300.20.10

RESOLUCIÓN No. 019 DE 2026

"Por la cual se califica el Proceso Sancionatorio No. 2025-070"

El Secretario de Salud del Municipio de Yopal, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas en el manual específico de funciones y de competencias laborales número 1000.97.122 de 2019 procede a calificar el proceso sancionatorio No. 2025-070, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

Obra a folio 1 y 2 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 14 de febrero de 2023, al establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, ubicado en Calle 24 No. 14 - 10, Yopal – Casanare, de propiedad de la sociedad DONATELLOS SAS, con Nit. 901.374.863-2, representada legalmente por el señor LUIS ALEJANDRO FUENTES OVALLE, identificado con C.C. No. 74.183.680, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, dando CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE respecto a las condiciones sanitarias del lugar, reflejando en el acta los siguientes hallazgos:

1. Respecto de los equipos y utensilios

ITEM	HALLAZGO
2.1	Se evidencio equipo de refrigeración con caucho de las puertas deteriorados falta de limpieza desinfección

2. Respecto del personal manipulador de alimentos

ITEM	HALLAZGO
3.3	Se observó que de tres manipuladores de alimentos una no portaba dotación como tapabocas

4. Respecto de los requisitos higiénicos

ITEM	HALLAZGO
4.4	Se observó en equipo de refrigeración materias primas desprotegidas permitiendo contaminación

5. Respecto del Saneamiento

ITEM	HALLAZGO
5.1	No presentan registros de limpieza desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable
5.2	Se observó en área de preparación rejilla suelta de la superficie del piso
5.4	Se evidencio presencia de plagas en área de preparación
5.5	Se observa falta de limpieza en equipos de congelación, refrigeración.

Obra a folios 3 y 4 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 14 de febrero de 2023, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO efectuada al establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, ubicado en Calle 24 No. 14 - 10, Yopal – Casanare, de propiedad de la sociedad DONATELLOS SAS con Nit. 901.374.863-2, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de preparación de alimentos ubicado en la calle 24 No. 14 – 10, cuenta con un área de 40 m2, cuenta con equipo de refrigeración y congelación, estufa industrial y horno".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"Se evidencia equipo de refrigeración con cauchos deteriorados en puertas, se observa que 1 de los 3 manipuladores no cumple con prácticas higiénicas (sin tapabocas), equipo de refrigeración presenta materias primas desprotegidas permitiendo, no se evidencian registros de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento agua potable, se observa en área de preparación rejilla suelta, se evidencia presencia de plagas en el establecimiento, se observa falta de limpieza en equipos de refrigeración y congelación".

Obra a folio 5 y 6 certificado de existencia y representación legal a nombre de la sociedad DONATELLOS SAS.

Obra a folio 7 Solicitud de levantamiento de medida de seguridad radicada por el representante legal de la sociedad DONATELLOS SAS.

Obra a folios 8 y 9 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 17 de febrero de 2023, aplicada al establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, ubicado en Calle 24 No. 14 - 10, Yopal – Casanare, de propiedad de la sociedad DONATELLOS SAS, con Nit. 901.374.863-2, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, dando CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE respecto a las condiciones sanitarias del lugar, levantando la medida sanitaria aplicada anteriormente.

Obra a folio 10 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de fecha 17 de febrero de 2023, aplicada al establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO.

La Secretaría de Salud Municipal mediante Auto No. SS-071-2025 de fecha 16 de junio de 2025 inició proceso sancionatorio en contra de la sociedad DONATELLOS SAS, con Nit. 901.374.863-2, propietaria del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, ubicado en Calle 24 No. 14 - 10, Yopal – Casanare, representada legalmente por el señor LUIS ALEJANDRO FUENTES OVALLE, identificado con C.C. No. 74.183.680, por presuntamente infringir la normatividad vigente para alimentos de consumo humano, tal y como quedo plasmado en los folios 15 al 24.

