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

**DETINATARIO**: FABIO LEÓN HERRERA SERNA

C:C Nº 10.090.823

**DIRECCIÓN:** Carrera 9 Número 24-81 Pereira

gerencia@publimpresos.com

**ASUNTO**: FALLO, RADICADO BAJO EL NÚMERO:

RC-2020-040-900.

**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 **FABIO LEÓN HERRERA SERNA**

identificado con cédula de ciudadanía No **10.090.823** como propietario del establecimiento de comercio denominado **DUKE´S PLACE**, identificado con el NIT **10.090.823-6**, ubicado **en la Carrera 9 Numero 24-81** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [gerencia@publimpresos.com](mailto:gerencia@publimpresos.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, sus funcionarios realizaron visita de inspección, vigilancia y control, **el 13 de Mayo del 2020**, al **Restaurante Duke´s Place, ubicado en la carrera 9 Nº 24-81 de la ciudad de Pereira**, identificada con **NIT número 10090823-6, de propiedad del señor FABIO LEON HERRERA SERNA** con cédula de ciudadanía número **10090823**; visita que fue atendida por el mismo propietario.

La actividad de inspección, vigilancia y control fue realizada por el funcionario **JOHN JAIRO QUICENO VALDES,** quedó plasmada en el **Acta de Medida Sanitaria de Seguridad,** número **JQV0376-20 del 13 de mayo de 2020,** la cual se encuentra suscritaporel funcionario ya mencionado y el propietario el señor **FABIO LEON HERRERA SERNA, acta que documentó** los siguientes hallazgos:

* En la vitrina expendedora de gaseosa en empaque de cierre en la puerta se observa **presencia de artropodos (cucarachas**).
* **En el área de preparación de alimentos se observan cables en canaleta expuesta con presencia de artropodos (cucaracha) en gran cantidad.**

Con base en los hallazgos mencionados el funcionario **JOHN JAIRO QUICENO VALDES,** aplicó **una MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** **consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, POR PRESENCIA DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO; por** incumplimiento de la ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2674 de 2013 art 6 numeral 2.1, y art 26 numeral 3, hallazgos que constituyen factor de riesgo para la salud de los consumidores que afectan la inocuidad de los alimentos que se procesan en el establecimiento.

**Seguidamente, el 18 de mayo de 2020**, el técnico **JOHN JAIRO QUICENO VALDES,** en visita de verificación del cumplimiento **por parte del propietario**, de las exigencias sanitarias por las que le aplicaron la **MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** **LA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO,** Restaurante **Duk´es Place, se** observa, que el área de preparación de alimentos cocina, se encuentra que hay alimentos preparados como: ensalada en un recipiente plástico, costilla en salsa, arroz, caldo, empanadas fritas en vitrina, se observa jugos en agua en un vaso plástico con tapa; hallazgos que se documentan en el acta número **JQV0388-20.**

**Dicha acta con número JQV0388-20, dicha ratifica la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** **LA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO.**

En el reverso del acta **JQV0388-20, escribe el señor FABIO LEON HERRERA SERNA** la siguiente constancia:

“ Desde el jueves 14 de mayo, se radicó derecho de petición en la secretaria de salud, nos informaron que la visita no se demoraba.

Estamos organizando el restaurante para lo cual mis empleados, mi familia, mi suegra les lleva el almuerzo.

Hoy empieza el enchape de toda la cocina con el sr Carlos Castro que trae 2 trabajadores y el contrato con el incluye la alimentación.

Le solicito al funcionario revisar los requerimientos que nos hizo en la primera visita y se niega a revisar las condiciones en que se encuentra el restaurante. Solo se limita a tomar nota y foto de las comidas preparadas que ya explique para quienes son:

Nota: los 3 Policias y 2 funcionarios me hicieron sentir como un delincuente.

