artículo 2.5.3.10.19 del Decreto 0780 de 2016, artículo 22 de la Resolución No 1403 de 2007, numeral 1, literal e), de la Ordenanza 446 de 2002; artículo 14, numerales 2, 3, 7 y 13, del Decreto Departamental 00422 de 28 de mayo de 2002; artículo 6, numeral 1, literal b), del Acuerdo de Junta Directiva Nro. 260 de 2015; numeral 2 de las funciones esenciales del Director General de la resolución Nro. 0404 de 2015, y

CONSIDERANDO QUE:

I. DE LOS ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS

PRIMERO: el día 12 de julio de 2020 la Dirección Territorial de Salud de Caldas, por intermedio del técnico de saneamiento, llevó a cabo visita de Inspección, Vigilancia y Control al servicio de cocina del ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO "EPMSC" del Municipio de Pácora, con el propósito de determinar las condiciones sanitarias de los alimentos conservados para su preparación y posterior distribución a los internos de aquel establecimiento, de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. 2674 de 2013.

SEGUNDO: Con ocasión a la visita, se indicó que el operador de alimentos del establecimiento penitenciario antes mencionado es la **UNION TEMPORAL SERVISOCIAL**, identificada con Nit. 901.399.270-3, Representada legalmente por la señora **CLAUDIA BENJUMEA** o quien haga sus veces.

TERCERO: El técnico de saneamiento ambiental, tomó muestras de la sopa de guineo (alverja, frijol, zanahoria, pimentón, ajo, agua, vísceras de pollo, cilantro, cebolla larga, tomate, guineo); arroz (aceite, espagueti, sal, agua); Ensalada (pepino, repollo, sal), según consta en el "acta de toma de muestras de alimentos" del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos "INVIMA", las cuales fueron enviadas (conservando las disposiciones higiénicas y de asepsia establecidas en el Manual elaborado por el INVIMA y adoptado por la Dirección Territorial de Salud de Caldas), al Laboratorio de Salud Pública de la DTSC para los pertinentes análisis microbiológicos.

CUARTO: Igualmente en desarrollo de la toma de muestras de alimentos y la suscripción del acta respectiva, el funcionario de la Dirección Territorial de Salud de Caldas, realizó entrega de la contramuestra al administrador del operador de alimentos del establecimiento penitenciario, señor **RODRIGO MARIN CARDONA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.054.546.799, con el fin de que realizara el pertinente análisis microbiológico y físico químico ante un laboratorio de referencia, si así lo creía conveniente en ejercicio del derecho de defensa que le asiste.



Teléfonos: + 57 (6) 8801620 - Línea gratuita 018000968080

Dirección: Cra 21 No 29 - 29, Manzales - Caldas

E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

**POR LA CUAL SE INICIA UN PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO
SANCIONATORIO Y SE FORMULAN CARGOS**

- * **QUINTO:** El laboratorio de Salud Pública de la DTSC, como respuesta a la radicación de las muestras enunciadas atrás, emitió concepto el día 24 de julio de 2020, en el cual puede leerse lo siguiente:

"(...) 7. OPINIONES E INTERPRETACIONES

LA MUESTRA DEL PRODUCTO CON EL RADICADO No. 0666,1, SE ENCUENTRAN DENTRO DE LAS CARACTERÍSTICAS PARA LOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS INVIMA ANALIZADOS EN ALIMENTOS PREPARADOS EN RESTAURANTE

LAS MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS CON LOS RADICADOS No. 0666,2 Y No. 0666,3, SE ENCUENTRAN FUERA DE LAS CARACTERÍSTICAS PARA LOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS INVIMA ANALIZADOS DE Coliformes Totales EN ALIMENTOS PREPARADOS EN RESTAURANTE."

SEXTO: El anterior resultado determinó que la Subdirección de Salud Pública, mediante oficio SP-140-CUI-111-2020, radicada en la Subdirección Jurídica el "Acta de toma de muestras de alimentos" así como el concepto emitido por su Laboratorio, ambos referidos antes, con el propósito que se iniciara el Procedimiento Administrativo Sancionatorio respectivo.

SEPTIMO: Revisada la documentación arrimada a la Subdirección Jurídica por parte de la Subdirección de Salud Pública de la Dirección Territorial de Salud de Caldas es pertinente analizar la viabilidad de dar inicio al procedimiento administrativo sancionatorio y la correspondiente formulación de cargos en contra del **ESTABLECIMIENTO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO "EPMSC** del Municipio de Pácora y la **UNION TEMPORAL SERVISOCIAL** a través de sus representantes legales o quien haga sus veces, por la presunta infracción de las disposiciones sanitarias contenida en el Artículo 18, Artículo 21, Artículo 30 y Artículo 35 d 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".

II. DEL PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA JURÍDICO.

¿Existe mérito para adelantar un procedimiento administrativo sancionatorio en contra del **ESTABLECIMIENTO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO "EPMSC" DEL MUNICIPIO DE PÁCORA** y la **UNION TEMPORAL SERVISOCIAL** a través de sus representantes legales o quien haga sus veces, por presunta dispensación de alimentos en el Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Pácora – Caldas, por fuera de los parámetros microbiológicos INVIMA?