A través de la Comunicación oficial con radicado No. 2025234510, se citó al señor LUIS ALEJANDRO FUENTES OVALLE, en calidad de representante legal de la sociedad DONATELLOS SAS, propietaria del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA

DONATELLO, ubicado en Calle 24 No. 14 - 10, Yopal – Casanare, a fin de que compareciera a las instalaciones de la Secretaría de Salud Municipal para efectos de surtir la notificación personal del Auto No. SS-071-2025 de fecha 16 de junio de 2025.

Que el día veinticuatro (24) de junio de 2025, el señor LUIS ALEJANDRO FUENTES OVALLE, identificado con C.C. No. 74.183.680, representante legal de la sociedad DONATELLOS SAS, propietaria del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, se hizo presente en las instalaciones de la Secretaría de Salud Municipal, a quien se le notificó el contenido del Auto SS-071-2025 de fecha 16 de junio de 2025, por medio del cual se le inicio proceso sancionatorio y se formularon cargos, en dicha diligencia se le indicó al notificado que se le concedía el termino de quince (15) días hábiles para la presentación de descargos y pruebas que pretendiera hacer valer, tal y como lo establece el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

Que el día diecisiete (17) de julio de 2025 el investigado presentó escrito de descargos bajo el radicado 2025141547, el cual se encuentra presentado por fuera del término legal establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, por lo tanto, no serán tenidos en cuenta.

Siguiendo con el procedimiento administrativo, el día 19 de septiembre de 2025, se expidió el Auto de Pruebas No. SS-128-2025 dentro del Proceso Sancionatorio No. 2025-070 adelantado en contra sociedad DONATELLOS SAS con Nit. 901.374.863, propietaria del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO.

Dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo sexto del Auto de Pruebas No. SS-128-2025 se procedido a enviar la comunicación oficial al investigado y se corrió traslado para la presentación de alegatos de conclusión.

Que la comunicación oficial del Auto de Pruebas No. SS-128-2025 bajo el radicado 2025262919 fue devuelta tal y como se evidencia en la Guía 3198976801135 de la empresa Certipostal, quien indica como causal de devolución "No reside".

En aras de garantizar el debido proceso, se verificó en internet la dirección, encontrándose que el establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, reporta otra dirección, como lo es la Carrera 25 No. 11 – 75, por lo que se procedió a enviar la comunicación bajo el radicado 2025267442, la cual fue devuelta por la empresa Certipostal con la causal "Otros – Desocupado".

Atendiendo lo sucedido, se dio cumplimiento a lo establecido en el Artículo 69 de la ley 1437 de 2011, por lo que se procedió a publicar la comunicación del Auto de Pruebas No. SS-128-2025 en la página de la Alcaldía y en cartelera de la Secretaría de Salud, fijándose el aviso el día 21 de enero de 2026 y desfijándose el día 26 de enero de 2025.

Transcurrido el término legal establecido, el representante legal de DONATELLOS SAS con Nit. 901.374.863, no presento alegatos de conclusión.

DESCARGOS

De conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la ley 1437 de 2011, el investigado cuenta con QUINCE (15) días hábiles para la presentación de los descargos y pruebas que pretenda hacer valer dentro del proceso.

En el presente caso se tiene que el representante legal de DONATELLOS SAS con Nit. 901.374.863-2, se notificó del Auto de inicio y formulación de cargos el día veinticuatro (24) de junio de 2025, por lo tanto el termino para la presentación de los descargos fenecía el día dieciséis (16) de julio de 2025.

Ahora bien, se evidencia en el expediente que el representante legal de DONATELLOS SAS con Nit. 901.374.863-2, presentó escrito de descargos bajo el radicado 2025141547 de fecha diecisiete (17) de julio de 2025, lo cual es notorio que se presentaron por fuera del término legal establecido, por lo tanto, no es viable su incorporación y se tienen como no presentados.

PRUEBAS

1. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 14 de febrero de 2023, aplicada al establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO. Folio 1 y 2.

2. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 14 de febrero de 2023, consistente en "*CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO*". Folio 3 y 4.

3. Certificado de existencia y representación legal a nombre de la sociedad DONATELLOS SAS. Folios 5 y 6.

4. Solicitud de levantamiento de medida de seguridad radicada por el representante legal de la sociedad DONATELLOS SAS. Folio 7.

5. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 17 de febrero de 2023, aplicada al establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO. Folios 8 y 9.

6. Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de fecha 17 de febrero de 2023, aplicada al establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO. Folio 10.

ANALISIS DE LAS PRUEBAS

Este despacho procede a realizar el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas al proceso sancionatorio; y de esta manera establecer la existencia o no de la responsabilidad sanitaria frente a las conductas investigadas, procediendo a emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio No. 2025-070.

En lo que respecta el tema de control y vigilancia en materia sanitaria, el Consejo de Estado, se ha pronunciado en los siguientes términos:

"La acción estatal en materia de control y vigilancia de los productos que pueden ser comercializados en el mercado nacional gozan de amparo constitucional, en tanto es la Carta Política la que marca el derrotero en punto de las garantías que deben gozar los ciudadanos en tanto consumidores o usuarios, al establecer una reserva legal para la definición de los

mecanismos que permitan controlar la calidad de los bienes y servicios, así como las condiciones para superar la asimetría de la información que su comercialización supone respecto de la parte débil de la relación esto es de los consumidores o usuarios".

Sea del caso reiterar, que la información contenida en las actas son el resultado de las labores inspección y vigilancia que ejerce la Secretaria de Salud por medio de los funcionarios públicos, en cumplimiento de las funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne, dichos documentos se han incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación, los cuales gozan de presunción de legalidad, ya que fueron realizados y suscritos por funcionarios competentes, en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control, quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada.

Da origen al proceso sancionatorio No. 2025-070 las diligencias administrativas remitidas al área jurídica de la Secretaría de Salud, en donde se evidencia que los funcionarios adelantaron acciones de inspección y vigilancia al establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, dando como resultado las medidas que soportan este proceso.

Inicialmente se encuentra Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 14 de febrero de 2023, aplicada al establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, de propiedad de la empresa DONATELLOS SAS con Nit. 901.374.863-2, en donde los funcionarios de la Secretaria de Salud verificaron las condiciones higiénico-sanitarias y técnico locativas, emitiéndose concepto sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, ante la evidencia de incumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, el cual afecta directamente la inocuidad del alimento, incumplimiento que pueden visualizarse a folio 1 y 2 del expediente.

Frente a los incumplimientos evidenciados debe resaltarse que el investigado, como responsable en la preparación de los alimentos destinados para consumo humano, debe adelantar todos sus procesos con un seguimiento estricto de las exigencias que las normas sanitarias estipulan, pues el fin último de estas disposiciones es que los productos alimenticios tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su consumo.

En virtud de lo anterior, y de acuerdo a la situación sanitaria encontrada, el día 14 de febrero de 2023, los funcionarios de la Secretaría de Salud aplicaron la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, la cual fue aplicada al establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, de propiedad de la empresa DONATELLOS SAS con Nit. 901.374.863-2, el cual determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de preparación de alimentos ubicado en la calle 24 No. 14 – 10, cuenta con un área de 40 m2, cuenta con equipo de refrigeración y congelación, estufa industrial y horno".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"Se evidencia equipo de refrigeración con cauchos deteriorados en puertas, se observa que 1 de los 3 manipuladores no cumple con prácticas higiénicas (sin tapabocas), equipo

de refrigeración presenta materias primas desprotegidas permitiendo, no se evidencian registros de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento agua potable, se observa en área de preparación rejilla suelta, se evidencia presencia de plagas en el establecimiento, se observa falta de limpieza en equipos de refrigeración y congelación".

Con base a lo anterior, éste Despacho considera que se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias por lo que formularon los siguientes cargos los cuales presentan una posible infracción a las normas que se relacionan a continuación:

CARGO PRIMERO: EQUIPOS Y UTENSILIOS. Numeral 2.1. No cumple. Condiciones de equipos y utensilios: Se evidencio equipo de refrigeración con caucho de las puertas deteriorados falta de limpieza desinfección. Vulnerando lo establecido en el Artículo 8, Articulo 9 Numeral 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013 tal y como se indica a continuación:

ARTÍCULO 8 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. 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, construidos, 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 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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.
9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

ARTÍCULO 34 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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.