Firma del señor **FABIO LEON HERRERA SERNA.**

Finalmente, el dia 23 de Mayo de 2020, según el **acta** **JQV0901-20**, se levanta **la medida sanitaria de seguridad al restaurante DUKE´S PLACE.**

Por lo expuesto la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, apertura el **16 de octubre de 2020**, el Procedimiento Administrativo Sancionatorio, en contra del señor **FABIO LEON HERRERA SERNA,** identificado con cédula de ciudadanía No **10090823,** como propietario del establecimiento de comercio denominado **DUKE´S PLACE**, identificado con el NIT **10090823-6**, ubicado en **la carrera 9 No 24-81** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [gerencia@publimpresos.com](mailto:gerencia@publimpresos.com).

Y, el **15 de diciembre del 2020**, se formularon cargos contra el señor **FABIO LEON HERRERA SERNA,** identificado con cédula de ciudadanía No **10090823,** como propietario del establecimiento de comercio denominado **DUKE´S PLACE**, identificado con el NIT **10090823-6**, ubicado en **la carrera 9 No 24-81** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [gerencia@publimpresos.com](mailto:gerencia@publimpresos.com).

De conformidad con el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación de los cargos, para que el investigado (a), directamente o por medio de apoderado, presentara sus descargos por escrito y aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes y que sean conducentes.

Transcurrido el término legal para presentar descargos solicitar o aportar pruebas, el señor **FABIO LEON HERRERA SERNA,** identificado con cédula de ciudadanía No **10090823,** como propietario del establecimiento de comercio denominado **DUKE´S PLACE**, identificado con el NIT **10090823-6**, ubicado en **la carrera 9 No 24-81** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [gerencia@publimpresos.com](mailto:gerencia@publimpresos.com)**,** quien en el marco del debido proceso **PRESENTÓ ESCRITO DE DECARGOS,** por lo tanto más adelante se procede a su análisis.

Es así, que revisado el expediente para proferir fallo, y analizado el certificado de existencia y representación de **DUKE´S PLACE,** identificado con **Nit 10090823-6,** se evidencia que el propietariopara la fecha de los hallazgosesel señor **FABIO LEÓN HERRERA SERNA**, identificado con cédula de ciudadanía número **10090823**, a quien se ordena notificar los cargos, a la **carrera 9ª No 24-81** de la ciudad de Pereira.

Dichos cargos se notificaron el **01 de febrero de 2021,** al señor **FABIO LEON HERRERA SERNA,** identificado con cédula de ciudadanía No **10090823,** como propietario del establecimiento de comercio denominado **DUKE´S PLACE**, identificado con el NIT **10090823-6**, ubicado en **la carrera 9 No 24-81** de la ciudad de Pereira, personalmente en la dirección **carrera 9 No 24-81 de Pereira,** según firma de recibido del señor **HERRERA SERNA.**

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.

Estos cargos, quedaron notificados el **04 de febrero de 2021**, se da por notificado y a partir del **05 de febrero del 2021**, se cuentan 15 días hábiles para presentar los descargos, los cuales vencieron el **26 de febrero del 2021**, que transcurrido el término, el señor **FABIO LEÓN HERRERA SERNA** presentó descargos dentro del término, el día **12 de febrero de 2021 y se procede a su análisis.**

**ESCRITO DE DESCARGOS**

Que dentro el término legal para presentar descargos solicitar o aportar pruebas el señor **FABIO LEÓN HERRERA SERNA,** identificado con cedula de ciudadanía número 10090823, en calidad de propietario**,** delestablecimiento de comercio denominado **DUKE´S PLACE,** con Nit Nº **10090823-6,** el cual se encuentra ubicado en la **carrera 9ª No 2481 de Pereira**, radica escrito de descargos,el día **12 febrero de 2021,** quedando bajo el número **3490-2021,** donde narra los hechos paso a paso de la situación que conllevó a la **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO** de su propiedad, hechos documentados mediante **38 puntos,** representadosen **21 folios donde relata los pormenores de la nueva realidad del estado de emergencia sanitaria, y que lo encontrado por los funcionarios de la secretaria de salud en el mencionado establecimiento estaba por arreglarse, todo se encontraba pendiente por hacer, y tanto la visita de la policía, como la de la secretaria, fueron independientes donde la policía les coloca el comparendo por incurrir en un comportamiento contrario a la convivencia ya que el establecimiento se encuentra ejerciendo su actividad comercial, habiendo sido clausurado por la secretaria de salud, y al realizar la visita de verificación de cumplimiento de exigencias sanitarias, el 18 de mayo del 2020, se encuentra que hay alimentos elaborados, manifestando que son para el consumo personal mas no para venta.**

