

No Radicado	01672
Asunto	Despacho de Correspondencia - DTSC
Fecha	2024-03-22

SP-140 - CU-2868-2024

Manizales; 2024-03-22

Señor
CHEN BAIRONGZ
RESTAURANTE EL JARDIN

ANSERMA-CALDAS

Asunto: **Notificacion por Aviso Resolución 00124**

La Profesional Universitaria de la **DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS LAURA CRISTINA GOMEZ SOLANILLA** en cumplimiento de la orden proferida en la resolución No.00124 del 11 de marzo del 2024, en el cual resulta investigado el señor **CHEN BAIRONGZ** Propietario del establecimiento **RESTAURANTE EL JARDIN** y considerando que:

De conformidad con el artículo 69 de la ley 1437 del 2011- Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (C.P.A.C.A), por no ser posible la notificación personal de la Resolución No.00124 del 11 de marzo del 2024, **“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021,** la notificación se realizará mediante **AVISO**, a través de la página web de la Dirección Territorial de Salud de Caldas; debido a que las citaciones enviadas para las notificaciones personales no han surtido efecto; Es así que, en cumplimiento de las disposiciones legales pertinentes, se le remite **copia íntegra** de la resolución antes mentada.

Para constancia, se advierte que conforme al artículo 74 de la ley 1437 de 2011 solo procede el Recurso de Reposición, el cual deberá interponerse ante el mismo funcionario que suscribe la presente resolución que se notifica.

Se informa que el Recurso de Reposición, deberá presentarse, dentro de los 10 días hábiles siguientes a la presente notificación, conforme al artículo 76 y 77 de la Ley 1437 de 2011 so pena de rechazo de acuerdo al artículo 78 de la Ley ibídem.

FIRMA ELECTRÓNICA
Laura Cristina Gomez Solanilla
Profesional Universitario-Jurídica

Elaborado por: JORGE IVAN CALDERON GUARIN - Contratista Abogado IVC
Revisado por: JORGE IVAN CALDERON GUARIN - Contratista Abogado IVC

No Radicado	01672
Asunto	Despacho de Correspondencia - DTSC
Fecha	2024-03-22

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”

PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO	
INVESTIGADO	RESTAURANTE EL JARDIN
NIT/C.C	700191730-6
REP/LEGAL	CHEN BAIRONGZ
LUGAR DE INSPECCIÓN	RESTAURANTE EL JARDIN
DIRECCIÓN:	CARRERA 5 N.º 7-21
MUNICIPIO	ANSERMA - CALDAS
RADICADO	AL- 003-2021

LA DIRECTORA GENERAL LA DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS, en uso sus atribuciones constituciones y legales, en especial las conferidas en el artículo 49 de la Constitución Política de Colombia; la Ley 9 de 1979; el artículo 43, numerales 43.1.2, 43.1.5 y 43.3.7 de la Ley 715 de 2001; los artículos 3, y 103 del Decreto Nacional 677 de 1995; Artículo 2.5.3.10.19 del Decreto 0780 de 2016, artículo 22 de la Resolución No 1403 de 2007, numeral 1, literal e), de la Ordenanza 446 de 2002; artículo 14, numerales 2, 3, 7 y 13, del Decreto Departamental 00422 de 28 de mayo de 2002; artículo 6, numeral 1, literal b), del Acuerdo de Junta Directiva Nro. 260 de 2015; numeral 2 de las funciones esenciales del Director General de la resolución Nro. 0404 de 2015, y

CONSIDERANDO QUE:

I. DE LOS ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS

PRIMERO: El día 08 de marzo de 2021, la Dirección Territorial de Salud de Caldas, llevó a cabo visita de Inspección, Vigilancia y control al servicio de cocina del **RESTAURANTE EL JARDIN**, ubicado en la Carrera 5 No. 7 – 21 del Municipio de Anserma - Caldas, con el propósito de determinar las condiciones sanitarias de los alimentos conservados para su preparación y posterior distribución.

SEGUNDO: En desarrollo de la visita se suscribió entonces el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos N° 3, en la cual el grupo técnico de la Subdirección de Salud Pública concluyó:

(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Mediante acta con enfoque de riesgo a establecimientos para preparación de alimentos, con resultado del 29 % se afectaron con criterios críticos, con concepto DESFAVORABLE, según resolución 2674 de 2013 (...)

