**TIPO DE DOCUMENTO**: PROGRAMA DE SALUD AMBIENTAL MEDIO AMBIENTE Y CONSUMO

**DETINATARIO**: **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES**.

**c.c** 1088270046

**EL GRAN MENU RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS**

**Nit Nº** 1088270046-7

**DIRECCIÓN:** **Carrera 12 Bis No 11-04 Barrio San José de la ciudad de Pereira**

[santypereira1989@hotmail.com](mailto:santypereira1989@hotmail.com)

**ASUNTO**: FALLO, RADICADO BAJO EL NÚMERO: RC-2020-028-900.

**SALUDO:** Cordial saludo

**SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA**

**PROGRAMA DE SALUD AMBIENTAL**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

La Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira en uso de las facultades consagradas en la Ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional), Ley 100 de 1993, art. 44 de la Ley 715 de 2001, y demás decretos o resoluciones reglamentarios y del Ministerio de Protección social.

## INDIVIDUALIZACION DEL INFRACTOR(A)

Se dirige la presente investigación contra el señor **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES,** identificado con cédula de ciudadanía No **1088270046** como propietario del establecimiento de comercio denominado **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS**, identificada con el NIT **1088270046-7**, ubicado en **la carrera 12 No 11-04 Barrio San José** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [santypereira1989@hotmail.com](mailto:santypereira1989@hotmail.com), quien de acuerdo al artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, **SI** autoriza para que le notifiquen personalmente a través del correo electrónico anotado las presentes actuaciones administrativas.

**ANTECEDENTES**

En el marco de la competencia de la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, se realizó la visita de inspección, vigilancia y control, el **13 de mayo de 2020,** por funcionarios de la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, al establecimiento de comercio denominado **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS**, identificado con el NIT **1088270046-7**, de propiedad del señor **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES,** con la cédula de ciudadanía número **1088270046**, ubicado en **la carrera 12 No 11-04 Barrio San José**, con correo electrónico [santypereira1989@hotmail.com](mailto:santypereira1989@hotmail.com)**,** para verificar si el establecimiento se ajusta o no a la normatividad sanitaria, documentando los hallazgos en el Acta **Nº JQV375-20, por medio de la cual se APLICÓ UNA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** consistente en **LA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS,** donde se encontraron los siguientes hallazgos:

* Las paredes en el área de elaboración y proceso presentan deterioro en enlucido, poroso acabado no liso.
* La ventana en el área de cocción no está protegido contra plagas
* No cuenta con sistema de recolección y almacenamiento adecuado de residuos sólidos.

La anterior medida sanitaria se aplicó por violación a:

* Numerales 2.1, 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013
* Numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013

La Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, con base en los mencionados hallazgos, apertura el **25 de septiembre de 2020**, el Procedimiento Administrativo Sancionatorio y el **26 de octubre del 2020** se formularon cargos**,** en contra del señor **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES,** identificado con cédula de ciudadanía No **1088270046** como propietario del establecimiento de comercio denominado **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS**, identificada con el NIT **1088270046-7**, ubicado en **la carrera 12 No 11-04 Barrio San José** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [santypereira1989@hotmail.com](mailto:santypereira1989@hotmail.com)

Se notifican los cargos el **3 de noviembre de 2020,** al correo electrónico [santypereira1989@hotmail.com](mailto:santypereira1989@hotmail.com), conocido en el proceso a traves del certificado de cámara de comercio que se aporta al expediente, notificación autorizada según mandato del articulo 8 del Decreto 806 del 2020, recibida el mismo día, según reporte de Mailtrak.

Estos cargos quedaron notificados el **06 de noviembre de 2020**, y a partir del **07 de noviembre del 2020**, se cuentan 15 días hábiles para presentar los descargos, los cuales vencieron el **27 de noviembre del 2020**, sin que se haya presentado descargos.

Transcurrido el término legal para presentar descargos solicitar o aportar pruebas, el aquí investigado (a), en el marco del debido proceso **NO** **PRESENTÓ ESCRITO DE DESCARGOS,** por lo tanto no hay lugar a su análisis.