CARGO SEGUNDO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Numeral 3.3 No Cumple. Prácticas higiénicas y dotación: Se observó que de tres manipuladores de alimentos una no portaba dotación como tapabocas. Infringiendo lo establecido en el Artículo 14 Numeral 1 y 5 de la Resolución 2674 de 2013, tal y como se enuncia a continuación:

ARTÍCULO 14 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.

5. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

CARGO TERCERO: REQUISITOS HIGIENICOS. Numeral 4.4 No Cumple. Condiciones de almacenamiento: Se observó en equipo de refrigeración materias primas desprotegidas permitiendo contaminación. Infringiendo lo establecido en el Artículo 16 Numeral 5 y 6 de la Resolución 2674 de 2013 tal y como se indica a continuación:

ARTICULO 16 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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:

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.

CARGO CUARTO: SANEAMIENTO. Numeral 5.1 No Cumple. Suministro y calidad del agua potable: No presentan registros de limpieza desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable. Infringiendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3, Artículo 26 numeral 4, Artículo 32 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013, tal y como se enuncia a continuación:

ARTICULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674. (…). 3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

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

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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.

ARTÍCULO 32 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.

Numeral 5.2 No cumple. Residuos líquidos: Se observó en área de preparación rejilla suelta de la superficie del piso. Infringiendo lo establecido en el artículo 7 Numeral 1.4 de la Resolución 2674 de 2013, tal y como se indica a continuación:

ARTICULO 7 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDÍCÍONES 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:

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

Numeral 5.4 No cumple. Control integral de plagas: Se evidencio presencia de plagas en área de preparación.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social.

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMIENTO. (...)

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.

Numeral 5.5 No cumple. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Se observa falta de limpieza en equipos de congelación, refrigeración. Infringiendo lo establecido en el artículo 6 numeral 6.5, Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013, tal y como se indica a continuación:

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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 BO°C.

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. (...):

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.

Es preciso señalar que la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, aplicada al establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, de propiedad de la empresa DONATELLOS SAS con Nit. 901.374.863-2, tiene como objetivo prevenir o impedir que la situación encontrada continúe generando un riesgo a la salud de la comunidad, situación que comprueba el incumplimiento a las disposiciones de las normas sanitarias por parte del investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento en todo momento y lugar a las leyes vigentes correspondientes a temas sanitarios.

En este contexto se reitera que la normatividad señalada, que da origen a la presente investigación administrativa, establece los requisitos sanitarios que debe cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas de alimentos y etiquetado con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, cuya carencia como el presente caso no garantizó la inocuidad ni la seguridad del producto elaborado.

Se resalta que los incumplimientos encontrados como resultado de las acciones de inspección, vigilancia y control en el establecimiento de propiedad del investigado, originaron la aplicación de la medida sanitaria como lo ordena el artículo 576 de la ley 9 de 1979 con lo cual es suficiente para determinar que efectivamente existió vulneración a la norma sanitaria, presupuesto indispensable para adelantar una investigación administrativa. Siendo evidente que las condiciones sanitarias del establecimiento no se ajustaron a los requerimientos sanitarios exigibles para el procesamiento de alimentos, dando lugar a la configuración de los hechos que motivaron la presente investigación administrativa.

Al respecto, el artículo 576 de la Ley 9 de 1979, estipula:

"Artículo 576: Podrán aplicarse como medida de seguridad encaminadas a proteger la salud publica las siguientes:

a. *Clausura temporal del establecimiento que podrá ser total o parcial;*
b. *La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios.*
c. *El decomiso de objetos y productos.*
d. *La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso y*
e. *La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos mientras se toma una decisión definitiva al respecto.*

Parágrafo: Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar".

En este punto es importante enfatizar por parte de este despacho que el cumplimiento de los postulados contenidos en la Resolución 2674 de 2013 son de carácter obligatorio, teniendo en cuenta que corresponden a normas jurídicas de carácter general y de orden público, de lo cual ésta Secretaría debe ser garante en su cumplimiento y por ende se encontraba vigente para la fecha de los hechos.