Se hace necesario aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en cierre temporal del establecimiento hasta que se superen los factores que motivaron la aplicación de la medida sanitaria.

(...)

Que, en mérito de lo anterior, los funcionarios que asisten a la presente diligencia

RESUELVEN

PRIMERO: *Aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en cierre temporal del establecimiento “Restaurante el Jardín. (...)*

TERCERO: Que mediante solicitud realizada por el Representante Legal se realiza nueva visita el 06 de abril de 2021 en el cual se indica que se da “Concepto sanitario favorable según acta de IVC aplicada el día 06/04/21 con resultado del 93.5%.”

CUARTO: Revisada la documentación allegada a la Subdirección Jurídica, por parte de la Subdirección de Salud Pública de la Dirección Territorial de Salud de Caldas, es pertinente dar inicio al Procedimiento Administrativo Sancionatorio.



“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”

QUINTO: De conformidad con lo anterior, se expide la resolución No. 0722 del 16 de agosto de 2022 mediante la cual se ordenó la apertura de investigación administrativa y formulación de cargos, acto que fue notificado por aviso y página web.

SEXTO: El representante legal del establecimiento **RESTAURANTE EL JARDIN**, No allegó, dentro de los términos establecidos, escrito de descargos.

SEPTIMO: La Dirección Territorial de Salud de Caldas a través de la Resolución No 0064 del 14 de marzo de 2023 resolvió la solicitud de decreto y práctica de pruebas, resolviendo decretar lo siguiente:

*“(...) PRIMERO: Decretar las siguientes pruebas:
Pruebas Dirección Territorial de Salud de Caldas:*

- Acta No. 003 de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos suscrita el 08 de marzo de 2021.
- Acta No. 004 de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos suscrita el 06 de abril de 2021.
- Acta No. 001 de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad suscrita el 08 de marzo de 2021.

OCTAVO: La Resolución No 0064 del 14 de marzo de 2023 “**POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA SOLICITUD DE DECRETO Y PRACTICA DE PRUEBAS, Y SE DA TRASLADO PARA ALEGATOS DE CONCLUSIÓN DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO N° AL-003-2021**”, así mismo por este mismo acto administrativo, este ente territorial concedió un término para la presentación de los alegatos o argumentos finales dentro del proceso en cuestión, acto administrativo que fue notificado por aviso el día 17 de abril del 2023 al investigado **CHEN BAIRONGZ** identificado con pasaporte extranjero No. E-7897068.

NOVENO: Vencido el periodo probatorio y para presentar los respectivos alegatos, el investigado **NO** se pronunció con escrito allegado a la Dirección Territorial de Salud de Caldas; siendo así, es procedente de acuerdo a lo establecido en el Decreto 677 de 1995, decidir de fondo el presente procedimiento administrativo sancionatorio de acuerdo a los cargos formulados por la Dirección Territorial de Salud de Caldas.

II. DEL PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA JURÍDICO.

¿Existe mérito para adelantar un procedimiento administrativo sancionatorio en contra del **RESTAURANTE EL JARDIN**, identificada con el NIT/C.C.700191730-6 representada legalmente por el señor **CHEN BAIRONG** identificado pasaporte extranjero N°. ¿E-7897068 o quien haga sus veces?

III. DE LOS HECHOS Y DE LAS PRUEBAS

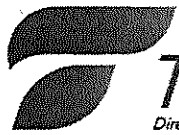
III.1 DE LOS HECHOS

De conformidad con los antecedentes administrativos y los documentos en que se fundamentan, los siguientes hechos originan la solicitud de iniciar un Procedimiento Administrativo Sancionatorio, a saber:

- Presunto incumplimiento de los requerimientos para el funcionamiento de los Establecimientos de Preparación de Alimentos según acta 003 del 08 de marzo de 2021

1.EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

- Incumplimiento en condiciones de localización y diseño: “Se evidencia construcción en material mixto y parcialmente en material no sanitario”



“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”

- Incumplimiento de condiciones de pisos y paredes: “se observan pisos y paredes en regular estado. Pisos deteriorados”
- Incumplimiento de techos, iluminación y ventilación: “Techos sin enlucimiento y en material no sanitario. Iluminación y ventilación deficientes.”
- Instalaciones sanitarias: “Se evidencian unidades sanitarias, una de ellas en área de proceso y en mal estado.”

