



La salud  
es de todos

INVIMA

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000515 De 17 de Septiembre de 2020

La Coordinadora de Alimentos y Bebidas de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

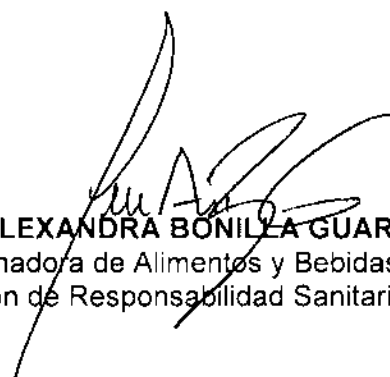
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2020007274
PROCESO SANCIONATORIO:	201608168
EN CONTRA DE:	GRUPO EMPRESARIAL DMS S.A.S
FECHA DE EXPEDICIÓN:	25 DE JUNIO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2020007274 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **25 SET. 2020**, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

**El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente del Retiro del presente aviso.**

  
LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN  
Coordinadora de Alimentos y Bebidas  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (7) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2020007274, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201608168

CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, **01 OCT. 2020** siendo las 5 PM,

LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN  
Coordinadora de Alimentos y Bebidas  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó, Juan Marín  
Grupo: Alimentos

Página 1

Oficina Principal:  
Administrativo:

[www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)





La salud  
es de todos

Minsalud

Auto No. 2020007274  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168"**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar el proceso sancionatorio No. 201608168 y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la sociedad GRUPO EMPRESARIAL DMS S.A.S con Nit 900822383-8., teniendo en cuenta los siguientes:

#### ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 711-1036-17 radicado bajo el No. 17 105457 del 05 de octubre de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquía, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones productivas de la sociedad GRUPO EMPRESARIAL DMS S.A.S. con Nit 900822383-8, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 1).
2. Dentro de la documentación remitida, se aprecia que el día 5 de octubre de 2017 los funcionarios del INVIMA, realizaron visita de Control Sanitario en las instalaciones productivas de la sociedad GRUPO EMPRESARIAL DMS S.A.S., con NIT No. 900822383-8, en donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE por cuanto se evidenciaron presuntos incumplimientos a las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013, respecto de la elaboración de agua potable tratada y envasado del producto, tal y como se evidencia en el acta obrante a folios 3 al 9 del expediente.
3. De igual forma, durante el desarrollo de la visita del 05 de octubre de 2017, se realizó el Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos envasados al producto "AGUA POTABLE TRATADA MARCA AGUA PURITA POR 18.9 LITROS", (Folio 10 a 11– etiqueta folio 12) en donde no se identificaron incumplimientos a la normatividad sanitaria establecida en la Resolución 5109 de 2005.
4. Teniendo en cuenta la situación sanitaria encontrada, mediante acta del 5 de octubre de 2017 se procedió a aplicar las medidas sanitarias de seguridad consistentes en "SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS y DESTRUCCIÓN DE 2 BOTELLONES MARCA KRISTAMAR, 1 COLAGUA, 2 SANTA CLARA" (Folio 13 a 16), y se procedió a diligenciar el Formato Anexo de Destrucción o Desnaturalización de Artículos o Productos (Folio 17), del mismo modo, se dejó la siguiente constancia:

"(...)

#### **"SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:**

**SE HACE RECORRIDO POR EL ESTABLECIMIENTO, ENCONTRANDO LOS SIGUIENTES INCUMPLIMIENTOS:**

1. EL PISO DEL AREA DE ENVASADO DE BOLSA PRESENTA DETERIORO, TERMINACIÓN NO SANITARIA EN UN TRAMO, PRESENTA BALDOSAS ROTAS, INCUMPLIENDO NUMERALES 1.1 Y 1.2 DEL ARTÍCULO 7, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
2. EL ÁREA DE LLENADO DE BOTELLONES, BOTELLA CON GAS Y BOLSAS NO CUENTA CON AISLAMIENTO COMPLETO, COMPARTE AMBIENTE CON ÁREA DE DESPACHO Y ZONAS DE TRÁNSITO CONTINUO, UNA LÁMINA DEL ÁREA DE ENVASADO DE BOTELLONES PRESENTA ROTO, LAS PUERTAS DEL ÁREA DE ENVASADO DE BOTELLONES PERMANECEN ABIERTAS COMUNICANDO AL ÁREA DE LAVADO DE BOTELLONES, DESPACHO Y ÁREAS DE TRÁNSITO. INCUMPLIENDO NUMERAL 1 DEL ARTÍCULO 19, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
3. SE EVIDENCIAN REJILLAS QUE NO SON ANTI PLAGAS, REJILLAS DESPRENDIDAS EN DIFERENTES ÁREAS, EL ANGELO DE LOS EXTRACTORES DE ENVASADO DE BOLSA SE ENCUENTRAN SATURADOS DE SUCIEDAD, SE EVIDENCIA CUCARACHA EN EL ÁREA DE DESPACHO DE PRODUCTO TERMINADO (BOTELLAS). INCUMPLIENDO NUMERAL 3 DEL ARTÍCULO 26, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