En este orden de ideas, los propietarios de los establecimientos de comercio que tienen como actividad la preparación de alimentos deben saber que al desarrollar dicha actividad se puede poner en riesgo la salud pública sino no se llevan a cabo los procesos de preparación de alimentos bajo buenas prácticas de manufactura, lo que se traduce en que se tiene la obligación legal realizar dichas actividades con extrema diligencia y cuidado, no solo porque su actividad está directamente relacionada con la salud, sino porque de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, la Salud pública *"es la ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el esfuerzo organizado de la comunidad para que el individuo en particular y la comunidad en general se encuentren en condiciones de gozar su derecho natural de salud y longevidad.".*

Igualmente obra Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 17 de febrero de 2023, aplicada en las instalaciones del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, en la cual se evidencia la realización de una visita por funcionarios de la Secretaria de Salud Municipal en la cual evidenciaron que se subsanaron los hallazgos, por ende ordenaron el levantamiento de la medida sanitaria, Antecedentes que demuestran el interés y las acciones correctivas por parte del investigado para dar cumplimiento a las exigencias normativas, las cuales serán tenidas en cuenta dentro de los criterios de graduación al momento de adoptar una decisión de fondo.

Empero, se reitera que estas gestiones no eximen a la Empresa investigada de la responsabilidad frente a las irregularidades encontradas y que dieron origen a la presente investigación, pues dichas acciones de mejora no pueden por sí misma y/o por más significativas que sean, dar la absolución de la responsabilidad endilgada pues el hecho de llevar a cabo estas gestiones en pro de cumplir con la normatividad sanitaria, no implica que no sea responsable de los cargos formulados en su momento, ya que cumplir con las buenas prácticas de manufactura y demás, es una obligación legal en el desarrollo de su actividad económica.

No obstante, se recuerda que la implementación de este tipo de correctivos, no exime de responsabilidad alguna a la infractora, pero son reconocidos como acciones posteriores encaminadas a proteger el bien jurídico tutelado. Aunado a lo anterior la Secretaria de Salud le indica que la Ley es una norma jurídica o precepto establecido por la autoridad competente, en que se manda o prohíbe algo en consonancia con la justicia y para el bien de los gobernados y su incumplimiento trae aparejada una sanción.

ALEGATOS

Agotados los términos previstos para la presentación de los alegatos, el investigado no realizó pronunciamiento alguno al respecto; por esta razón se continúa el trámite del presente proceso.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De acuerdo a lo señalado en el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia, en donde se establecen que la Ley regulara el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos o prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización, serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes, en la producción y comercialización de bienes, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

Que de acuerdo a la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. Le corresponde a los Municipios. Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico.

Enfocados en el mejoramiento continuo de nuestros procedimientos y en la transparencia en los tramites y procesos, y conocedores del Decreto 208 del 10 de septiembre de 2019, mediante el cual se adopta el Manual de Procedimiento Sancionatorio Sanitario de la Secretaría de Salud Municipal, el cual fijo las pautas para adelantar el proceso y determinar primero la tipicidad de la conducta y segundo la posible responsabilidad del investigado, con el fin de exonerarlo o sancionarlo.

En el capítulo II Delegación de funciones Administrativas y de campo a los referentes de salud pública del precitado Decreto, dispone que, en el proceso de salud, el procedimiento ES3-F41-E contempla la Inspección vigilancia y control de los factores de riesgo del consumo y del ambiente. Este procedimiento inicia con la programación, por necesidad, prioridad o solicitud de la Inspección y Vigilancia a los establecimientos, hasta la definición de mecanismos de control o dependiendo del resultado de la inspección puede terminar en la toma de medida

sanitaria de seguridad y remisión para la aplicación de medidas sancionatorias por el incumplimiento de los requisitos legales.

En efecto, la inspección y vigilancia sanitaria realizada por el personal técnico de la Secretaría de Salud, culmina con la imposición de la medida sanitaria de seguridad, la cual tiene un carácter eminentemente transitorio y preventivo, en aras de proteger la salud pública.

