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

**DETINATARIO**: **VANESSA ARROYAVE RENDÓN**

 C.C Nº **1193433835**

**LA SONSONEÑA**

 **NIT 1193433835 -3**

**DIRECCIÓN:** Galicia Alta entrada coca cola local 2 Pereira

vanessaaroyave@gmail.com

**ASUNTO**: FALLO, RADICADO BAJO EL NÚMERO: RC-2020-062-900.

**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 la señora **VANESSA ARROYAVE RENDÓN,**  identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835**, como propietaria del establecimiento de comercio denominado **LA SONSONEÑA** ubicado en Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira, identificado con Nit 1193433835-3, con correo electrónico vanessaaroyave@gmail.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 Publica y Seguridad Social de Pereira, se realizó la siguiente visita de inspección, vigilancia y control, al establecimiento de comercio denominado **LA SONSONEÑA**, ubicado en **Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira**, de propiedad de la señora **VANESSA ARROYAVE RENDÓN,** identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835**, como propietaria del establecimiento de comercio donde:

**El 05 de septiembre de 2020**, en visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos y según el acta número **VCN163-20** realizada por los técnicos **VALENTINA CAMACHO N.** y **JHON JAIRO QUICENO VALDÉS**, al mencionado establecimiento de comercio, donde fue atendido por la señora **VANESSA ARROYAVE RINCÓN** identificada con la cédula de ciudadanía número 1193433835, en calidad de propietaria; visita en la que se encontraron hallazgos que originaron según el acta número **JQV0674-20,** la **APLICACIÓN DE UNA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** consistente en **LA CLAUSURA TEMPORAL PARCIAL DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS del establecimiento de comercio LA SONSONEÑA, por los siguientes hallazgos:**

* Se evidencia perforaciones en las paredes del área de preparación, violando el Art 7 numeral 2.1. de la Resolución 2674 del 2013.
* Se evidencia las instalaciones eléctricas, las cuales deben estar diseñadas y con un acabado que impida la acumulación de suciedad y albergue de plagas, violando el Art 7 numeral 4.1, aberturas en ventanas en el área de preparación, Art 6 numeral 6.3, respectivamente de la Resolución 2674 del 2013.
* Se evidencia baño de los hombres sin jabón antibacterial Art 6 numeral 6.2, Resolución 2674 del 2013.
* Se evidencia empaques de nevera del área de preparación deterioradas al igual que los empaques de la nevera de bebidas, palo de madera dentro del congelador del área de preparación, mesón debajo del lavaplatos de material poroso y absorbente como cemento en el área de preparación violando el Art 9 numeral 10, Resolución 2674 del 2013.
* Vestimenta de color oscuro, calzado inadecuado, violando el Art 14 Numeral 2 y 9, Resolución 2674 del 2013.
* No se evidencia Plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador, violando el Art 13, Resolución 2674 del 2013.
* Se evidencia Queso porcionado en nevera y carne de res sin protección adecuada en el área de preparación, violando el Art 10 numeral 5, Resolución 2674 del 2013.
* No se evidencia tanque de abastecimiento de agua potable, violando el Art 6 numeral 3.5, Resolución 2674 del 2013.
* No se evidencia Certificado de vertimientos líquidos al alcantarillado público Municipal.
* Presencia de artrópodos en nevera de almacenamiento , lugar de almacenamiento de utensilios de cocina, paredes, rincones en el área de preparación, violando el art 26 numeral 3, Resolución 2674 del 2013.
* No se evidencia soportes documentales de saneamiento, violando el Art 26 numerales 1, 2, 3 y 4, Resolución número 2674 del 2013.

La anterior medida sanitaria se aplicó por violación a:

* numeral 2.1. Art 7 Resolución 2674 del 2013
* numeral 4.1 Art 7 Resolución 2674 del 2013
* numeral 6.3 Art 6 Resolución 2674 del 2013.
* numeral 6.2 Art 6 Resolución 2674 del 2013.
* numeral 10 Art 9 Resolución 2674 del 2013.
* numeral 2 y 9 Art 14 Resolución 2674 del 2013.
* Artículo 13 Resolución 2674 del 2013.
* numeral 5 Art 10 Resolución 2674 del 2013.
* numeral 3.5 Art 6 Resolución 2674 del 2013.
* numeral 3 Art 26 Resolución 2674 del 2013
* numerales 1, 2, 3 y 4 Art 26 Resolución 2674 del 2013.

La Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, con base en los mencionados hallazgos, apertura el **26 de abril de 2021**, el Proceso Administrativo Sancionatorio, en contra de la señora **VANESSA ARROYAVE RENDÓN,**  identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835**, como propietaria del establecimiento de comercio denominado **LA SONSONEÑA** ubicado en Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira, identificado con **Nit 1193433835-3,** con correo electrónico vanessaaroyave@gmail.com.

**El 01 de septiembre del 2021**, se formularon cargos contra la señora **VANESSA ARROYAVE RENDÓN,**  identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835**, como propietaria del establecimiento de comercio denominado **LA SONSONEÑA** ubicado en Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira, identificado con **Nit 1193433835-3,** con correo electrónico vanessaaroyave@gmail.com

Se notifican los cargos el **3 de septiembre de 2021** a la señora **VANESSA ARROYAVE RENDÓN,**  identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835,a**como propietaria del establecimiento de comercio en mención **al** correo electrónico vanessaaroyave@gmail.com, recibidos el mismo día, según reporte de Mailtrak.

Estos cargos quedaron notificados el **07 de septiembre de 2021**, se da por notificado y a partir del **08 de septiembre del 2021**, se cuentan 15 días hábiles para presentar los descargos, los cuales vencieron el **28 de noviembre del 2020**, sin que se hayan presentado.

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.

**DE LAS PRUEBAS**

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

* Acta de visita de inspección sanitaria **VCN163-20** con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, en la que se documentaron los hallazgos encontrados en el establecimiento de comercio denominado **La Sonsoneña**, ubicado en Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira, identificado con Nit **1193433835-3**, la cual fue atendida por la señora **VANESSA ARROYAVE RINCÓN** identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835,** en calidad de propietaria.
* El acta número **JQV674-20,** del 05 de septiembre de 2020, donde se registra la aplicación de una medida sanitaria de seguridad consistente en **LA CLAUSURA TEMPORAL PARCIAL DEL AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS establecimiento de** comercio denominado **La Sonsoneña**, ubicado en Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira, identificado con Nit **1193433835-3, por** **encontrar perforaciones en paredes del área de preparación alimentos, mesón debajo de lavaplatos área de preparación en material poroso, presencia de artrópodos (cucarachas) en nevera, rincones, equipos, paredes, techo, área de proceso y falencias en limpieza y desinfección en neveras, equipos, paredes, áreas de preparación de alimentos, arrojando un 63% de concepto DESFAVORABLE y se procedió a aplicar LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD RESPECTIVA.**
* Del mismo modo, dejaron formato de Información para Levantamiento Medida Sanitaria, con fecha septiembre 05 del 2020, suscrita por la señora **VANESSA ARROYAVE RINCÓN** identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835** **y el técnico JHON JAIRO QUICENO VALDES.**
* Certificado de Matrícula Mercantil de Establecimiento de Comercio con nombre comercial  **LA SONSONEÑA,** con fecha del \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

A la fecha de elaborar el **fallo,** la medida sanitaria impuesta de la **LA CLAUSURA TEMPORAL PARCIAL DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS del establecimiento de comercio LA SONSONEÑA, NO** había 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.

**ANÁLISIS 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:

* Acta de visita de inspección sanitaria **VCN163-20** con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, en la que se documentaron los hallazgos encontrados en el establecimiento de comercio denominado **La Sonsoneña**, ubicado en Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira, identificado con Nit **1193433835-3**, la cual fue atendida por la señora **VANESSA ARROYAVE RINCÓN** identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835,** en calidad de propietaria**.**
* 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 05 de septiembre del año 2020** en **el establecimiento de comercio LA SONSONEÑA**, Se evidencia **por** **encontrar perforaciones en paredes del área de preparación alimentos, mesón debajo de lavaplatos área de preparación en material poroso, presencia de artrópodos (cucarachas) en nevera, rincones, equipos, paredes, techo, área de proceso y falencias en limpieza y desinfección en neveras, equipos, paredes, áreas de preparación de alimentos, arrojando un 63% de concepto DESFAVORABLE y se procedió a aplicar LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD RESPECTIVA**, lo que significa que estas falencias constituyen un foco bastante alto de riesgo y enfermedades. Encontrándose un total de **ONCE (11) CARGOS** en la visita realizada.

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, optimización del servicio 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. Si tratamos de eliminar todas las bacterias, microorganismos y formas vivas posibles, estaríamos hablando de esterilización, de igual manera si se cuenta con un correcto control de plagas se evitan los roedores, los cuales son considerados de alta peligrosidad para contagio de enfermedades graves para la salud pública.