De conformidad con el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y en cumplimiento del debido proceso (**CPACA**) además del Decreto 806 de 2020, se surtió la notificación concediéndole un término de quince **(15) días** hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de los cargos; donde se da por notificado transcurridos dos (02) días hábiles siguientes al envío del mensaje y los términos empezarán a correr a partir del día siguiente al de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado presente sus descargos por escrito y aporte las pruebas que considere necesarias para su defensa.

Finalmente, revisado el expediente para proferir fallo, y analizado el certificado de matricula mercantil del establecimiento **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS,** identificado con **Nit 1088270046-7,** se evidencia que el propietariopara la fecha de los hallazgoserael señor **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES**, identificado con cédula de ciudadanía número **1088270046**.

**DE LAS PRUEBAS**

Obran como pruebas en el presente Proceso Administrativo Sancionatorio, las siguientes:

* El acta número **JQV375-20 del 13 de mayo del 2020,** por medio de la cual se registra una medida sanitaria de seguridad consistente en **LA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO** de comercio denominado **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS,** ubicado en **la carrera 12 No 11-04 Barrio San José de la ciudad de Pereira**, por encontrar paredes en el área de elaboración y proceso deterioradas, falta de enlucido, ventanas no previstas con malla anti-insectos, falta sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos; acta suscrita por el propietario señor **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES**, identificado con cédula de ciudadanía No **1088270046,** medida que fue aplicada por el Técnico **JHON JAIRO QUICENO VALDES**, en calidad de funcionario de la Secretaría de salud Pública y Seguridad Social de Pereira.
* Certificado de Matrícula Mercantil de Establecimiento de Comercio  **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS,** con fecha del **28 de julio de 2020.**

A la fecha de elaborar el **fallo,** la medida sanitaria impuesta de la **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO**  no ha sido levantada.

**ETAPA PROBATORIA Y ALEGATOS DE CONCLUSIÓN**

Teniendo en cuenta que la parte investigada, no hizo solicitud de practica de pruebas, en consecuencia se prescinde del periodo al que hace alusión el artículo 48 de la ley 1437 de 2011 para tal fin; como tampoco, se correrá traslado para la presentación de alegatos de conclusión.

**ANALISIS DE PRUEBAS**

Se tendrán como pruebas para resolver de fondo el presente caso, las documentales aportadas de oficio por la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira:

* El acta número **JQV0375-20 del 13 de mayo del 2020,** **de APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** consistente en **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO,**  que fue suscrita por el propietario señor **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES** de **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS**, el**,** y el Técnico de Planta **JHON JAIRO QUINTERO VALDES**.

Es de anotar, que se trata de un establecimiento público en donde **su actividad principal** es **Servicio de Restaurante**, **expendio a la mesa de comidas preparadas**, teniendo como evidencia que los hallazgos encontrados **en la visita del 13 de mayo de 2020** en **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS**, la falta de adecuación de las paredes en el área de preparación y cocción deteriorada, falta de enlucido, además las ventanas no se encuentran provistas con malla anti-insectos, situación que se tiene muy en cuenta, toda vez que a ello se le suma que NO cuenta con sistema de recolección y almacenamiento adecuado de residuos sólidos, lo que significa que estas falencias constituyen un foco de riesgo y enfermedades.

Como podemos observar, las instituciones directamente responsables del manejo y gestión de estos establecimientos deben prever recursos para satisfacer las necesidades de los usuarios y poder cumplir con las normas o lineamientos establecidos. **Por ejemplo, el buen estado estructural y enlucimiento del lugar, disponer de buena limpieza y desinfección y del hacinamiento para garantizar la salud en todos los aspectos.**

El buen estado y la limpieza son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos, el ambiente y ser causa del deterioro del lugar y de la salud de las personas. La limpieza es necesaria para que haya ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos.

De otro lado, desinfectar, por su parte, puede definirse como eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que no sea nocivo para las personas.

Como se podrá inferir, las condiciones que presenta el establecimiento al momento de la visita fue deficiente en varios aspectos; y para el caso que nos ocupa, el establecimiento aquí **implicado**, incumple dichos mandatos legales.

Esto obedece a que el acta de la visita realizada por esta secretaria; se da en desarrollo de la actividad de inspección, vigilancia y control que por competencia nos corresponde, sin perjuicio de que en las mismas se realicen requerimientos específicos o generales en aras de dar cumplimiento a la normatividad sanitaria; por lo tanto, del resultado de ésta, pueden surgir acciones correctivas y preventivas en los aspectos observados y se ha incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación.