Página 1



Auto No. 2020007274  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168"**

4. SE EVIDENCIA EXCESO DE RESIDUOS LÍQUIDOS EN LAS ÁREAS DE ENVASADO DE BOTELLÓN, BOLSA, LAVADO DE BOTELLONES, ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO (BOTELLONES), LOS RECOLECTORES DE RESIDUOS LÍQUIDOS DEL ÁREA DE ENVASADO Y LAVADO DE BOTELLONES SE VIERTEN DIRECTAMENTE AL SUELO, LOS EXCESOS DEL LLENADO DE BOLSAS SE VIERTEN DIRECTAMENTE AL SUELO INCUMPLIENDO NUMERAL 4.2 DEL ARTÍCULO 6, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
  5. EL LAVAMANOS DEL ÁREA DE ENVASADO DE BOLSA, NO SE ENCUENTRA DOTADO, NO SE GARANTIZA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA DE ACCIONAMIENTO INDIRECTO, PRESENTA FUGAS EN LA PARTE INFERIOR. INCUMPLIENDO NUMERAL 6.3 DEL ARTÍCULO 6, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
  6. NO SE REALIZA CONTROL Y RECONOCIMIENTO MÉDICO A MANIPULADORES Y OPERARIOS (CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS). INCUMPLIENDO ARTÍCULO 11, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
  7. LAS BOLSAS DE 6 LITROS DE PRODUCTO TERMINADO SE APILAN EN CONTENEDORES QUE NO GARANTIZAN UN ADECUADO ALMACENAMIENTO. INCUMPLIENDO RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, NUMERAL 4 DEL ARTÍCULO 28.
  8. SE EVIDENCIA TUBERÍA DE ENVASADO DE BOLSA Y BOTELLÓN CON EXCESOS DE PEGAMENTO, UNIONES NO UNIFORMES, DEFICIENTES CONDICIONES DE LIMPIEZA, PRESENTA FUGAS EN EL ÁREA DE BOTELLONES, INCUMPLIENDO NUMERAL 12 DEL ARTÍCULO 9 - NUMERAL 4 DEL ARTÍCULO 10, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
  9. SE EVIDENCIA TANQUE SUBTERRÁNEO EN EL ÁREA DE PRODUCTO TERMINADO QUE PRESENTA ACUMULACIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS, SE PERCIEN OLORES FUERTES PROVENIENTES DE ESTE. INCUMPLIENDO RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, NUMERAL 4 DEL ARTÍCULO 28.
  10. SE EVIDENCIAN LLAVES DE PASO DE AGUA POTABLE TRATADA EN MATERIAL NO SANITARIO, LA SELLADORA DE BOLSA DE 6 LITROS PRESENTA OXIDACIÓN. INCUMPLIENDO ARTÍCULO 9, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
  11. SE EVIDENCIA PERSONAL EN EL ÁREA DE EMBALAJE DE BOTELLAS Y JEFE DE PRODUCCIÓN SIN DOTACIÓN. SE EVIDENCIAN OPERARIOS CON UÑAS LARGAS Y BOTAS CON DEFICIENTES CONDICIONES DE LIMPIEZA. INCUMPLIENDO NUMERALES 2 Y 9 DEL ARTÍCULO 14 RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
  12. SE EVIDENCIAN ELEMENTOS EN DESUSO EN EL ÁREA DE DESPACHO DE PRODUCTO TERMINADO (BOTELLA), EN EL ÁREA DE ENVASADO SE EVIDENCIA TOLVA EN DESUSO. INCUMPLIENDO NUMERALES 1.1 Y 1.3 DEL ARTÍCULO 6, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
  13. SE EVIDENCIA ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS CON PUERTA DESPRENDIDA CONTIGUA AL DESPACHO DE PRODUCTO TERMINADO DE BOLSA. INCUMPLIENDO NUMERALES 5.3 Y 5.4 DEL ARTÍCULO 6- NUMERAL 2 DEL ARTÍCULO 26, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
  14. SE EVIDENCIA BOTELLONES PARA AGUA POTABLE TRATADA DE OTRAS MARCAS; 2 BOTELLONES MARCA KRISTAMAR, 1 COLAGUA, 2 SANTA CLARA, ENVASADOS POR EL ESTABLECIMIENTO EN EL ÁREA DE DESPACHO DE PRODUCTOS. INCUMPLIENDO EL ARTÍCULO 270 DE LA LEY 9 DE 1979.  
(...)"
5. Mediante oficio 711-1107-17 radicado bajo el No. 17112817 del 26 de octubre de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquía, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones productivas de la sociedad EMPRESARIAL DMS S.A.S. con Nit 900822383-8, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 18).
  6. El 17 de octubre de 2017 funcionarios del INVIMA realizaron visita de Control Sanitario en las instalaciones productivas de la sociedad GRUPO EMPRESARIAL DMS S.A.S. con Nit 900822383-8 en donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES por considerar el cumplimiento de las exigencias formuladas en el acta de inspección sanitaria de fecha 5 de octubre de 2017 (Folio 20 a 27).
  7. En virtud de lo anterior, los funcionarios que realizaron la visita procedieron a diligenciar el acta de 17 de octubre de 2017, contentiva del levantamiento de la medida sanitaria