III. DE LOS HECHOS Y DE LAS PRUEBAS

III.I DE LOS HECHOS

- * De conformidad con los antecedentes administrativos y los documentos en que se fundamentan, un hecho puntual origina la solicitud de iniciar un Procedimiento Administrativo Sancionatorio, a saber:

"LAS MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS CON LOS RADICADOS No. 0666,2 Y No. 0666,3, SE ENCUENTRAN FUERA DE LAS CARACTERÍSTICAS PARA LOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS INVIMA ANALIZADOS DE Coliformes Totales EN ALIMENTOS PREPARADOS EN RESTAURANTE."

**POR LA CUAL SE INICIA UN PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO
SANCIONATORIO Y SE FORMULAN CARGOS**

III.II DE LAS PRUEBAS

Para probar el hecho puntual que origina la solicitud de iniciar un Procedimiento Administrativo Sancionatorio, se cuenta dentro del expediente con la siguiente documentación:

1. Concepto suscrito por la analista microbiológico y líder técnica microbiológico del Laboratorio de Salud Pública de la DTS, el día 24 de julio de 2020, quienes analizaron las muestras recogidas en campo por el Técnico de Saneamiento Ambiental.
2. Acta de toma de muestras de alimentos del INVIMA en desarrollo de la visita de Vigilancia al servicio de cocina del ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO "EPMSC" del Municipio de Pácora, suscrita por el Técnico de Saneamiento Ambiental el día 12 de julio de 2020.

IV. DE LAS NORMAS PRESUNTAMENTE INFRINGIDAS CON LOS HECHOS

Con la presunta omisión el acá investigado inobserva las disposiciones sanitarias contenida en el Artículo 18, Artículo 21, Artículo 30 y Artículo 35 d 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".

V. DE LA FUNDAMENTACIÓN DE LA DECISIÓN

Se decidirá en el presente estadio del proceso iniciar Procedimiento Administrativo Sancionatorio y formular cargos en contra del **ESTABLECIMIENTO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO "EPMSC" DEL MUNICIPIO DE PÁCORA** y la **UNION TEMPORAL SERVISOCIAL** a través de sus representantes legales o quien haga sus veces, el cual desarrolla actividades en el Kilómetro 2 Vía Salamina del Municipio de Pácora – Caldas.

La razón de ello estriba en que los documentos relacionados en el acápite de pruebas permiten entrever la ocurrencia efectiva de los hechos enunciados en el numeral III.I, con lo cual se determinaría vulnerada la normatividad expuesta respecto de las condiciones de calidad e inocuidad que deben garantizar, las personas que intervienen en el proceso de comercialización y/o distribución de alimentos para el consumo humano, con el fin de evitar defectos que perjudiquen la salud de las personas que los ingieren.

VI. DE LAS SANCIONES

La DTSC, en caso de hallarse probado el hecho enunciado en el numeral III.I, sería procedente sancionar, de conformidad con lo establecido en el artículo 577 de la Ley 09 de 1979, según lo reglado en el artículo 125 del Decreto Nacional 677 de 1995, con:

- a) Amonestación;
- b) Multas;
- c) Decomiso;
- d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia respectiva;
- e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, laboratorio farmacéutico o edificación o servicio respectivo.

RESUELVE:



- 📞 Teléfonos: + 57 (6) 8801620 - Línea gratuita 018000968080
- 📍 Dirección: Cra 21 N° 29 - 29, Manizales - Caldas
- ✉ E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

POR LA CUAL SE INICIA UN PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO Y SE FORMULAN CARGOS

PRIMERO: INICIAR un Procedimiento Administrativo Sancionatorio en contra del ESTABLECIMIENTO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO "EPMSC" DEL MUNICIPIO DE PÁCORÁ y la UNION TEMPORAL SERVISOCIAL a través de sus representantes legales o quien haga sus veces, el cual desarrolla actividades en el Kilómetro 2 Vía Salamina del Municipio de Pácora – Caldas.

SEGUNDO: FORMULAR en contra del ESTABLECIMIENTO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO "EPMSC" DEL MUNICIPIO DE PÁCORÁ y la UNION TEMPORAL SERVISOCIAL a través de sus representantes legales o quien haga sus veces, el cual desarrolla actividades en el Kilómetro 2 Vía Salamina del Municipio de Pácora – Caldas, por la presunta infracción de la normatividad expuesta en el numeral IV del presente acto administrativo, los siguientes cargos que siguen:

CARGOS	
	<p>RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</p> <p>ARTÍCULO 18. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toda el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como, tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como: congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento. 2. Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado. 3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como: <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 20C. 3.2. Mantener el alimento en estado congelado. 3.3. Mantener el alimento Caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F). 3.4. Tratamiento por calor para destruir las microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados hermenéuticamente a temperatura ambiente. 4. Los métodos de esterilización, irradiación, ozonización, cloración, pasteurización, ultrapasteurización, ultra alta temperatura, congelación, refrigeración, control de pH, y de actividad acuosa (Aw) entre otros, que se utilizan para destruir y evitar el crecimiento de microorganismos indeseables, deben ser suficientes y validados bajo las condiciones de fabricación, procesamiento, manipulación, distribución y comercialización, para evitar la alteración y deterioro de los alimentos. 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 4 °C +/-2°C según sea el caso.