Dichas actas, son documentos de carácter público, las cuales gozan de presunción de legalidad realizada por funcionario competente en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control, quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada en dicho establecimiento.

Además, esta Secretaria de Salud, está llamada a cumplir su misión con conocimiento y obediencia del orden constitucional que rige en Colombia y total respeto de la libertad que tiene cualquier persona de realizar las actividades económicas que estime convenientes, razón por la cual si la intención de **la persona aquí investigada**, es ofrecer el **Servicio de Restaurante** con **expendio a la mesa de comidas preparadas,** entre otras, tiene la obligación de mantener en óptimas condiciones las instalaciones locativas que garanticen a todas las personas, un lugar con un esquema básico estructural y de limpieza.

Ahora bien, sobre la limpieza general de las edificaciones, deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Situaciones éstas, que, si se incumplen, causan daño a las personas en su salud, porque puede existir riesgo de contagio de enfermedades que por inofensivas que sean, la falta de salubridad en el ambiente y falta de defensas del ser humano, son un caldo de cultivo para posibles enfermedades.

Desde otra perspectiva, **es el interesado** quien se encuentra obligada (o) en desarrollo de su actividad económica o filantrópica, a sujetarse al cumplimiento de las exigencias y condiciones higiénico sanitarias establecidas por las normas aplicables en todo momento, eso implica dar cumplimiento total a todos y cada uno de los requerimientos sanitarios sin excepción alguna, por lo cual el incumplimiento de uno o más requisitos señalados para tener abierto al público dicho establecimiento **Servicio de Restaurante**, en donde se hace **expendio a la mesa de comidas preparadas,** se encuentra en una situación de incumplimiento de la normatividad sanitaria de manera ostensible.

En este punto, este despacho se permite indicar que los incumplimientos en que se incurrió y que fueron verificados por los funcionarios de la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social **en la diligencia del día 13 de mayo de 2020,** **en el acta aludida**, configura un alto riesgo en la salud individual y pública de los usuarios; prueba documental que contiene una descripción exacta de la situación sanitaria encontrada con la cual se estaban incumpliendo los postulados de la **Resolución 2674 de 2013**; de allí que sean el soporte de la ocurrencia de los hechos y por ende de cada uno de los cargos endilgados.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia que la responsabilidad de el señor **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES,** identificado con cédula de ciudadanía No **1088270046** como propietario del establecimiento de comercio denominado **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS**, identificada con el NIT **1088270046-7**, ubicado en **la carrera 12 No 11-04 Barrio San José** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [santypereira1989@hotmail.com](mailto:santypereira1989@hotmail.com), incumplió la normatividad sanitaria ya señalada.

Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa, además, que fue necesaria **la aplicación de la medida sanitaria consistente en LA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO**, dada la urgencia y el riesgo que genera su incumplimiento normativo**, a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas**, no derivaran en una situación **que atentará contra la salud de las personas.**

**CONSIDERACIONES JURIDICAS**

Es competente ésta secretaria de Salud Municipal para conocer del caso que nos ocupa, el artículo 44 de la Ley 715 De 2001 así: Artículo**44.** “**Competencias de los municipios**. Corresponde a los municipios dirigir y coordinar el sector salud y el Sistema General de Seguridad Social en Salud en el ámbito de su jurisdicción, para lo cual cumplirán las siguientes funciones, sin perjuicio de las asignadas en otras disposiciones: … 44.3 Y S.S. lo relacionado con la competencia de la Salud Pública.

…44.3.5. Ejercer vigilancia y control sanitario en su jurisdicción, sobre los 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, aeropuertos y terminales terrestres, transporte público, *piscinas*, estadios, coliseos, gimnasios, bares, tabernas, supermercados y similares, plazas de mercado, de abasto público y plantas de sacrificio de animales, entre otros.

44.3.6. Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9ª de 1979 y su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Del mismo modo la ley 9 de 1979, establece condiciones sanitarias y de Ambiente, necesarias para asegurar el bienestar y la salud humana, normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias en lo que se relaciona a la salud humana, son de orden público y de obligatorio cumplimiento.