Auto No. 2020007274  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168"**

consistente en la SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS, impuesta el día 05 de octubre de 2017.

8. Mediante Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su Artículo Quinto, numeral 2, suspender los términos legales en algunas actuaciones de los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, entre los que se encuentran los autos de Inicio y Traslado, hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. (Folios 35 al 38).
9. Mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en su Artículo segundo, modificó el artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás trámites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, a partir del día hábil siguiente a su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad. (Folios 39 al 41)

#### CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primer lugar, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201608168, se debe dar aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, (publicada en el Diario Oficial No. 51277 del 4 de abril de 2020, fecha a partir de la cual entró en vigencia), durante el periodo que permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante Resolución No. 385 del 12 de marzo de 2020, la cual fue modificada mediante Resolución No. 844 del 26 de mayo del 2020.

Es importante resaltar que según lo establecido en el artículo 6º del Decreto Legislativo Número 491 de 2020, durante el término que dure la suspensión y hasta el momento en que se reanuden las actuaciones, no correrán los términos de caducidad, prescripción o firmeza previstos en la Ley que regule la materia.

No obstante lo anterior y teniendo en cuenta las diferentes medidas que ha adoptado el Gobierno Nacional con el fin de reactivar la economía del País, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, en su Artículo segundo, modificó el artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los trámites, procesos y actuaciones administrativas a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, a partir del día hábil siguiente a su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad.

De conformidad con lo establecido en el numeral 3 del artículo 4, numeral 6 del artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo con lo estipulado en las Resoluciones 2674 del 2013 y 5109 de 2005, así como la Ley 1437 de 2011.

Al respecto, conviene resaltar lo establecido en el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, así:



La salud es de todos

Minsa

Auto No. 2020007274

(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168"**

**"ARTICULO 18. Régimen Sancionatorio.** Corresponde al INVIMA aplicar las sanciones por las infracciones a las normas sanitarias cometidas por parte de los productores, importadores, exportadores, comercializadores y expendedores.

**PARAGRAFO.** Las sanciones de que trata el presente Artículo deberán sujetarse estrictamente a lo dispuesto en el Artículo 577 de la Ley 9 de 1979 y contra ellas procederán los recursos de ley contenidos en el Código Contencioso Administrativo.

(...)"

Así mismo, a través del Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social implementó el rediseño del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, estableciendo su estructura en el artículo 8, de la cual hace parte la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y cuyas funciones se encuentran previstas en el artículo 24, de las cuales se destacan las siguientes:

**"Artículo 24°. Dirección de Responsabilidad Sanitaria.** Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:

1. Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.

2. Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.

(...)

8. Imponer, previa delegación, a través de los actos administrativos, las sanciones de ley a quienes infrinjan las normas de calidad de los productos establecidos en el Artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes.

(...)"

Por su parte, la Resolución 2674 del 2013, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" establece los requisitos sanitarios y aquéllos pertinentes para la notificación, permiso o registro de alimentos, que deben cumplir quienes desarrollen las actividades que las hace sujetos, así:

(...)

**DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 1°. Objeto.** La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

**Artículo 2°. Ámbito de aplicación.** Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

3



Auto No. 2020007274  
(25 de Junio de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168”**

- a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;
- b) Al personal manipulador de alimentos,
- c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;
- d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

Parágrafo. Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)

**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:

**1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS**

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

(...)

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

**2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.**

(...)

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.

(...)

**3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.**

3.5 El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.



La salud  
es de todos



Auto No. 2020007274  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168"**

3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.

3.5.4. Deben estar debidamente identificado e indicada su capacidad.

**4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS.**

(...)

4.2 El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

**5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.**

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.

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

**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 próximas 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.

(...)

**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.

(...)

**4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS**

(...)

3



La salud  
es de todos

Minsalud

Auto No. 2020007274  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168"**

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 antiinsecto 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 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.

(...)

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.

(...)

12. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.

(...)

**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.

(...)

**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, este 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.

Página 7





La salud  
es de todos

Minsa

Auto No. 2020007274

(25 de Junio de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168”**

(...)

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

(...)

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

(...)

**Artículo 19. Envasado y embalado.** Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

(...)

**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; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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 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.

(...)

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

(...)

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.

(...)

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

También se hace necesario aplicar lo previsto en la Resolución 683 de 2012 “Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los



Auto No. 2020007274  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168"**

materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano", especialmente lo dispuesto en el siguiente Artículo:

(...)

**Artículo 6°. Prohibiciones.** Los materiales que se prohíben para entrar en contacto con alimentos y bebidas son:

(...)

*Parágrafo. Se prohíbe el uso y empleo de recipientes, envases y embalajes que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos que circulen en el comercio o que hayan servido con anterioridad como recipientes, envases o embalajes de otro tipo de productos que no son propios del fabricante o comerciante que los utiliza*

(...)

Por su parte la **LEY 9 DE 1979** indica:

(...)

**ARTICULO 270.** *Queda prohibido la comercialización de alimentos o bebidas, que se encuentren en recipientes cuyas marcas o Leyendas correspondan a otros fabricantes o productos.*

De otra parte, encontramos la resolución 719 de 2015, "por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública", la cual establece lo siguiente:

(...)

**ARTÍCULO 1o. OBJETO.** *La presente resolución tiene por objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, contenido en el anexo técnico que hace parte integral del presente acto.*

**ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** *La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.*

(...)

Para efectos procedimentales de la presente actuación la Ley 1437 del 2011 establece:

**"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.*



La salud  
es de todos

Minsalud

Auto No. 2020007274  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168"**

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

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

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad del investigado en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, en el que se establece:

**"Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio.** *El artículo 577 de la Ley 9 de 1979 quedará así:*

*"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.*

*Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.*

*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."*

Ahora bien, de acuerdo con las visitas en el marco de las acciones de Inspección, Vigilancia y Control en las instalaciones productivas de la sociedad GRUPO EMPRESARIAL DMS S.A.S. con Nit 900822383-8, se pudo evidenciar que se desarrolla una actividad relacionada con la captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo humano, actividad que involucra un alimento de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 grupo 3, categoría 3.1, subcategoría 3.1.1.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la sociedad GRUPO EMPRESARIAL DMS S.A.S., con NIT No. 900822383-8; presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

- I. Tener, almacenar y disponer para su uso, botellones de otras marcas, que corresponden a otros fabricantes, entre los cuales se encuentran; 2 BOTELLONES MARCA KRISTAMAR, 1 COLAGUA, 2 SANTA CLARA, ENVASADOS POR EL ESTABLECIMIENTO EN EL ÁREA DE DESPACHO DE PRODUCTOS. Contrariando lo establecido en el artículo 270 de la ley 9 de 1979, en concordancia con el Artículo 6 – parágrafo de la Resolución 683 de 2012.
- II. Procesar y envasar los productos "Agua Potable Tratada para el consumo humano", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad

Página 10



**Auto No. 2020007274  
(25 de Junio de 2020)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168"***

sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, de acuerdo a las verificaciones realizadas en la visita del 5 de octubre de 2017, especialmente porque:

1. El piso del área de envasado de bolsa presenta deterioro, existe terminación no sanitaria en un tramo y presenta baldosas rotas, incumpliendo lo establecido en el artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.1 de la resolución 2674 de 2013.
2. El área de llenado de botellones, botella con gas y bolsas no cuenta con aislamiento completo y comparte ambiente con área de despacho y zonas de tránsito continuo; además las puertas permanecen abiertas comunicando con otras áreas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.2 y el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencian rejillas que no son anti plagas, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se evidencian rejillas desprendidas en diferentes áreas, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.4 de la Resolución 2674 de 2013
5. El angeo de los extractores de envasado de bolsa se encuentra saturados de suciedad, también se evidencia cucaracha en el área de despacho de producto terminado, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se evidencia exceso de residuos líquidos en las áreas de envasado de botellón, bolsa, lavado de botellones, almacenamiento de producto terminado (botellones), los recolectores de residuos líquidos del área de envasado y lavado de botellones se vierten directamente al suelo, los excesos del llenado de bolsas se vierten directamente al suelo, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
7. El lavamanos del área de envasado de bolsa, no se encuentra dotado con elementos de aseo, no se garantiza la utilización del sistema de accionamiento indirecto y presenta fugas en la parte inferior, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), contrariando lo establecido en el Artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Las bolsas de 6 litros de producto terminado se apilan en contenedores que no garantizan un adecuado almacenamiento, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013
10. Se evidencia tubería de envasado de bolsa y botellón con excesos de pegamento, las uniones no son uniformes, además presentan deficientes condiciones de limpieza y fugas en el área de botellones, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 12 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencia tanque subterráneo en el área de producto terminado que presenta acumulación de residuos líquidos, se perciben olores fuertes provenientes de este, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 4 y el Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.5 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud es de todos

Minsalud

Auto No. 2020007274  
(25 de Junio de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168”**

12. Se evidencian llaves de paso de agua potable tratada en material no sanitario, la selladora de bolsa de 6 litros presenta oxidación. incumpliendo artículo 9 numeral 1 y 3, de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se evidencia personal en el área de embalaje de botellas y jefe de producción sin dotación. se evidencian operarios con uñas largas y botas con deficientes condiciones de limpieza, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numerales 2, 7 y 9 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se evidencian elementos en desuso en el área de despacho de producto terminado (botella), en el área de envasado se evidencia tolva en desuso, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 1 sub numeral 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013
15. Se evidencia almacenamiento temporal de residuos sólidos con puerta desprendida contigua al despacho de producto terminado de bolsa, contrariando lo establecido en el artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.3 y 5.4 y artículo 26 numeral 2 de la resolución 2674 de 2013.

#### NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

- **Resolución 2674 de 2013:** Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.1y 1.4; numeral 4 sub numeral 4.2; Artículo 6 numeral 1 sub numeral 1.1 y 1.3; numeral 2 sub numeral 2.2; numeral 3 sub numeral 3.5; numeral 4 sub numeral 4.2; numeral 5 sub numeral 5.3 y 5.4 numeral 6 sub numeral 6.3; Artículo 9 numeral 1, 3, 12; Artículo 11 numeral 1; Artículo 14 numeral 2, 7 y 9; Artículo 19 numeral 1; Artículo 26 numeral 2, 3; Artículo 28 numeral 4

**Ley 9 de 1979** Artículo 270

**Resolución 683 de 2012** Artículo 6 – párrafo

#### RESUELVE

**ARTÍCULO PRIMERO.** - Iniciar proceso sancionatorio en contra de la sociedad GRUPO EMPRESARIAL DMS S.A.S con Nit 900822383-8., de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTÍCULO SEGUNDO.** - Formular cargos en contra contra de la sociedad GRUPO EMPRESARIAL DMS S.A.S con Nit 900822383-8, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