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Condiciones de equipos y utensilios: “se evidencian utensilios en estado de deterioro y en material no sanitario.”
- Condiciones de superficies de contacto con el alimento: se evidencian superficies en estado de deterioro

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Reconocimiento médico: “El personal manipulador de alimentos no cuenta con reconocimiento médico.”
- Prácticas higiénicas: “El personal manipulador de alimentos no cuenta con los EPP completos algunos de ellos se encuentran en desuso, sucios y deteriorados.”
- Educación y capacitación: “El personal manipulador de alimentos no evidencia conocimiento acerca de la B.P.M.”

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS

- Control de materias primas e insumos: “No se evidencia soportes, o documentos algunos que permita llevar un control sobre el estado y seguimiento sobre las materias primas
- prevención de la contaminación cruzada: “se evidencia almacenamiento inadecuado de carnes de diferente especie. Se evidencia almacenamiento de alimentos crudos con cocidos. Se evidencia pérdida de cadena de frío.”
- Manejo de temperaturas: “El personal manipulador no evidencia conocimiento acerca de los niveles de temperatura sobre los productos refrigerados/ congelados.”
- Condiciones de almacenamiento: “No se evidencia un sistema de almacenamiento en condiciones sanitarias”.

5. SANEAMIENTO:

- Residuos sólidos: “Los residuos están dispuestos directamente sobre el área de preparación de alimentos, lo que puede contaminarlos.”
- Control integral de plagas: “El establecimiento no cuenta con un programa ni certificados de control de plagas”
- Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: “En la visita se observa pisos, paredes, techos, superficies, equipos de refrigeración, utensilios y otros en condiciones inadecuadas de aseo y desinfección”
- soportes documentales de saneamiento: “No se evidencia ningún tipo de soporte documental de saneamiento.”

- Presunto incumplimiento de los requerimientos para el funcionamiento de los Establecimientos de Preparación de Alimentos según acta suscrita el día 06 de abril de 2021:

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

- condiciones de localización y diseño: “Se evidencia construcción en material mixto y parcialmente en material no sanitario”
- condiciones de pisos y paredes: “se observan pisos y paredes en regular estado. Pisos deteriorados”
- condiciones de techos, iluminación y ventilación: “Techos sin enlucimiento y en material no sanitario. Iluminación y ventilación deficientes. Existen algunas aberturas en los techos por donde podrían ingresar las plagas”

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS



Certificate No.
LAT- 0915

Sede principal
Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46
Manizales, Caldas
E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

**“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN
ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL
RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO
SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”**

-Condiciones de superficies de contacto con el alimento: “se evidencian algunas superficies con acabados no sanitarios”

III.II DE LAS PRUEBAS

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

1. Acta N°. 003 de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos suscrita el 08 de marzo de 2021.
2. Acta N° 004 de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos suscrita el 06 de abril de 2021.
3. Acta N°. 001 de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad suscrita el 08 de marzo de 2021.

III.II.II DE LA CONTRADICCIÓN DE LAS PRUEBAS

El señor CHEN BAIRONGZ identificado con pasaporte extranjero No. E-7897068, encausado en el presente procedimiento administrativo sancionatorio, NO presento contradicciones a las pruebas ni alegatos de conclusión.

IV. CONSIDERACIONES DE LA DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS

Analizada el acervo probatorio obrante en el expediente, se advierte que en el establecimiento comercial RESTAURANTE EL JARDIN ubicado en la CARRERA 5 N°7-21 del municipio de Anserma – Caldas, propiedad del investigado CHEN BAIRONGZ identificado con pasaporte extranjero No. E-7897068, para el día de las visitas de inspección vigilancia y control adelantadas los días 08 de marzo del 2021 y el 06 de abril del 2021, como consta en las actas número 003 y 004 del 15 de marzo del 2021 y 06 de abril del 2021 respectivamente, contaba con instalaciones locativas en mal estado y que no están contruidos con materiales sanitarios.

Es así que de acuerdo a la normatividad establecida en la ley 9 de 1979 y la resolución 2674 de 2013, el grupo técnico determinó que este incumplimiento era causal para tomar medidas y radicar ante la subdirección jurídica los respectivos documentos para que fuese adelantado el respectivo proceso administrativo sancionatorio.

Con el cierre temporal del establecimiento “RESTAURANTE EL JARDIN”, se remitieron todas las actuaciones a la subdirección jurídica de la Dirección Territorial de Salud de Caldas, la cual efectivamente dio apertura al procedimiento administrativo en contra de su propietario, el cual al mes siguiente solicito de nuevo una visita para la reapertura de su establecimiento la cual resulto con una puntuación de cumplimiento positiva.