Las normas sanitarias establecen la obligación de realizar visitas a fin de verificar las condiciones higiénico-sanitaria de los establecimientos comerciales y hacer seguimiento y evaluación de las exigencias y recomendaciones realizadas por la autoridad sanitaria, que de continuar incurriendo en la omisión o incumplimiento sanitario se dará lugar a la aplicación a las Medidas Sanitarias de Seguridad y Sanciones establecida para el caso.

Cuando de la vigilancia ejercida por el Ministerio de Salud y Seguridad Social, los servicios seccionales, distritales y locales de salud, se observa que las personas naturales o jurídicas, que tengan abiertos establecimientos de comercio y, en general, todos los entes sometidos a su vigilancia, **NO** ajusten sus instalaciones, el desarrollo de sus actividades y su funcionamiento etcétera; a lo establecido en las normas sanitarias se le faculta para ejercer su poder coercitivo.

Éste poder legal, permite impedir o prevenir que la ocurrencia de un hecho o la existencia de una situación atenten contra la salud de la comunidad, de tal manera que cuando el riesgo es inminente para la salud del usuario, se aplica la **Resolución 2674 de 2013** y sus reglamentaciones.

Retomando, en breves términos el objeto de debate y particularmente aludiendo al riesgo al que fue expuesta la salud pública, como resultado de las conductas constitutivas de infracciones sanitarias en las que incurrió e**l aquí investigado,** este despacho **debe insistir en la inobservancia a los requisitos que se deben tener en cuenta para la prestación de un servicio, en el caso que nos ocupa, el de Restaurante, en donde este servicio es supremamente delicado dado que tiene contacto directo con las personas, y una mala práctica o un sitio inadecuado de preparación del lugar donde se presta el servicio se encuentra en una situación de incumplimiento de la normatividad sanitaria dado que**: **se encuentran condiciones locativas deficientes, en especial la cocina que tiene deficiencias sanitarias con paredes, superficies en malas condiciones sanitarias, sin malla de protección en las ventanas evitando ingreso de insectos. Concluyendo con condiciones locativas deficientes, que generan afecciones a los usuarios etc, teniendo que fueron DOS (02) cargos identificados como hallazgos.**

Por lo tanto, para el caso que nos ocupa, las infracciones que nos permiten identificar con certeza que al momento de la visita, **el 13 de mayo de 2020**, los funcionarios de la Secretaria de Salud Municipal de Pereira encontraron en el establecimiento **de comercio**, denominado **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS**, identificado con el **NIT 1088270046-7**, de propiedad del señor **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES**, con la cédula de ciudadanía número **1088270046**, ubicado en **la carrera 12 No 11-04 Barrio San José de la ciudad de Pereira**, con correo electrónico [santypereira1989@hotmail.com](mailto:santypereira1989@hotmail.com), según el acta número **JQV375-20, con condiciones locativas deficientes; y lugar de preparación de alimentos en malas condiciones sanitarias entre otros; que generan afecciones a los usuarios**.

En este orden de ideas, es evidente el incumplimiento a las normas sanitarias que se explican a continuación.

**La Ley 9 de 1979 establece como objeto en su Artículo 1º.- Para la protección del Medio Ambiente la presente Ley establece:**

1. **Las normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias en lo que se relaciona a la salud humana;**
2. **Los procedimientos y las medidas que se deben adoptar para la regulación, legalización y control de los descargos de residuos y materiales que afectan o pueden afectar las condiciones sanitarias del ambiente.**

La Resolución 2674 de 2013 establece como objeto en su Artículo 1º.- 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 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:

…

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

**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:

**2.1.** En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

**4.2.** Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminaci6n en caso de ruptura.

**Artículo 26.** Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito ya disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínima 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 las alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro de la media ambiente.

Para la Secretaria de Salud y Seguridad Social de Pereira, es claro que quien voluntariamente decide crear un establecimiento de comercio, acepta implícitamente la normatividad legal que regula no sólo el funcionamiento del mismo, sino también la obligación de velar por la salud pública, y la ignorancia de las normas no exoneran de responsabilidad al infractor y en nuestra legislación ello no es excusa para infringirlas; máxime si el desarrollo de la actividad comercial coloca en riesgo la salud de los usuarios.