**POR LA CUAL SE INICIA UN PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO
SANCIONATORIO Y SE FORMULAN CARGOS**

**NORMA
PRESUNTAMENTE
VULNERADA Y
RELACIONADA CON
LOS HECHOS
EXPUESTOS**

6. Los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

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

8. Se deben tomar medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraídos, instalando mallas, trampas, imanes, detectores de metal o cualquier otro método apropiado.

9. Las áreas y equipos usados en la fabricación de alimentos para consumo humano no deben ser utilizados para la elaboración de alimentos o productos de consumo animal o destinados a otros fines.

10. No se permite el uso de utensilios de vidrio en las áreas de elaboración debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento.

11. Los productos devueltos a la empresa por defectos de fabricación, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento no podrán someterse a procesos de reenvase, reelaboración, reproceso, corrección o reesterilización bajo ninguna justificación.

ARTÍCULO 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variaran según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

ARTÍCULO 30. Distribución y comercialización. Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.

Parágrafo 1. Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

Parágrafo 2. Cuando se trate de alimentos y materias primas que requieren congelación, estos deben conservarse a las temperaturas necesarias de acuerdo a las características del producto.

ARTÍCULO 35. Operaciones de preparación y servicio de los alimentos. Las operaciones de preparación y servicio de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servicio de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenaran en recipientes adecuados.

2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.

5. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servicio de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente,



Teléfonos: + 57 (6) 8801620 - Línea gratuita 018000968080

Dirección: Cra 21 N° 29 - 29, Manizales - Caldas

E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

POR LA CUAL SE INICIA UN PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO Y SE FORMULAN CARGOS

<p>NORMA PRESUNTAMENTE VULNERADA Y RELACIONADA CON LOS HECHOS EXPUESTOS</p>	<p>6. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.</p> <p>7. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.</p> <p>8. EL lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.</p> <p>9. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.</p> <p>10. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.</p>
<p>PRESUNTA VULNERACIÓN</p>	<p>"LAS MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS CON LOS RADICADOS No. 0666,2 Y No. 0666,3, SE ENCUENTRAN FUERA DE LAS CARACTERÍSTICAS PARA LOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS INVIMA ANALIZADOS DE Coliformes Totales EN ALIMENTOS PREPARADOS EN RESTAURANTE."</p>

TERCERO: CONCEDER un término de quince (15) días hábiles a la parte investigada (art. 47 Ley 1437 de 2011), contados a partir de la notificación del presente acto administrativo, para que presente sus descargos, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes.

CUARTO: Tener como prueba:

1. Concepto suscrito por la analista microbiológico y líder técnica microbiológico del Laboratorio de Salud Pública de la DTS, el día 24 de julio de 2020, quienes analizaron las muestras recogidas en campo por el Técnico de Saneamiento Ambiental.
2. Acta de toma de muestras de alimentos del INVIMA en desarrollo de la visita de Vigilancia al servicio de cocina del ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO "EPMSC" del Municipio de Pácora, suscrita por el Técnico de Saneamiento Ambiental el día 12 de julio de 2020.

QUINTO: Delegar al Subdirector de Salud Pública o quien haga sus veces, para que decrete y practique las pruebas que se consideren pertinentes de oficio para el esclarecimiento de los hechos o que fueren solicitadas por la parte cuestionada durante el término establecido.

SEXTO: Notificar El contenido del presente Acto Administrativo al ESTABLECIMIENTO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO "EPMSC" DEL MUNICIPIO DE PÁCORA y la UNION TEMPORAL SERVISOCIAL, en cabeza de sus Representantes Legales y/o quien haga sus veces, de conformidad con el artículo 66 y ss de la Ley 1437 del 2011.



Teléfonos: + 57 (6) 8801620 - Línea gratuita 018000968080

Dirección: Cra 21 No 29 - 29, Manizales - Caldas

E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

**POR LA CUAL SE INICIA UN PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO
SANCIONATORIO Y SE FORMULAN CARGOS**

SÉPTIMO: Contra el presente acto administrativo no procede recurso alguno de conformidad con lo expuesto en los artículos 74 y 75 de la Ley 1437 de 2011.

Dado en Manizales el

08 MAY 2023

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

JORGE RUBIO JIMENEZ
Director General
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Vo Bo: Farid Alfredo Valencia Dovele. Subdirector Jurídico

Proyectó: Isabel Cristina Velásquez Patiño. Abogada Externa DTSC

Revisó: Laura Cristina Gómez Solanilla. Profesional Universitario DTSC

Revisó: Wilmer Hurtado Zuluaga. Abogado Externo DTSC



Teléfonos: + 57 (6) 8801620 - Línea gratuita 018000968080

Dirección: Cra 21 N° 29 - 29, Manizales - Caldas

E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