Descrita la situación fáctica, este ente territorial analizará los alcances normativos que imponen actuaciones a los establecimientos de preparación de alimentos, y si esto se encuadra en lo advertido por el grupo técnico de la Dirección Territorial de Salud de Caldas.

Es así la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013 determinan unas condiciones específicas que deben cumplir los establecimientos de preparación de comida en cuanto a las condiciones locativas e infraestructura sanitaria.

LEY 9 DE 1979

ARTICULO 425. Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación, ni su refrigeración.

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”

ARTICULO 593. Las autoridades sanitarias competentes podrán:

- a) Ordenar y efectuar las medidas de desinfección, desinsectación o desratización cuando lo estimen conveniente o necesario;
- b) Ordenar la suspensión de trabajos y de servicios cuando impliquen peligro sanitario para los individuos y la comunidad;
- c) Retener o poner en depósito objetos que constituyan riesgos sanitarios para las personas o la comunidad, y
- d) Ordenar la desocupación o desalojo de establecimientos o viviendas cuando amenacen la salud de las personas.

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:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

- 2.1. 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
- 2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

- 6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

ARTICULO 7. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

- 1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

2. PAREDES

- 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.

3. TECHOS

- 3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el Mantenimiento

7. ILUMINACIÓN

- 7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2 de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

8. VENTILACIÓN

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación

ARTÍCULO 8. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

ARTÍCULO 9. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

ARTÍCULO 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

ARTÍCULO 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”

el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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 desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

ARTÍCULO 16. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

ARTÍCULO 18. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4oC +/-2oC.

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.

3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60oC (140oF).

ARTÍCULO 20. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

5. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.

ARTÍCULO 26. PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”

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.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

ARTÍCULO 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

7. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.

ARTÍCULO 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.

2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

ARTÍCULO 34. Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo 11 de la presente resolución.

ARTÍCULO 35. OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

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

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”

ARTÍCULO 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo 111 de la presente resolución.

Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

Parágrafo 2. la autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo”.

Es clara la normatividad vigente citada sobre los procesos que debe adelantar los establecimientos de preparación de alimentos para garantizar la calidad de los productos que preparan a los consumidores finales, situación que determina una serie de criterios y derroteros estrictos para que en concordancia con el principio de planeación puedan anticiparse y minimizar los riesgos asociados con los procesos de preparación y venta de alimentos.

Es decir, la norma ha planteado de forma clara y precisa, la infraestructura, los equipos que utiliza, los requisitos médicos y de estudio que debe cumplir el personal, el control en las materias primas, la contaminación cruzada y el control de plagas, entre otros, que son de mucha importancia para quien desarrolla este tipo de actividad.

Por lo tanto, es una falta de responsabilidad administrativa y social del investigado, obviar las graves repercusiones en la salud y bienestar de los consumidores finales del establecimiento, al no realizar los controles de procedencia de los productos que se van a utilizar para elaborar los alimentos que luego van a ser comercializados, y verificando el cumplimiento de condiciones de higiene y asepsia de las instalaciones donde funciona el establecimiento en mención, escenario que obliga a la Dirección Territorial de Salud de Caldas a conminar al investigado a realizar todos los correctivos en las locaciones e infraestructuras donde opera, específicamente para las paredes, los techos y los sanitarios, asegurar que cada alimentos que sea adquirido para su transformación tenga el control de temperatura adecuado y las fecha de vencimiento y sea tratado bajo estrictas condiciones de higiene y garantizar integralmente las buenas prácticas de manufactura por parte del personal para evitar situaciones como las aquí evidenciadas.

Tampoco se controvertió en ningún momento por parte de la investigado los cargos que se le indilgaron en los términos concedido para ello.

Lo anterior obliga a la Dirección Territorial de Salud de Caldas a realizar un fuerte llamado de atención al investigado para que preste atención a los requerimientos normativos que desde la autoridad sanitaria se han realizado y que constituyen claramente antecedentes de vulneraciones normativas, para que se puedan generar reales y concienzudos cambios, mejoras y correcciones en sus locaciones físicas del establecimiento para así evitar un alto riesgo sanitario para la población que accede a ellos.