- I. Tener, almacenar y disponer para su uso, botellones de otras marcas, que corresponden a otros fabricantes, entre los cuales se encuentran; 2 **BOTELLONES MARCA KRISTAMAR**, 1 **COLAGUA**, 2 **SANTA CLARA**, **ENVASADOS POR EL ESTABLECIMIENTO EN EL ÁREA DE DESPACHO DE PRODUCTOS**. Contrariando lo establecido en el artículo 270 de la ley 9 de 1979, en concordancia con el Artículo 6 – párrafo de la Resolución 683 de 2012.
- II. Procesar y envasar los productos **“Agua Potable Tratada para el consumo humano”**, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, de acuerdo a las verificaciones realizadas en la visita del 5 de octubre de 2017, especialmente porque:



**Auto No. 2020007274  
(25 de Junio de 2020)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168"***

1. El piso del área de envasado de bolsa presenta deterioro, existe terminación no sanitaria en un tramo y presenta baldosas rotas, incumpliendo lo establecido en el artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.1 de la resolución 2674 de 2013.
2. El área de llenado de botellones, botella con gas y bolsas no cuenta con aislamiento completo y comparte ambiente con área de despacho y zonas de tránsito continuo; además las puertas permanecen abiertas comunicando con otras áreas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.2 y el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencian rejillas que no son anti plagas, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se evidencian rejillas desprendidas en diferentes áreas, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.4 de la Resolución 2674 de 2013
5. El angeo de los extractores de envasado de bolsa se encuentra saturados de suciedad, también se evidencia cucaracha en el área de despacho de producto terminado, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se evidencia exceso de residuos líquidos en las áreas de envasado de botellón, bolsa, lavado de botellones, almacenamiento de producto terminado (botellones), los recolectores de residuos líquidos del área de envasado y lavado de botellones se vierten directamente al suelo, los excesos del llenado de bolsas se vierten directamente al suelo, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
7. El lavamanos del área de envasado de bolsa, no se encuentra dotado con elementos de aseo, no se garantiza la utilización del sistema de accionamiento indirecto y presenta fugas en la parte inferior, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), contrariando lo establecido en el Artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Las bolsas de 6 litros de producto terminado se apilan en contenedores que no garantizan un adecuado almacenamiento, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013
10. Se evidencia tubería de envasado de bolsa y botellón con excesos de pegamento, las uniones no son uniformes, además presentan deficientes condiciones de limpieza y fugas en el área de botellones, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 12 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencia tanque subterráneo en el área de producto terminado que presenta acumulación de residuos líquidos, se perciben olores fuertes provenientes de este, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 4 y el Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.5 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Se evidencian llaves de paso de agua potable tratada en material no sanitario, la selladora de bolsa de 6 litros presenta oxidación. incumpliendo artículo 9 numeral 1 y 3, de la Resolución 2674 de 2013.



La salud  
es de todos



Auto No. 2020007274

(25 de Junio de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201608168”**

13. Se evidencia personal en el área de embalaje de botellas y jefe de producción sin dotación. se evidencian operarios con uñas largas y botas con deficientes condiciones de limpieza, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numerales 2, 7 y 9 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se evidencian elementos en desuso en el área de despacho de producto terminado (botella), en el área de envasado se evidencia tolva en desuso, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 1 sub numeral 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013
15. Se evidencia almacenamiento temporal de residuos sólidos con puerta desprendida contigua al despacho de producto terminado de bolsa, contrariando lo establecido en el artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.3 y 5.4 y artículo 26 numeral 2 de la resolución 2674 de 2013.

**ARTÍCULO TERCERO.-** Notificar por medios electrónicos el presente auto al representante legal y/o apoderado de la sociedad GRUPO EMPRESARIAL DMS S.A.S con Nit 900822383-8, de conformidad con lo previsto en el artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020, y en concordancia con lo establecido en el parágrafo del Artículo segundo de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020. La notificación o comunicación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que el administrado acceda al acto administrativo, fecha y hora que deberá certificar la administración.

En el evento en que la notificación o comunicación no pueda hacerse de forma electrónica, se seguirá el procedimiento previsto en los artículos 67 y siguientes de la Ley 1437 de 2011

**ARTÍCULO CUARTO. -** Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

**ARTÍCULO QUINTO. -** Contra el presente auto no procede ningún recurso.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

  
**MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA**  
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Paula A. Rodríguez  
Revisó: María Camila Escobar O.