Teniendo en cuenta que esta entidad actúa conforme a Derecho y no a hechos, ya que se busca actuar de una manera objetiva más no subjetiva, se tendrá en cuenta el material aportando como anexos al momento de valorar las pruebas.

**ANEXOS DE LOS DESCARGOS**

-Resolución No 039 del 22 de mayo de 2020.

-Recurso de revocatoria directa

-Derecho de petición radicado en la secretaría de Salud el 14 de mayo de 2020.

-Acta de Inspección Sanitaria del 23 de mayo de 2020

-Acta de Inspección Sanitaria de Levantamiento de Medida sanitaria

-Acta de Inspección Sanitaria del 18 de mayo de 2020

-Certificado de manejo de plagas urbanas por fumigaciones realizada el 13 de mayo de 2020 y reiterada.

-Recibos de pago de la materia prima adquirida en Price Smart, Makro y Olímpicas.

-Acta de visita realizada por la Secretaria de Gobierno.

**ANÁLISIS DE DESCARGOS**

En el marco del principio el debido proceso, entra el despacho a realizar el análisis de los descargos presentados por el señor **FABIO LEÓN HERRERA SERNA,** identificado con cédula de ciudadanía No 10.090823, **en calidad de propietario** delestablecimiento de comercio denominado la **DUKE´S PLACE** con Nit Nº **10090823-6,** el cual se encuentra ubicado en la **carrera 9 No 24-81 de Pereira**, en ejercicio de su derecho a la defensa y contradicción, y establecer si existe responsabilidad sanitaria o no, con el fin de emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

Sea lo primero advertir, que en el presente proceso sancionatorio se ha dado cumplimiento al principio del debido proceso como garantía a los derechos del involucrado, toda vez que el procedimiento administrativo se ha desarrollado dentro de los términos previstos legalmente para ello, ha sido debidamente notificado y se han otorgado las oportunidades procesales de defensa que le asisten, con el fin de que dé curso al derecho de la contradicción.

En primer ***término el investigado*** **acepta tácitamente las** situaciones sanitarias encontradas por los funcionarios de la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social, en las visitas relacionadas, al hacer los actos que se evidencian a continuación que de una u otra manera ha corregido las situaciones que han dado lugar a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad, tal y como se detalla a continuación en la línea del tiempo que se explica:

* **El 13 de mayo de 2020**  en actividad de inspección, vigilancia y control fue inscrita el Acta Nonúmero **JQV0376-20,** realizada por personal de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social arroja los siguientes hallazgos:

-En la vitrina expendedora de gaseosa en empaque de cierre en la puerta se observa presencia de artropodos (cucarachas).

-En el área de preparación de alimentos se observan cables en canaleta expuesta con presencia de artrópodos (cucaracha) en gran cantidad. Originando una **MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** consistente en la **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, POR PRESENCIA DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO.**

* **El 18 de mayo de 2020** , cinco (05) días después de haber impuesto la Medida Sanitaria de Seguridad, mediante visita de verificación de cumplimiento por parte del propietario, y con el ánimo de hacer el levantamiento de la medida sanitaria consistente en la **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO,** se observa que en el área de preparación de alimentos cocina, se encuentran alimentos preparados como: ensalada en un recipiente plástico, costilla en salsa, arroz, caldo, empanadas fritas en vitrina, se observa jugos en agua en un vaso plástico con tapa. Estos hallazgos se documentaron en el acta número **JQV0388-20.**

**La mencionada acta,** ratifica la medida sanitaria tomada en el acta número **JQV0376-20,** por incumplimiento, debido a que el establecimiento se encontraba con la medida sanitaria de seguridad vigente, es decir, no había sido levantada la **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO** y se encontraron alimentos preparados, pues al haber presencia de cucarachas no se podían preparar alimentos, y fue precisamente lo que el técnico evidenció.