En este orden de ideas, existe suficiente ilustración para la Dirección Territorial de Salud de Caldas para entrar a calificar la falta y decidir de acuerdo con la ponderación fáctica y jurídica, la sanción a imponer al hoy procesado.

V. DE LA PLENA PRUEBA

Las pruebas decretadas en desarrollo de la investigación administrativa adelantada por parte de la Dirección Territorial de Salud de Caldas, en contra del señor CHEN BAIRONGZ, identificado con pasaporte extranjero N° E-7897068, propietario del RESTAURANTE EL JARDIN ubicada en la CARRERA 5 N° 7-21del municipio de Anserma – Caldas, toda vez que trasladada la prueba al investigado, este no controvertió exitosamente los cargos formulados.



Sede principal

Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46
Manizales, Caldas

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

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 9 de 15

**“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN
ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL
RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO
SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”**

Así es como resulta procedente afirmar que el investigado a través de su establecimiento vulnera la norma al tener sus instalaciones locativas en mal estado y no instauradas con materiales de sanidad, según lo demuestran los siguientes documentos:

- Acta No. 003 de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos suscrita el 08 de marzo de 2021.
- Acta No. 004 de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos suscrita el 06 de abril de 2021.
- Acta No. 001 de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad suscrita el 08 de marzo de 2021.

VI. DE LAS NORMAS PRESUNTAMENTE INFRINGIDAS CON LOS HECHOS

Con la presunta omisión el acá investigado inobservó las disposiciones sanitarias contenidas en los Artículos 425 y 593 de la Ley 9 de 1979; Numerales 1, 1.3, 2, 2.1, 2.4, 6 y 6.1 del Artículo 6; Numerales 1, 1.1, 2, 2.1, 3, 3.1, 7, 7.1, 7.2, 8 y 8.1 del Artículo 7; Artículo 8; Numerales 1, 2, 3, 8 y 9 del Artículo 9; Numerales 1, 2, 3 y 4 del Artículo 11; Artículo 12; Artículo 13; Numerales 1, 3, 4, 5, 6 y 7 del Artículo 16; Numerales 3, 3.1, 3.2 y 3.3 del Artículo 18; Numeral 5 del Artículo 20; Numerales 1 y 3 del Artículo 26; Numerales 7 y 9 del Artículo 32; Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7 del Artículo 33; Artículo 34; Numeral 4 del Artículo 35; parágrafo 1 y 2 del Artículo 36 de la Resolución No 2674 de 2013.

VII. DE LA FUNDAMENTACIÓN DE LA DECISIÓN

El principal factor de riesgo de la preparación de alimentos es su manipulación que debe ser realizada por personas debidamente certificadas y entrenadas para el mismo, así mismo que la infraestructura debe ser acondicionada a las normas sanitarias con el fin de que los consumidores finales de estos productos no sufran riesgos en su salud, es por ellos que estos establecimientos deben cumplir todas las normas para evitar incurrir en faltas como las que hoy aquí se indican y evitar las sanciones a los mismos.

Lo anterior, justifica aún más, la existencia de normas que permitan garantizar la calidad de los productos y los servicios de alimentos, con el objetivo de salvaguardar la seguridad de los consumidores y la lealtad de las transacciones comerciales.

Por tanto, es evidente que los alimentos deben aunar simultáneamente los criterios objetivos como subjetivos, la seguridad y la satisfacción sensorial. Es decir, actualmente los conceptos de calidad y seguridad están íntimamente ligados, por lo que no se concibe el uno sin el otro, y de hecho al hablar de calidad de un alimento se sobreentiende que posee las normas de seguridad y salubridad apropiadas.

Así, como la Constitución Política en el artículo 78 de la Carta Política de 1991 alude a dos esferas de protección disímiles, aunque complementarias, pero claramente definidas: en el inciso prescribe que la ley *“regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización”*, precepto que en lo medular se articula con el régimen del Decreto 3466 de 1982. A su vez, el inciso segundo consagra una regla de notables alcances, en cuanto dispone que: *“Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios”*.

Trátase pues, de una franca y rotunda alusión de índole constitucional, a un régimen de responsabilidad de productores y distribuidores, derivado, ya no de las deficientes o irregulares condiciones de idoneidad y calidad de los productos que manufacturan o mercantilizan, sino de los actos que lesionan la salud y

11 MAR 2024

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”

seguridad de usuarios y consumidores. Desde esa perspectiva, esta última prescripción, complementa y perfecciona el conjunto de salvaguardas de la parte débil de la relación de consumo.