Como se podrá inferir, las condiciones que presenta el establecimiento al momento de la visita fueron 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 05 de septiembre 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 la señora **VANESSA ARROYAVE RENDÓN,**  identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835**, como propietaria del establecimiento de comercio denominado **LA SONSONEÑA,** ubicado en Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira, identificado con **Nit 1193433835-3,** con correo electrónico vanessaaroyave@gmail.com, cuenta con un significativo incumplimiento a 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 de seguridad consistente en LA CLAUSURA TEMPORAL PARCIAL DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS del establecimiento de comercio LA SONSONEÑA**, 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, razón por la cual queda como antecedente al momento de imponer una sancion.**

**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 el aquí investigado,** este despacho **debe insistir** en la inobservancia a los requisitos que se deben tener en cuenta para la prestación de un servicio que 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 para la preparación de alimentos representa un grave riesgo para los usuarios.

Los incumplimientos sanitarios encontrados vulneraron la normatividad sanitaria que se decribe a continuación:

**Se evidencia perforaciones en las paredes del área de preparación.**

**Norma Vulnerada Resolución 2674 de 2013. Resolución 2674 de 2013, . 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.

**Norma Vulnerada Resolución 2674 de 2013**

**Resolución 2674 de 2013, . 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: **…** 4.1 Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

**Se evidencia las instalaciones eléctricas deben estar diseñadas y con un acabado que impida la acumulación de suciedad y albergue de plagas, aberturas en ventanas en el área de preparación. Norma Vulnerada Resolución 2674 de 2013.** 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: … 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 próximos a estas 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.

Articulo 7. Condiciones especificas 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: …

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

**Se evidencia instalación de lavado de manos sin avisos**, pareciera común el saber que se debe estar atento al lavando las manos y la forma de hacerlo, pero es muy común que se contaminen las superficies y los alimentos al estar en contacto con objetos ya que los microbios se pueden propagar de una persona persona a otra o de las superficies, cuando no se hace un adecuado uso del lavado de manos. **Norma Vulnerada Resolución 2674 de 2013**. 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: … 6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

**Se evidencian los quipos con corrosión (nevera y mesón), Norma Vulnerada Resolución 2674 de 2013.** Articulo 9. Condiciones especificas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones especificas: … 10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

**Vestimenta de color oscuro, calzado inadecuado. Norma Vulnerada Resolución 2674 de 2013.** 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. … 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

**No se evidencia Plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador. Norma Vulnerada Resolución 2674 de 2013.** artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del

**Se evidencia Queso porcionado en nevera y carne de res sin protección adecuada en el área de preparación. Norma Vulnerada resolución 2674 de 2013.** Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

**No se evidencia tanque de abastecimiento de agua potable**

**Norma Vulnerada resolución 2674 de 2013.** 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:...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 construidos 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. 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 identificados e indicada su capacidad

**Presencia de artrópodos en nevera de almacenamiento, lugar de almacenamiento de utensilios de cocina, paredes, rincones en el área de preparación. La presencia de roedores y cucarachas, son los causantes de más de 100 enfermedades que pueden causar estos insectos, entre ellos, antrax, colera, conjuntivitis, difteria, disenteria y intoxicación alimenticia.**

**Norma Vulnerada resolución 2674 de 2013.** 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; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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.

**No se evidencia registro de limpieza y desinfección de áreas y equipos**, haciendo caso omiso de llevar a cabo una correcta limpieza en restaurantes no es cosa de limpiar lo que nos parece, con los utensilios y productos que nos parecen y cuando nos parece. Debemos diseñar un plan que formará parte del plan de prerrequisitos (PPR) que garantiza que se puedan llevar a cabo los procedimientos basados en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). **Norma Vulnerada resolución 2674 de 2013**. **La Resolución 2674 de 2013, Artículo 6**. **ARTÍCULO 6o. 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: 6.5 Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría *y/o* caliente a temperatura no inferior a 80°C.

**No se evidencia soportes documentales de saneamiento.** El plan de limpieza y desinfección, debe identificar la superficie, la instalación o el equipo que se limpia y se desinfecta, indicando dónde se localiza o el uso que se le da si es necesario (por ejemplo, horno, tabla de despiece, cortadora de embutido, recipientes que contienen alimentos, suelos, etc.)

También debe citarse qué **utensilios** se han usado en la limpieza, ya que si no se limpian adecuadamente, pueden contaminar superficies, utensilios o equipos que estaban limpios.