* Cabe aclarar que la Secretaría de Salud Pública, es un ente de vigilancia basado en documentar situaciones contrarias a Derecho, y al haber incumplimiento de la Resolución No 2674 de 2013, artículo 6 numeral 2.1, artículo 26 numeral 3, esta entidad no puede permitir que se ponga en riesgo la salud pública, pues no existen elementos probatorios que indiquen que los alimentos preparados encontrados en el establecimiento de comercio, eran para uso personal como lo indica en el numeral 20 de su escrito de descargos o para ser comercializados a través de servicio de domicilio tal como lo describe en su numeral 3 del mismo escrito de descargos allegado; lo que si fue cierto fue que prepararon alimentos sin hacer los correctivos correspondientes.
* Con respecto al Recurso de revocatoria directa y a la Resolucion Nº 039 **del 22 de mayo de 2020** emitida por el Inspector dieciséis Municipal Policia de Pereira, esta Resolución no es de competencia de esta secretaría por lo tanto no procede el análisis.
* Referente al numeral 11, donde indica …”*considero pertinente solicitarle muy respetuosamente que se tenga en cuenta que en área de los fogones y de los mesones, se encontraba completamente limpios, uno o dos almuerzos que se vendieron, fueron empacados en desechables que a su vez se encontraban empacados en bolsas selladas que estaban recién compradas, prácticamente la comida que se había era para mi familia, para mi y los tres trabajadores, no compartiendo lo dispuesto al indicar que los alimentos preparados constituían un factor de riesgo para la salud de los consumidores, pues de ser así, yo no llevaría la comida a mis seres queridos ni tampoco la consumiría, adicional a ello, la materia prima es de primera calidad, la carne se compra en price smart, los granos se compran olímpica y Makro, las verduras las compro directamente en la plaza de mercado de la 40 dos veces por semana, garantizando un producto fresco, por lo tanto, no es cierto que existiera algún riesgo para quienes consumiéramos los alimentos preparados en esa fecha, ni en ninguna otra*”… **se precisa que**:

1. Mantener las instalaciones completamente limpias es una obligación por tratarse de un establecimiento de comercio, cuyo objeto social es el expendio a la mesa de comidas preparadas al público, así como el uso de productos de primera calidad para la preparación de los alimentos.
2. El haber preparado alimentos en un lugar con presencia de plagas, constituye un riesgo, dado que las cucarachas actúan como un nido de virus y bacterias. La transmisión ocurre indirectamente, a partir del consumo o el contacto con artículos que han sido contaminados por las cucarachas, en lugar de a través de picaduras. Por ello, la eliminación y control de estas plagas es tan importante.

**Salmonelosis:** se sabe que las cucarachas transmiten la bacteria Salmonella. Que puede causar salmonelosis, una enfermedad en humanos con síntomas similares a la intoxicación alimentaria. Se cree que las cucarachas acumulan las bacterias al alimentarse de alimentos contaminados. La Salmonella permanece en tu sistema digestivo durante un mes o más y se encuentra en tus vómitos y heces. Los síntomas en humanos, que generalmente se manifiestan de 12 a 72 horas después de la infección, incluyen diarrea, fiebre y vómitos (por nombrar algunos). La recuperación generalmente ocurre después de cuatro a siete días, con poca o ninguna necesidad de tratamiento médico, además de reponer los líquidos.