Una vez evaluadas las pruebas obrantes dentro del presente proceso, específicamente, las actas de visita de inspección, vigilancia y control y de aplicación de medida sanitaria de seguridad contentiva de Suspensión Total de Actividades de Preparación de Alimentos, se pudo comprobar entonces que, la conducta desplegada por la investigada fue omisiva y negligente al cumplimiento de la normatividad sanitaria incorporada en la Ley 9 de 1979, del Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2674 de 2013, por cuanto aquella tenía el deber de realizar los controles necesarios para garantizar y asegurar la calidad de los productos que según su naturaleza la ley le posibilita preparar y comercializar, verificando los requisitos sanitarios y de procedencia, teniendo en cuenta que la actividad que ejerce es de gran importancia y riesgo para la salud de los consumidores

VIII. DE LA GRADUACIÓN DE LAS SANCIONES

I. DE LAS SANCIONES

El artículo 54 del Decreto 1011 de 2006 estableció las sanciones *“Sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las Entidades Territoriales de Salud, adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y las normas que las modifiquen o sustituyan”*.

Así mismo, el artículo 577 de la ley 9 de 1979, establece:

Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

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

II. CRITERIOS DE GRADUACIÓN

Para la imposición de la sanción se tendrá en cuenta una serie de criterios de graduación para determinar bajo ponderaciones de igualdad y proporcional la que se aplicará al señor CHEN BAIRONGZ, identificado con pasaporte de extranjería N° E-7897068 propietario del RESTAURANTE EL JARDIN ubicado en la CARRERA 5 N° 7-21 del Municipio de Anserma – Caldas. Es así que el Artículo 50 de la Ley 1437 de 2011 *“Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo”*, establece lo siguiente:

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.*

Frente al presente, apartado normativo se evidencia un peligro a los intereses jurídicos tutelados, debido a que el RESTAURANTE EL JARDIN violó la normativa vigente sobre la infraestructura ya

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”

que esta no estaba acondicionada sanitariamente para el buen funcionamiento y evitar que los consumidores finales sufran algún riesgo para su salud .

2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.

Frente al presente, apartado normativo no es posible evidenciar benefició Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero, por lo que para el caso en concreto no es aplicable la presente graduación.

3. Reincidencia en la comisión de la infracción.

Revisada las bases de datos obrantes en el Sistema Integrado de Gestión de Calidad, se advierte que EL RESTAURANTE EL JARDIN propiedad del investigado no ha sido sancionada anteriormente por parte de la Dirección Territorial de Salud de Caldas.

4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.

Frente al presente apartado normativo, se pudo evidenciar que el investigado en ningún momento de las etapas procedimentales del presente proceso administrativo se opuso 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.

Frente al presente apartado normativo, se pudo evidenciar que el investigado en ningún momento de las etapas procedimentales del presente proceso administrativo utilizo 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.

Frente al presente apartado normativo, se pudo evidenciarse diligencia por parte del investigado en lo referente a la violación de las normas sanitarias debido a que solicito una nueva visita para levantar la medida sanitaria y solucionando alguno de los hallazgos encontrados por los técnicos de IVC.

7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.

Frente al presente apartado normativo, pudo evidenciarse que el investigado no incumplió ninguna orden impartida por las autoridades competentes.

8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Frente al presente apartado normativo, el investigado guardo silencio en la etapa procesal de presentar sus descargos y alegatos de conclusión.

RESPECTO DE LAS CIRCUNSTANCIAS AGRAVANTES Y ATENUANTES TENEMOS:

POR LOS EFECTOS DAÑOSOS DEL HECHO INFRACOR DE LAS NORMAS SANITARIAS:
Respecto a este criterio es claro que la conducta desplegada por el señor CHEN BAIRONGZ,

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”

identificado con pasaporte de extranjería N° E-7897068, generó efectos dañinos a sus consumidores finales a no contar con sus instalaciones locativas con las condiciones sanitarias correspondientes.

EL NO HABER SIDO SANCIONADO ANTERIORMENTE O NO HABER SIDO OBJETO DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD: Revisada las bases de datos obrantes en el Sistema Integrado de Gestión de Calidad, se advierte que el RESTAURANTE EL JARDIN propiedad del investigado no ha sido sancionada anteriormente por parte de la Dirección Territorial de Salud de Caldas.