Una vez hemos establecido un plan de prerrequisitos (PPR), podemos concretar una serie de prácticas correctas de limpieza y desinfección, que podemos consultar en su totalidad en la Guía de Prácticas Correctas de Higiene en Restaurantes, disponible [aquí](http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/guia_practiques_castellano/GPCH_Restaurantes.pdf).

* La cocina y la sala en un restaurante deben limpiarse y desinfectarse**después de cada servicio.**
* Cada uno de los utensilios, superficies, equipos, etc., deben ser limpiados y desinfectados con la **frecuencia suficiente**para evitar cualquier riesgo de contaminación cruzada, de acuerdo con el plan de limpieza que hayamos elaborado.
* En la limpieza hay que priorizar aquellos utensilios, superficies, equipos, etc., que hayan entrado **en contacto con alimentos**en algún momento durante el servicio (por ejemplo, utensilios de cocina, paredes que hayan podido ser salpicadas, hornos utilizados, etc.)
* La **suciedad y grasa incrustadas** deben limpiarse dejando primero el elemento en remojo con agua caliente y detergente, y después fregarse hasta que no queden residuos, y aclararse.
* Los**equipos que se componen de varias piezas** (por ejemplo, hornos con bandejas dentro, microondas con platos, freidoras, etc.) deben ser desmontados para garantizar una limpieza efectiva y una correcta desinfección hasta el último rincón.
* **Nunca se debe barrer en seco,** ya que las partículas de polvo que se levanten pueden desplazarse por el aire y contaminar alimentos o utensilios, equipos o superficies limpios que se usarán para preparar alimentos.
* Hay que **evitar salpicaduras de agua sucia**de la limpieza de un equipo, utensilio o superficie a otros limpios y desinfectados.
* Después de cada limpieza debemos desinfectar**usando un desinfectante químico** que reduzca o elimine los microbios de las superficies y de los utensilios.

**Norma Vulnerada resolución 2674 de 2013**. 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; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

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.

 4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

Concluyendo con condiciones locativas estas fueron deficientes, que generan afecciones a los usuarios razón por la cual se endilgaron **ONCE (11) 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 5 de septiembre de 2020**, los funcionarios de la Secretaria de Salud Publica y Seguridad Social de Pereira encontraron en el establecimiento **de comercio**, denominado **LA SONSONEÑA**, depropiedad de la señora **VANESSA ARROYAVE** identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835, establecimiento** ubicado en Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira, con correo electrónico vanessaaroyave@gmail.com, según el acta número **VCN163-20, 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 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.

* numeral 2.1. Art 7 Resolución 2674 del 2013
* numeral 4.1 Art 7 Resolución 2674 del 2013
* numeral 6.3 Art 6 Resolución 2674 del 2013.
* numeral 6.2 Art 6 Resolución 2674 del 2013.
* numeral 10 Art 9 Resolución 2674 del 2013.
* numeral 2 y 9 Art 14 Resolución 2674 del 2013.
* Artículo 13 Resolución 2674 del 2013.
* numeral 5 Art 10 Resolución 2674 del 2013.
* numeral 3.5 Art 6 Resolución 2674 del 2013.
* numeral 3 Art 26 Resolución 2674 del 2013
* numerales 1, 2, 3 y 4 Art 26 Resolución 2674 del 2013.

Para la Secretaria de Salud Pública 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**

Para el presente caso, es necesario analizar los criterios de graduación de la sanción contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011, para la respectiva graduación de la sanción con base en las conductas ya precisadas:

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 **por** **encontrar perforaciones en paredes del área de preparación alimentos, mesón debajo de lavaplatos área de preparación en material poroso, presencia de artrópodos (cucarachas) en nevera, rincones, equipos, paredes, techo, área de proceso y falencias en limpieza y desinfección en neveras, equipos, paredes, áreas de preparación de alimentos, arrojando un 63% de concepto DESFAVORABLE y se procedió a aplicar LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD RESPECTIVA**; razón por la cual el funcionario de ésta secretaria de salud, aplicó la medida sanitaria de seguridad consistente en **LA CLAUSURA TEMPORAL PARCIAL DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS del establecimiento de comercio LA SONSONEÑA***.****POR LO TANTO, SE TIENE EN CUENTA LA EXISTENCIA DE UN GRAVE RIESGO PARA LA TASACIÓN DE LA SANCIÓN. y 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 la señora **VANESSA ARROYAVE RENDÓN,**  identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835**, como propietaria del establecimiento de comercio denominado **LA SONSONEÑA** ubicado en Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira, identificado con **Nit 1193433835-3,** con correo electrónico vanessaaroyave@gmail.com, **NO**  ha sido objeto de requerimientos sanitarios que generaran llamado de atención, lo que significa que **NO** ha sido objeto de visita en otras oportunidades con incumplimientos a 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 el investigado se haya negado al ejercicio de la inspección, vigilancia y control, por parte de los técnicos de la secretaria de salud, 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 la señora* **VANESSA ARROYAVE RENDÓN**  identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835***, 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* LA CLAUSURA TEMPORAL PARCIAL DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS del establecimiento de comercio LA SONSONEÑA*, y además para el momento del fallo la medida NO había sido levantada, aunado a lo anterior el hallazgo documentado fue de ONCE (11) Cargos, colocando en riesgo la salud pública,*** *no ha actuado con prudencia es decir* con pleno conocimiento de las normas que rigen la actividad comercial que desarrolla y que son sometidas a su consideración, con la misma diligencia que un buen administrador emplearía **para con sus propios bienes**. El ejercicio de esta actividad, debe inspirar confianza en la comunidad que los utiliza. Así mismo, debe evitar sanciones por parte del estado, atendido los deberes constitucionales y legales que de orden sanitario deban cumplir como restaurante*; 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 no hay renuencia expresa al incumplimiento de las normas sanitarias, sin embargo el no allegar descargos, ni solicitar el levantamiento de la medida sanitaria 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 aunque no hubo escrito de descargos, las pruebas que dieron origen a este proceso, no requieren que se emita manifestación alguna por parte del infractor de que cometió la infracción, ya que estas quedaron plasmadas en las actas que se levantaron en las visitas de IVC, y que como documento publico no fueron controvertidas por la aquí infractora; *siendo entonces* ***APLICABLE ESTE CRITERIO COMO NO AGRAVANTE A LA INVESTIGADA****.*

En conclusión, el señor la señora **VANESSA ARROYAVE RENDÓN,**  identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835**, como propietaria del establecimiento de comercio denominado **LA SONSONEÑA** ubicado en Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira, identificado con **Nit 1193433835-3,** con correo electrónico vanessaaroyave@gmail.com, vulneró ostensiblemente 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 ya descritos.

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, se procede a tasar la multa como una sanción económica, decisión que se toma teniendo en cuenta los menciobados criterios de graduación de la sanción, la proporcionalidad y la necesidad de la sanción como principios rectores de la actividad punitiva del estado, encontrándose facultado este despacho para sancionar, según el artículo 577 de la Ley 9 de 1979**, modificado por el** art 98 del Decreto 2106 de 2019, **establece que: el art. 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el** art 98 del Decreto 2106 de 2019, el que **establece: “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 la señora **VANESSA ARROYAVE RENDÓN,**  identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835**, como propietaria del establecimiento de comercio denominado **LA SONSONEÑA** ubicado en Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira, identificado con **Nit 1193433835-3,** con correo electrónico vanessaaroyave@gmail.com**,** como responsable de las deficientes condiciones locativas, higiene y salubridad, 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.

* + numeral 2.1. Art 7 Resolución 2674 del 2013
	+ numeral 4.1 Art 7 Resolución 2674 del 2013
	+ numeral 6.3 Art 6 Resolución 2674 del 2013.
	+ numeral 6.2 Art 6 Resolución 2674 del 2013.
	+ numeral 10 Art 9 Resolución 2674 del 2013.
	+ numeral 2 y 9 Art 14 Resolución 2674 del 2013.
	+ Artículo 13 Resolución 2674 del 2013.
	+ numeral 5 Art 10 Resolución 2674 del 2013.
	+ numeral 3.5 Art 6 Resolución 2674 del 2013.
	+ numeral 3 Art 26 Resolución 2674 del 2013
	+ numerales 1, 2, 3 y 4 Art 26 Resolución 2674 del 2013.

**SEGUNDO:** Imponer como sanción la señora **VANESSA ARROYAVE RENDÓN,**  identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835**, como propietaria del establecimiento de comercio denominado **LA SONSONEÑA** ubicado en Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira, identificado con **Nit 1193433835-3,** con correo electrónico vanessaaroyave@gmail.com**,** una multa consistente en **$1.680.769.oo**, 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 a la señora **VANESSA ARROYAVE RENDÓN,**  identificada con la cédula de ciudadanía número **1193433835**, como propietaria del establecimiento de comercio denominado **LA SONSONEÑA** ubicado en Galicia Alta entrada a Coca Cola local 2 de la ciudad de Pereira, identificado con **Nit 1193433835-3,** con correo electrónico vanessaaroyave@gmail.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 incluirlo en la Lista Nacional de Emplazados de acuerdo con el 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**