De conformidad con lo establecido en la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1 le corresponde a los Municipios (...) "Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana ".

Como se ha venido expresando, debe tenerse en cuenta que la Secretaria de Salud, tiene la obligación legal de velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, con el fin de evitar cualquier daño a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultad para ello, así la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, pues como lo establecen los artículos 594 y 597 de la Ley 9 de 1979: " **Articulo 594**: La salud en un bien de interés público (...) **Articulo 597**; La presente y demás leyes y reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público", con lo cual no es posible que la actividad de esta entidad atienda las circunstancias ajenas a la función pública y en consecuencia las mismas deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público en todo momento.

En este punto, la Secretaría de Salud, al ser una entidad del Estado, está llamado a cumplir su misión con potestad sancionadora, 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 estimen convenientes, razón por la cual si la intención del investigado era dedicarse a la preparación de productos alimenticios debió ceñirse obligatoriamente a la actividad sanitaria.

Pues bien, el ejercicio de una actividad económica determinada supone diferentes responsabilidades para con el resto de la población civil administrada, pues no se puede simplemente dar inicio a una actividad sin tener en cuenta las condiciones exigidas para su funcionamiento por parte del legislador, más aún cuando ésta puede representar un riesgo cierto o un eventual daño a la salud publica cuya protección es misión de esta entidad.

Por lo tanto, quien tiene un establecimiento de comercio como el del investigado, está obligado a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad de los alimentos para consumo humano que no genere consecuencias negativas en la salud de quienes los consuman.

Así las cosas debe entenderse que el incumplimiento a la normatividad sanitaria aplicable al caso en concreto, configura un riesgo inminente a la salud de los consumidores, por lo tanto el investigado al desplegar actividades en la preparación de alimentos, sin acatar las buenas prácticas de manufactura, puso en peligro el bien jurídico tutelado, que es la salud pública, ya que al no realizar los controles requeridos de seguridad como son las condiciones higiénico-sanitarias, técnico–locativas del establecimiento, utensilios, equipos, plan de saneamiento, personal manipulador de alimentos y saneamiento entre otras; sin duda alguna, afectan la

inocuidad y calidad del producto preparado, que posteriormente estará disponible para consumo.

En ese orden de ideas, tenemos que las personas jurídicas y/o naturales que realizan la actividad de preparación de alimentos para consumo humano, eventualmente pueden representar un riesgo para la salud pública, es por ello, que tiene como obligación legal realizar dichas actividades con extrema diligencia y cuidado, no solo porque su actividad está directamente relacionada con la salud, sino porque de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, la salud pública "es la ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el esfuerzo organizado de la comunidad para que el individuo en particular y la comunidad en general se encuentre en condiciones de gozar su derecho natural de salud", más aún cuando se está tutelando un derecho constitucional como lo es la salud pública, en donde se debe establecer prioridades y desarrollar los programas y planes que permitan responder a dichas necesidades.

Aludiendo el riesgo al que fue expuesta la salud pública, como resultado de las conductas constitutivas de infracciones sanitarias en las que incurrió DONATELLOS SAS con Nit. 901.374.863-2, propietario del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, éste Despacho debe insistir en que la inobservancia a las buenas prácticas de manufactura para la elaboración de los alimentos, tratándose de los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano, pueden derivar riesgos durante el proceso de elaboración del producto, por lo tanto, poner en riesgo la salud de quienes consumen dichos alimentos y es por ello que la Secretaria de Salud y demás entidades garantes de la salud pública, deben ejecutar de forma eficiente las acciones de inspección vigilancia y control para el aseguramiento sanitario producto del mismo.

De acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria de fecha 14 de febrero de 2023 y el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una vulneración a la normatividad sanitaria que se relaciona a continuación:

En cuanto al procedimiento administrativo aplicado al presente proceso sancionatorio:

La Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), establece:

> ***ARTÍCULO 47 DE LA LEY 1437 DE 2011.*** *PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO. Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.*
>
> *Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas*

que serían procedentes Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

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

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

ARTÍCULO 48. PERIODO PROBATORIO: Cuando deban practicarse pruebas se señalará un término no mayor a treinta (30) días. Cuando sean tres (3) o más investigados o se deben practicar en el exterior el termino probatorio podrá ser hasta de sesenta (60) días.