Ahora bien, con el fin de tasar de manera racional y nunca discrecional la sanción que se impondrá, debe manifestar el despacho que para la fijación de la misma se tuvo en cuenta la siguiente motivación:

EFFECTO PERSUASIVO: El procedimiento administrativo sancionatorio que enmarca éste escenario, tiene como propósito generar a futuro conductas protectoras hacia el cuidado de los derechos y/o intereses de las comunidades que utilizan los servicios farmacéuticos. Se debe evitar que la sanción sea inocua y el sancionado no considere necesario modificar sus conductas hacia el cumplimiento normativo y prefiera afrontar la sanción, que por insignificante o insustancial no le representa ninguna necesidad de cambio hacia el mejoramiento de los procesos de calidad institucional.

PRINCIPIO DE IGUALDAD: Si bien es cierto que la Dirección Territorial de Salud de Caldas goza de un margen de discrecionalidad para aplicar las sanciones, el ejercicio de tal facultad no puede conducir a resultados desproporcionados y atentatorios contra el principio de igualdad, en el sentido de establecer un tratamiento diferente e injustificado entre los sujetos destinatarios de la sanción y el precedente sancionatorio, situación por la cual, se verificaron las sanciones impuestas a otras investigados por la violación de los mismos preceptos normativos, para determinar un precedente sancionatorio para estos casos.

Es por lo anterior que éste operador administrativo tendrá en cuenta para imponer la sanción los antecedentes y sanciones aplicadas en anteriores ocasiones a otros establecimientos farmacéuticos minoristas y mayoristas a los cuales se le siguió el correspondiente procedimiento administrativo sancionatorio, creando con ello una uniformidad de criterio y evitando imponer sanciones diferenciadas por los mismos hechos.

PRINCIPIO DE PROPORCIONALIDAD: La Dirección Territorial de Salud, enmarcada en la función pública, debe ejercer la facultad sancionadora a efecto de ejecutar eficazmente sus facultades de inspección, vigilancia y control, sin desconocer la igualdad al momento de sancionar conforme con lo ya expresado anteriormente y con el precedente que se tiene en la entidad, con respecto al caso actual.

No obstante, la sanción debe ser proporcional al peligro generado al interés jurídico tutelado, esto es la Salud Pública, que en este caso significaba la comercialización de productos Institucionales y Medicamentos con la fecha de expiración vencida.

3. DE LA SANCIÓN

Sea lo primero señalar que el Departamento Nacional de Planeación expidió el Decreto 1094 con fecha 3 de agosto de 2020, con el fin de reglamentar el artículo 49 de La Ley 1955 de 2019, "Plan Nacional Desarrollo 2018-2022 "Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad", el cual indicó: "A partir del 1° de enero de 2020, todos los cobros, sanciones, multas, tasas, tarifas y estampillas, actualmente denominados y establecidos con base en el salario mínimo mensual legal vigente (SMMMLV), deberán ser calculados con base en su equivalencia en términos de la Unidad de Valor Tributario (UVT). En adelante, las actualizaciones de estos valores también se harán con base en el valor de la UVT vigente".



Sede principal
Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46
Manizales, Caldas
E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”

En concordancia con lo anterior, el Decreto 1094 de 2020 adiciona el Título 14 a la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, lo referente a equivalencia de cobros de sanciones, multas, tasas, tarifas y estampillas en Unidades de Valor Tributario - UVT.

La finalidad de este Decreto es unificar la aplicación del artículo 49 de la Ley 1955 de 2019, estableciendo el número de decimales y las reglas de conversión que deben ser utilizados para expresar los valores en UVT a los que se refiere el artículo en mención.

El decreto señala lo siguiente:

Equivalencia de cobros, sanciones, multas, tasas, tarifas y estampillas	Valores expresados en Unidades de Valor Tributario UVT.
Al realizar la conversión de valores expresados en Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes (SMLMV) a Unidades de Valor Tributario (UVT) se debe aplicar las siguientes reglas:	Si del resultado de la conversión no resulta un número entero, se deberá aproximar a la cifra con dos (2) decimales más cercana.
	Cuando el valor a convertir resulte inferior a una (1) UVT, se deberá aproximar a la cifra con tres (3) decimales más cercana.