**Fiebre tifoidea:** La fiebre tifoidea es una infección bacteriana causada por la bacteria Salmonella typhi, y es una enfermedad altamente infecciosa. Se cree que las cucarachas acumulan esta enfermedad al consumir las heces contaminadas con la bacteria. Los síntomas de la fiebre tifoidea incluyen: Alta temperatura, dolores de cabeza y musculares; estreñimiento o diarrea, agotamiento, dolor de estómago

**Cólera:** El cólera es una infección diarreica aguda causada por la bacteria Vibrio cholerae. Es más común en países en desarrollo y áreas que tienen una gestión ambiental inadecuada. La infección se produce por la ingestión de alimentos y bebidas contaminados con la bacteria. Si se exponen a la bacteria, las cucarachas pueden propagar el organismo a través de las heces y el vómito, contaminando las superficies y los alimentos. Alrededor del 80% de las personas infectadas con cólera no desarrollan ningún síntoma, aunque la bacteria está presente en sus heces durante 1-10 días después de la infección. Entre el pequeño porcentaje que sí desarrolla síntomas, el 80% tiene síntomas leves a moderados, y alrededor del 20% desarrolla diarrea acuosa aguda que resulta en una deshidratación severa. Estas son solo unos ejemplos de las enfermedades científicamente comprobado, que se pueden adquirir por alimentos contaminados por artrópodos (cucarachas), de esta manera están en riesgo todas las personas que consuman alimentos preparados que tengan contacto con cucarachas.

* **El 18 de mayo de 2020,**  por medio del acta número **JQV0388-20 en donde** se ratifica la **MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** **LA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO;** en el reverso de esta Acta, el señor **FABIO LEÓN HERRERA SERNA**, **escribe** la siguiente constancia:

“ *Desde el jueves 14 de mayo, se radicó derecho de petición en la secretaria de salud, nos informaron que la visita no se demoraba.*

*Estamos organizando el restaurante para lo cual mis empleados, mi familia , mi suegra les lleva el almuerzo.*

*Hoy empieza el enchape de toda la cocina con el sr Carlos Castro que trae 2 trabajadores y el contrato con el incluye la alimentación.*

*Le solicito al funcionario revisar los requerimientos que nos hizo en la primera visita y se niega a revisar las condiciones en que se encuentra el restaurante. Solo se limita a tomar nota y foto de las comidas preparadas que ya explique para quienes son:*

*Nota: los 3 Policias y 2 funcionarios me hicieron sentir como un delincuente*.

Con relación a lo anterior se indica que la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social, cuenta con unos cronogramas de visitas previamente agendados, razón por la cual no es posible acudir a realizar visitas cuando el peticionario lo indique, a pesar de que esta entidad es conocedora de la necesidad con que se acude, se deben cumplir unas directrices inherentes a la función pública, es por ello que las visitas se realizarán de acuerdo al volumen de trabajo que se cuente a la fecha; con relación a que el funcionario solo se limitó a revisar los requerimientos de la primera visita, esto obedece al debido proceso, por cuanto era una visita de verificación en la cual se buscaba era el levantamiento de la medida sanitaria que se había efectuado **el día 13 de mayo de 2020,** consiste en **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO.**

* **El día 23 de Mayo de 2020**, según el acta **JQV0901-20** de Visita al establecimiento Restaurante **Duke´s Place, se levanta la medida sanitaria de seguridad,** con base a la solicitud realizada por el señor **FABIO LEON HERRERA SERNA,** se evidencia el cumplimiento de las condiciones que originaron la toma de medida sanitaria de seguridad, arrojando un **91.5% de concepto FAVORABLE.** Lo que indica que se realizaron los ajustes correspondientes.

Se evidencia el envío de elementos probatorios que dan cuenta de las situaciones manifestadas en su escrito de descargos, en donde se asentó un progresivo interés de mejoramiento por las situaciones sanitarias presentadas, y a su vez se comprueba que asumen la responsabilidad del incumplimiento de las normas, al iniciar un programa de acciones correctivas para cada escenario presentado, contextualizado y plasmado por medio de las Actas, recordando que esta entidad actúa conforme a Derecho.