Así las cosas, son claros los incumplimientos legales y por ende la responsabilidad de la aquí investigada (o), pudiendo causar un daño a la salud pública.

**GRADUALIDAD DE LA SANCIÓN**

Antes de establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios de graduación de la sanción contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011.

**Artículo 50**. Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para si o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Para el presente caso, se analizarán cada uno de los anteriores numerales y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción respecto de las conductas presentadas:

1. **Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados**. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí generó un **RIESGO INMINENTE** a los usuarios de los servicios que presta como Restaurante, al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, y más específicamente en la estructura del lugar; pues las condiciones locativas son deficientes al tener los paredes en malas condiciones, sin malla en la ventana anti-insectos, la cocina tiene deficiencias; razón por la cual el funcionario de ésta secretaria de salud, aplicó la medida sanitaria de seguridad consistente en **LA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO**.***POR LO TANTO, SE TIENE EN CUENTA LA EXISTENCIA DE UN GRAVE RIESGO PARA LA TASACIÓN DE LA SANCIÓN. POR LO TANTO SE APLICA COMO AGRAVANTE***
2. **Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero**. Dentro de las diligencias **NO** *se observa que la investigada haya obtenido beneficio económico para si o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada,* ***POR LO TANTO NO SE APLICA COMO AGRAVANTE****.*
3. **Reincidencia en la comisión de la infracción**. Consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS** identificado con el NIT **1088270046-7**, de propiedad del señor **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES**, con la cédula de ciudadanía número **1088270046**, ubicado en **la carrera 12 No 11-04 Barrio San José**, con correo electrónico [santypereira1989@hotmail.com](mailto:santypereira1989@hotmail.com) , **NO**  ha sido objeto de requerimientos sanitarios que generaron llamado de atención, significa que NO ha sido objeto de visita en otras oportunidades y no ha cumplido la normatividad sanitaria. ***POR LO TANTO NO SE APLICA COMO AGRAVANTE****.*
4. **Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión**. No hay prueba dentro de las presentes diligencias que así lo demuestre, ***POR LO TANTO NO SE APLICA COMO AGRAVANTE****.*
5. **Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos**. Se observa que el investigado, no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, ***POR LO TANTO NO SE APLICA COMO AGRAVANTE****.*
6. **Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes**. *Se encuentra en el expediente que* **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS***, no ha* atendido los deberes constitucionales y legales que de orden sanitario deban cumplir como establecimiento de **servicio de Restaurante**; *pues al momento de la visita se observó un gran incumplimiento sanitario por lo que* ***SE APLICÓ UNA MEDIDA SANITARIA consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO y que al momento de este FALLO aún NO HA SIDO LEVANTADA****; siendo entonces* ***APLICABLE ESTE CRITERIO COMO AGRAVANTE A LA INVESTIGADA****.*
7. **Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.** *Según las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia que hay renuencia tácita al cumplimiento de las normas sanitarias, puesto que NO se allegaron descargos, como tampoco intenciones de mejora, ni Planes de Acción para acatar la orden impartida mediante el* ***Acta No JQV0375-20****, lo que se deduce que han hecho caso omiso a lo ordenado y lo que se espera del aquí investigado, es que cumpla con las normatividad sanitaria para el ejercicio de la actividad comercial que realiza, ya que las normas son de orden público y de obligatorio cumplimiento, y no esperar que se le esté reiterando su cumplimiento ya que estas están creadas para el bienestar y la salud pública; siendo entonces* ***APLICABLE ESTE CRITERIO COMO AGRAVANTE A LA INVESTIGADA.***
8. **Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.** En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, se observa que no hubo escrito de descargos, en los que trate de reconocer o justificar la ocurrencia de los hechos, *siendo entonces* ***APLICABLE ESTE CRITERIO COMO AGRAVANTE A LA INVESTIGADA****.*