Así las cosas, y teniendo en cuenta que la DIAN expidió la Resolución 000187 del 28 de noviembre de 2023, fijó en **\$47.065** el valor de la unidad de valor tributario (UVT), que entra a regir a partir del 1º de Enero del 2024, es que la Dirección Territorial de Salud de Caldas, conforme con el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, sancionará con **MULTA** al propietario del restaurante denominado **EL JARDIN**, de propiedad del señor **CHEN BAIRONGZ** identificado con identificado con pasaporte de extranjería N° **E-7897068**, y ubicado actualmente CARRERA 5 N° 7-21 del Municipio de Anserma – Caldas con **MULTA** equivalente a CUARENTA Y CINCO (45) UVT (unidades de valor tributario), es decir **DOS MILLONES CIENTO DIECISIETE MIL NOVECIENTOS VEINTICINCO PESOS M/CTE (\$2.117.925)**, por lo expuesto en la parte considerativa de esta Resolución.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: SANCIONAR con **MULTA** equivalente a CUARENTA Y CINCO (45) UVT (unidades de valor tributario), es decir **DOS MILLONES CIENTO DIECISIETE MIL NOVECIENTOS VEINTICINCO PESOS M/CTE (\$2.117.925)**, de acuerdo a las consideraciones expuestas en la parte motiva del presente acto administrativo al señor **CHEN BAIRONGZ** identificado con identificado con pasaporte de extranjería N° **E-7897068**, propietaria del **RESTAURANTE EL JARDIN**.

ARTÍCULO SEGUNDO: Contra la presente Resolución, procede el recurso de reposición (art 74 de la Ley 1437 del 2011), ante el mismo funcionario que la suscribe, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, conforme a lo establecido en el Título III Capítulo VI del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

PARÁGRAFO PRIMERO: No procede el recurso de apelación frente al presente acto administrativo, atendiendo los parámetros normativos establecidos en el numeral 2 del art 74 de la ley 1437 de 2011, el cual reza así: “No habrá apelación de las decisiones de los Ministros, Directores de Departamento Administrativo, superintendentes y representantes legales de las entidades descentralizadas ni

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL RESTAURANTE EL JARDIN, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO AL-003-2021”

de los directores u organismos superiores de los órganos constitucionales autónomos.” (Negrita subrayada fuera de texto).

PARÁGRAFO SEGUNDO: De no presentarse recurso frente al presente acto administrativo se contará con cinco (5) días hábiles siguientes vencidos los términos del artículo 74 de la Ley 1437 del 2011 para que realice el pago, valor que deberá ser cancelado en favor de la Dirección Territorial de Salud de Caldas con NIT 800.114.0312-5, en la cuenta de ahorros Nro. 07065357300 de Bancolombia, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ejecutoria del presente Acto. El soporte de pago deberá ser enviado al correo electrónico juridica.sp@saluddecaldas.gov.co, especificando nombre del prestador, NIT y Número de radicado del proceso sancionatorio, así como todos los documentos necesarios El no pago en los términos y cuantías señaladas, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva, por lo considerado en esta Resolución.

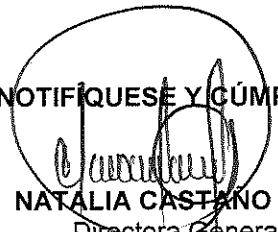
ARTICULO TERCERO: NOTIFICAR lo resuelto por este ente territorial al señor **CHEN BAIRONGZ**, de conformidad en el artículo 66 y ss de la Ley 1437 del 2011.

ARTICULO CUARTO: El presente acto administrativo quedara en firme una vez se cumplan las condiciones establecidas en el numeral tercero del artículo 87 de la Ley 1437 del 2011.

Dado en Manizales a los

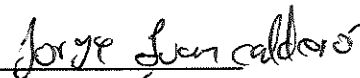
11 MAR 2024

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

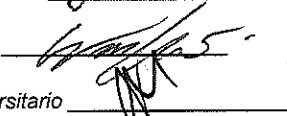

NATALIA CASTAÑO DIAZ
Directora General
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Original: Archivo Subdirección

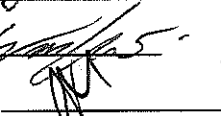
Proyectó: Jorge Ivan Calderón Guarín. Abogado Externa DTSC



Vo Bo: Wilmer Hurtado Zuluaga – Abogado Externa DTSC



Vo Bo: Laura Cristina Gómez Solanilla – Profesional Universitario



Vo Bo: Jazmín Gómez Agudelo. Subdirectora Jurídica