Así, las acciones de mejora y en general los criterios de graduación de la sanción contenidos en el articulo 50 de la Ley 1437 de 2011, serán estudiados más adelante por parte del despacho, según en derecho corresponda.

**DE LAS PRUEBAS**

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

* **Acta de Medida Sanitaria de Seguridad, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, POR PRESENCIA DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO,** número **JQV0376-20 del 13 de mayo de 2020,** la cual se encuentra suscritaporel funcionario ya mencionado y el propietario el señor **FABIO LEON HERRERA SERNA, acta que documentó** los hallazgos ya descritos en los hechos.
* El acta **Nº JQV0388-20 del 18 de mayo de 2020, la cual documenta** visita de verificación de cumplimiento y ratificación de la **MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** de **LA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO al** Restaurante **Duke´s Place, suscrita por el funcionario de la secretaria y el propietario del establecimiento.**
* El acta número **JQV0901-20 del 23 de Mayo de 2020,** la cual documenta el levantamiento de la **MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** **LA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO** Restaurante **Duke´s Place,** impuesta según el acta número **JQV0376-20 del 13** de mayode **2020.**
* Certificado de Matricula Mercantil del Establecimiento de Comercio **DUKE´S PLACE** con fecha del 23 de Octubre de 2020.

**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 **JQV0376-20 del 13 de mayo del 2020,** **de APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD**, que fue suscrita por el propietario señor **FABIO LEÓN HERRERA SERNA** de **DUKE´S PLACE**, el**,** y el Técnico de Planta **JHON JAIRO QUINTERO VALDES**. Por medio de Dicha acta se da **APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD,** consistente en **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO.**
* 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 **DUKE´S PLACE**, En la vitrina expendedora de gaseosa en empaque de cierre en la puerta se **observa presencia de artropodos (cucarachas**). En el área de preparación de alimentos se observan cables en canaleta expuesta con **presencia de artropodos (cucaracha) en gran cantidad**, situación que se tiene muy en cuenta, toda vez que a ello se le suma que incumplieron la medida sanitaria impuesta, 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. El control de plagas es necesario para que haya ausencia de cucarachas y todo tipo de insectos para disminuir o exterminar los microorganismos.

Como se podrá inferir, las condiciones que presenta el establecimiento al momento de la visita fue deficiente con relación a la presencia de plagas; y para el caso que nos ocupa, el establecimiento aquí **implicado**, incumple los mandatos legales contenidos en la Resolución 2674 de 2013.

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, libre de plagas.

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 la responsabilidad de el señor **FABIO LEON HERRAR ASERNA** identificado con cédula de ciudadanía No **10090823** como propietario del establecimiento de comercio denominado **DUKE´S PLACE** identificada con el NIT **10090823.6**, ubicado en **la carrera 9 No 24-81** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [gerencia@publimpresos.com](mailto:gerencia@publimpresos.com), es significativo el incumplimiento a la normatividad sanitaria ya señalada, puesto que la existencia de plagas en establecimiento de comercio, es un riesgo alto para la salud pública.

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: **En la vitrina expendedora de gaseosa en empaque de cierre en la puerta se observa presencia de artropodos (cucarachas) y en el área de preparación de alimentos se observan cables en canaleta expuesta con presencia de artropodos (cucaracha) en gran cantidad, teniendo en cuenta 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 **DUKE´S PLACE** identificado con el **NIT 10090823-6**, de propiedad del señor **FABIO LEÓN HERRERA SERNA**, con la cédula de ciudadanía número **10090823**, ubicado en **la carrera 9 No 24-81 de la ciudad de Pereira**, con correo electrónico [gerencia@publimpresos.com](mailto:gerencia@publimpresos.com), según el acta número **JQV376-20, y ratificada por medio del acta numero JQV388-20 presencia de plagas y en gran cantidad; hallazgo suficiente para generar afecciones a los usuarios**.