Vencido el periodo probatorio se dará traslado al investigado por diez (10) días para que presente los alegatos respectivos.

***ARTÍCULO 49: CONTENIDO DE LA DECISIÓN**: El funcionario competente proferirá al acto administrativo dentro de los treinta días siguientes a la presentación de los alegatos. El acto administrativo que ponga fin al procedimiento administrativo de carácter sancionatorio deberá contener.*

1. *La individualización de la persona natural o jurídica a sancionar.*
2. *El análisis de hechos y pruebas con base en los cuales se impone la sanción*
3. *Las normas infringidas por los hechos probados*
4. *La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación (…)".*

En cuanto a la responsabilidad del investigado, por el incumplimiento de la normatividad en materia sanitaria, el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 modificada por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 establece que podrán imponerse 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.

Una vez evidenciada la conducta de infracción sanitaria por parte del investigado y antes de establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios de graduación de la sanción contenidos en el artículo 50 de la ley 1437 de 2011.

***ARTICULO 50 DE LA LEY 1437 DE 2011.** 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 resulte aplicables.*

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

Ahora bien, es pertinente traer a colación lo indicado en Sentencia de fecha 9 de diciembre de 2013, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Cuarta, respecto a lo establecido en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual indica:

"De otra parte, la facultad de graduar la sanción es discrecional, para lo cual se precisa que los hechos imputados se encuentren previamente calificados como faltas en la normativa aplicable y que el hecho con base en el cual se aplica la sanción esté plenamente probado".

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

1. Daño o peligro a los intereses jurídicos tutelados. Según la documentación aportada al expediente, no se evidencia prueba que determine que causó un daño, pero si un riesgo inminente o peligro teniendo como antecedente que durante la visita de inspección de fecha 14 de febrero de 2023, en las instalaciones del establecimiento de Comercio PIZZA Y PASTA DONATELLOS, con hallazgos en las condiciones higiénico – sanitarias que dieron lugar a la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, criterio que se tiene en cuenta para la imposición de la sanción.

2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero. Dentro de las diligencias no se observa que la empresa DONATELLOS SAS con Nit. 901.374.863-2, propietario del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto, en el presente caso este criterio no se aplica para agravar la sanción.

3. Reincidencia en la comisión de la infracción. En cuanto a este numeral, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios de la Secretaría de Salud, no se encuentran antecedentes que evidencien que el investigado ha sido objeto de sanción, así las cosas, en el presente caso este criterio no se aplica para agravar la sanción.

4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión. Respecto a este criterio, no se observa prueba al respecto dentro del plenario, por lo tanto, el criterio no es aplicable.

5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos. En lo que respecta al numeral quinto, no se evidencia la existencia de prueba o indicio que conlleve a concluir que la empresa DONATELLOS

SAS con Nit. 901.374.863-2, propietario del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, haya utilizado medios fraudulentos para ocultar la infracción 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. Respecto a este criterio es pertinente manifestar de que en el expediente se evidencia unas mejoras realizadas por el propietario del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, por lo que ello se aplica como atenuante.

7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente. Para el caso, no se evidencia dentro del plenario, prueba que determine o demuestre este tipo de conducta por parte del investigado, por lo tanto, este criterio no es aplicable para agravar la sanción.

8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas. Dentro del libelo de la investigación, no se evidencia documento alguno que demuestre reconocimiento o aceptación de la infracción por parte del investigado, por lo que no se aplica.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que la sociedad DONATELLOS SAS, identificado con Nit. 901.374.863-2, propietaria del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, ubicado en Calle 24 No. 14 - 10, Yopal – Casanare, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de los consumidores.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

Teniendo en cuenta la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la sociedad DONATELLOS SAS, identificado con Nit. 901.374.863-2, propietaria del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, estipuladas en la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, tal y como se indica a continuación:

CARGO PRIMERO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Numeral 2.1 Se evidencio equipo de refrigeración con caucho de las puertas deteriorados falta de limpieza desinfección. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 8, Articulo 9 Numeral 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO SEGUNDO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Numeral 3.3 Se observó que de tres manipuladores de alimentos una no portaba dotación como tapabocas. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 14 Numeral 1 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO TERCERO: REQUISITOS HIGIENICOS:

Numeral 4.4 Se observó en equipo de refrigeración materias primas desprotegidas permitiendo contaminación. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 16 Numeral 5 y 6 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO CUARTO: SANEAMIENTO:

Numeral 5.1 No presentan registros de limpieza desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3, Artículo 26 numeral 4, Articulo 32 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.2 Se observó en área de preparación rejilla suelta de la superficie del piso. Incumpliendo lo establecido en el artículo 7 Numeral 1.4 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.4 Se evidenció presencia de plagas en área de preparación. Incumpliendo lo establecido en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.5 Se observa falta de limpieza en equipos de congelación, refrigeración. Incumpliendo lo establecido en el artículo 6 numeral 6.5, Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

De conformidad con lo indicado, es pertinente indicar que la sociedad DONATELLOS SAS, identificado con Nit. 901.374.863-2, propietaria del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, contravino lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 al no dar pleno cumplimiento a las exigencias de las condiciones higiénico sanitarias, de igual forma la inobservancia de las buenas prácticas de manufactura durante la preparación, todo ello debidamente consignado en el acta de control sanitario de fecha 14 de febrero de 2023 y que dio como consecuencia la aplicación de la medida sanitaria de seguridad de suspensión temporal total del establecimiento, lo cual obra como material probatorio que permitieron a la Secretaria de Salud tener conocimiento de hechos constitutivos de trasgresión a la normatividad sanitaria y que con su actuar se puso en riesgo a los consumidores.

En consecuencia y, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación al 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 impondrá sanción pecuniaria consistente en DIECIOCHO (18) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS LEGALES VIGENTES.

En mérito de lo expuesto, el Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Imponer a la Sociedad DONATELLOS SAS, con Nit. 901.374.863-2, propietaria del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, ubicado en Calle 24 No. 14 - 10, Yopal – Casanare, sanción consistente en MULTA de DIECIOCHO (18) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS LEGALES VIGENTES, equivalentes a UN MILLON CINCUENTA MIL QUINIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/CTE ($1.050.543).

PARAGRAFO 1. Advertir a la Sociedad DONATELLOS SAS, con Nit. 901.374.863-2, propietaria del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, que deberá cancelar la multa aquí impuesta en la CUENTA DE AHORROS No. 981-392525 del BANCO BBVA, denominada OTROS GASTOS EN SALUD Y FUNCIONAMIENTO – MUNICIPIO DE YOPAL, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la ejecutoria de la presente Resolución.

PARAGRAFO 2. Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de tesorería de la Alcaldía de Yopal, Piso 1 con su respectivo acto administrativo, así mismo deberá allegar el comprobante de pago al correo electrónico gesalud@yopal-casanare.gov.co con asunto "pago sanción proceso 2025-070". El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

ARTICULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente decisión a la Sociedad DONATELLOS SAS, con Nit. 901.374.863-2, propietaria del establecimiento de comercio PIZZA Y PASTA DONATELLO, ubicado en Calle 24 No. 14 - 10, Yopal – Casanare, de conformidad con lo previsto en el Artículo 56 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente, por lo que se procederá a realizar notificación electrónica al correo alejo_fuentes@hotmail.com.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente providencia procede el recurso de reposición ante el Secretario de Salud Municipal, el cual debe presentarse personalmente y por escrito dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación y con plena observancia de los requisitos que establezcan los articulo 74 y ss del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011).

ARTÍCULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

Dada en Yopal Casanare a los diez (10) días del mes febrero de 2026.

NICASIO MARIÑO ORTIZ
SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL

Elaboró: Maria Eugenia González G.
Cargo: Profesional Contratada

Revisó: Fabián Chaparro Muñoz
Cargo: Profesional Contratado

Revisó: Leticia Rincón Molina
Cargo: Directora de Salud Publica