En conclusión, el señor **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES,** identificado con cédula de ciudadanía No **1088270046** como propietario del establecimiento de comercio denominado **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS**, identificada con el NIT **1088270046-7**, ubicado en **la carrera 12 No 11-04 Barrio San José** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [santypereira1989@hotmail.com](mailto:santypereira1989@hotmail.com), vulneró palpablemente la normatividad sanitaria, al no proporcionar un lugar digno para el servicio de Restaurante a los usuarios del servicio, por tratarse de un establecimiento que ofrece **expendio a la mesa de comidas preparadas**, en donde se suplen necesidades básicas como alimentación; vulneraciones que se encuentran sustentadas con los hallazgos descritos a continuación:

* Las paredes en el área de elaboración y proceso presentan deterioro en enlucido poroso acabado no liso.
* La ventana en el área de cocción no está protegido contra plagas
* No cuenta con sistema de recolección y almacenamiento adecuado de residuos sólidos

De tal manera, que teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación del principio de razonabilidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, razón por la cual se procede a tasar la sanción económica, decisión que se toma teniendo en cuenta los criterios de graduación de la sanción señalados; así como atendiendo la proporcionalidad y necesidad de la sanción como principios rectores de la actividad punitiva del Estado, encontrándose facultado este despacho por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, para imponer sanciones más altas, pero de acuerdo a lo indiciado, fijar la naturaleza y valor de la multa como se estableció.

Sanciones según, **el art. 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el** art 98 del Decreto 2106 de 2019, **establece que: “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.”

Con fundamento en lo expuesto este despacho:

## RESUELVE

**PRIMERO**: Declarar responsable al señor **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES,** identificado con cédula de ciudadanía No **1088270046** como propietario del establecimiento de comercio denominado **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS**, identificada con el NIT **1088270046-7**, ubicado en **la carrera 12 No 11-04 Barrio San José** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [santypereira1989@hotmail.com](mailto:santypereira1989@hotmail.com)**,** como responsable de las deficientes condiciones locativas, vulnerando los artículos: el artculo **Art 20 de La Ley 9 de 1979, el numeral 5.3 del Artículo 6º, numerales 2.1, 4.2 del art. 7 y el numeral 2 del articulo 26 de La Resolución 2674 de 2013.**

**SEGUNDO:** Imponer como sanción al señor **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES,** identificado con cédula de ciudadanía No **1088270046** como propietario del establecimiento de comercio denominado **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS**, identificada con el NIT **1088270046-7**, ubicado en **la carrera 12 No 11-04 Barrio San José** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [santypereira1989@hotmail.com](mailto:santypereira1989@hotmail.com)**,** una multa consistente en **UN MILLÓN CIENTO TREINTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS MCTE ($1.135.658=),** los cuales deberá consignar en el **BANCO DE BOGOTA** en la **CUENTA DE AHORROS 84206624 -3** a nombre del **MUNICIPIO DE PEREIRA**, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la ejecutoria de esta providencia.

Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la oficina Jurídica de Procesos Administrativos Sancionatorio de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, indicando el número de radicado del proceso. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

**TERCERO**: Notificar al señor **JUAN DANIEL GRISALES MOMPHOTES** en calidad de propietario del establecimiento de comercio **EL GRAN MENÚ RESTAURANTE Y SERVICIOS ALIMENTICIOS, al correo electrónico** [santypereira1989@hotmail.com](mailto:santypereira1989@hotmail.com), conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, el contenido del presente fallo, o según lo estipulado en el artículo 8 del Decreto 806 de 2020 y de no ser posible se procederá a incluirlo en la lista Nacional de Emplazados, de acuerdo al artículo 10 del Decreto 806 de 2020.

.

**CUARTO**: Contra la presente providencia proceden los recursos de: i) Reposición ante el suscrito funcionario, los cuales deberán presentarse personalmente y por escrito dentro de los diez (10) días siguientes a la notificación personal o el aviso si a ello hubiere lugar y con plena observancia de los requisitos que establezcan los Artículos 74 de la Ley 1437 De 2011 (CPACA

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANA YOLIMA SANCHEZ GUTIERREZ ANGELA MARIA RUBIO**

Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social Directora Operativa Salud Pública

**Preparación Jurídica: Ma. Jesús Suárez Díaz, Abogada Contratista J D.**

**Elaboro: Ma. Jesús Suárez Díaz, Abogada Contratista J D.**

**Revisión técnica: Laura Carolina Henao Ceballos**

**Revisión legal: Luis Alfredo García Rodríguez**