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

**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 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 y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

…

1. 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 6.** Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

…

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

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 **al encontrar en la vitrina expendedora de gaseosa en empaque de cierre en la puerta se observa presencia de artrópodos (cucarachas) y en el área de preparación de alimentos se observan cables en canaleta expuesta con presencia de artrópodos (cucaracha) en gran cantidad**; 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 de la Secretaria de Salud Publica y Seguridad Social de Pereira, se encontró que **DUKE´S PLACE** identificado con el NIT **10090823-6**, de propiedad del señor **FABIO LEÓN HERRERA SERNA**, con la cédula de ciudadanía número **10090823**, ubicado en **la carrera 9 No 24-8 de la ciudad de Pereira**, con correo electrónico [gerencia@publimpresos.com](mailto:gerencia@publimpresos.com), **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* **DUKE´S***, 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 YA HA SIDO LEVANTADA****, sin que signifique que no se hayan incumplido las normas sanitarias; 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 se allegaron descargos e intenciones de mejora, para acatar la orden impartida mediante el* ***Acta No JQV0376-20,*** *sin embargo se debió ratificar la medida toda vez que la nueva visita de verificación arrojó el incumplimiento de la medida sanitaria impuesta, conllevando a documentar el Acta No* ***JQV388-20****, lo que se deduce que en un principio hicieron 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 hubo escrito de descargos, en los que reconoce la ocurrencia de los hechos, y justifica la presencia de cucarachas en cantidades, ……., *siendo entonces* ***APLICABLE ESTE CRITERIO COMO NO AGRAVANTE A LA INVESTIGADA****.*

En conclusión, el señor **FABIO LEÓN HERRERA SERNA,** identificado con cédula de ciudadanía No **10090823** como propietario del establecimiento de comercio denominado **DUKE´S PLACE**, identificado con el NIT **10090823-6**, ubicado en **la carrera 9 No 24-81** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [gerencia@publimpresos.com](mailto:gerencia@publimpresos.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 la alimentación; vulneraciones que se encuentran sustentadas con los hallazgos descritos a continuación:

* En la vitrina expendedora de gaseosa en empaque de cierre en la puerta se observa presencia de artropodos (cucarachas).
* En el area de preparación de alimentos se observan cables en canaleta expuesta con presencia de artropodos (cucaracha) en gran cantidad.

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 **FABIO LEÓN HERRERA SERNA,** identificado con cédula de ciudadanía No **10090823** como propietario del establecimiento de comercio denominado **DUKE´S PLACE**, identificado con el NIT **10090823-6**, ubicado en **la carrera 9 No 24-81** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [gerencia@publimpresos.com](mailto:gerencia@publimpresos.com)**,** como responsable de las deficientes condiciones locativas, vulnerando los siguientes artículos:

**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 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 y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

…

1. 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 6.** Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

…

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

**SEGUNDO:** Imponer como sanción al señor **FABIO LEÓN HERRERA SERNA,** identificado con cédula de ciudadanía No **10090823** como propietario del establecimiento de comercio denominado **DUKE´S PLACE**, identificado con el NIT **10090823-6**, ubicado en **la carrera 9 No 24-81** de la ciudad de Pereira, con correo electrónico [gerencia@publimpresos.com](mailto:gerencia@publimpresos.com)**,** una multa consistente en **UN MILLÓN QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS VEINTIUN PESOS MCTE ($1.589.921)**, 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 **FABIO LEÓN HERRERA SERNA** en calidad de propietario del establecimiento de comercio **DUKE´S PLACE, al correo electrónico** [gerencia@publimpresos.com](mailto:gerencia@publimpresos.com), conforme a la autorización dada para tal fin en el Certificado de Cámara de Comercio 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 la notificación se procederá a incluirlo en la lista Nacional de Emplazados de acuerdo al artículo 10 del Decreto 806-20.

.

**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**