

ID\_15126986

La Virginia 18 de diciembre del 2023

Al responder por favor citar este número de radicado



Para verificar la validez de este documento escanee el código QR, el cual lo redireccionará al repositorio de evidencia digital de Mintrabajo.

Señora  
**ERIKA LORENA LONDOÑO VELASQUEZ**  
Propietaria del establecimiento de comercio  
**RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS No 2**  
Calle 5 No 11 – 05 barrio San Cayetano  
La Virginia, Risaralda

**ASUNTO:** **NOTIFICACION POR AVISO** Auto 1974 del 17 de noviembre del 2023 Por medio del cual se inicia Procedimiento Administrativo Sancionatorio y se formulan cargo  
Radicacion:08SI202390664000000733  
Querellado ERIKA LORENA LONDOÑO VELASQUEZ

Por medio de la presente se **NOTIFICA POR AVISO** a la señora **ERIKA LORENA LONDOÑO VELASQUEZ** en calidad de propietario del establecimiento **RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS No 2**, del auto 1974 Por medio del cual se inicia procedimiento administrativo sancionatorio y se formulan cargos. Proferido por la Inspectora de Trabajo y Seguridad Social.

En consecuencia, se entrega una copia íntegra, auténtica y gratuita de la decisión aludida en cinco (05) folio, cuatro folios por ambas caras y uno por una sola cara; se le advierte que copia del presente aviso se publicara en la página web del Ministerio del Trabajo y en la secretaria del despacho desde el 19 al 26 de diciembre de 2023, además que la notificación se considera surtida al día siguiente a la entrega de este aviso.

Cordialmente,

  
YOLANDA LONDOÑO HENAO  
Auxiliar Administrativa

Anexo: 5 folios auto 1974

**Elaboró:**  
Yolanda Londoño Henao  
Auxiliar Administrativa  
Inspección la Virginia

**Revisó:**  
Yolanda Londoño Henao  
Auxiliar Administrativa  
Inspección La Virginia

**Aprobó:**  
Yolanda Londoño henao  
Auxiliar Administrativa  
Inspección la Virginia

[https://mintrabajocol-my.sharepoint.com/personal/ylondono\\_mintrabajo\\_gov\\_co/Documents/DOCUMENTOS LIZ FERNANDA/RIESGOS LABORALES/ERICA LONDOÑO - RESTAURANTE LAS DELICIAS NUMERO 2/AUTO 1974 PAS Y FORMULAN CARGOS/NOTIFICACION POR AVISO AUTO 1974 F.C ERIKA LORENA LONDOÑO.docx](https://mintrabajocol-my.sharepoint.com/personal/ylondono_mintrabajo_gov_co/Documents/DOCUMENTOS LIZ FERNANDA/RIESGOS LABORALES/ERICA LONDOÑO - RESTAURANTE LAS DELICIAS NUMERO 2/AUTO 1974 PAS Y FORMULAN CARGOS/NOTIFICACION POR AVISO AUTO 1974 F.C ERIKA LORENA LONDOÑO.docx)





ID\_15126986

**MINISTERIO DEL TRABAJO  
TERRITORIAL DE RISARALDA  
DESPACHO TERRITORIAL**

**Radicación:** 08SI2023906640000000733

**Querrellado:** ERIKA LORENA LONDOÑO VELASQUEZ / RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2

**AUTO No. 1974  
La Virginia, (17/11/2023)**

**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO Y SE FORMULAN CARGOS"**

EL SUSCRITO DIRECTOR TERRITORIAL DEL MINISTERIO DEL TRABAJO - DIRECCIÓN TERRITORIAL RISARALDA, en uso de las facultades legales conferidas por los artículos 76 y 91 del Decreto Ley 1295 de 1994, modificado por el artículo 115 del Decreto 2150 de 1995, modificado parcialmente por el artículo 13 de la Ley 1562 de 2012, Decreto 4108 del 2011, en especial las conferidas mediante la Resolución 3455 de 2021 artículo 1°, aunado a lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 1610 de 2013 en concordancia con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, teniendo en cuenta las siguientes:

**CONSIDERANDO**

**1. OBJETO DEL PRONUNCIAMIENTO:**

Procede este despacho a iniciar un proceso administrativo sancionatorio previa comunicación a las partes de la existencia de mérito, a la empleadora **ERIKA LORENA LONDOÑO VELASQUEZ**, identificada con Nit. 1087549723 - 1, propietaria del establecimiento de comercio **RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2**, con domicilio en la carrera 11A No. 5A-03 Barrio San Cayetano de la ciudad de La Virginia - Risaralda, teléfono: 3046741449, correo electrónico: maxilorena@gmail.com, con actividad económica principal "15611 expendio a la mesa de comidas preparadas", por NO IMPLEMENTAR EL SISTEMA DE GESTION DE SST; con fundamento en los parámetros fijados en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**2. HECHOS QUE ORIGINAN EL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO**

Mediante informe con radicado No. 08SI2023906640000000733 de fecha 26/06/2023, la Inspectora de Trabajo y S.S de la Virginia-Risaralda, presentó informe de inspección preventiva de riesgos laborales realizada a la empleadora Erika Lorena Londoño Velázquez el 09/11/2022 anexando los documentos correspondientes. (Folios 1 al 10)

Continuación del auto No. 1974 del 17/11/2023 "por medio del cual se inicia un procedimiento administrativo sancionatorio y se formulan cargos - en contra del empleador ERIKA LORENA LONDOÑO / RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2"

Del informe se desprende ... "que una vez culminada esta Inspección quedó registrado en el Plan de Mejora que la empleadora debía implementar el SG-SST para el establecimiento de comercio RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS # 2 y presentarlo ante este despacho el 201/12/2022..."

La empleadora Erika Lorena Londoño Velásquez identificada con cédula de ciudadanía No. 1.087.549.723.- 1, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS # 2, NO presentó las evidencias de un SG-SST documentado y ejecutado de acuerdo con lo establecido en el Plan de Mejora, ni paga la Seguridad Social a sus trabajadores..."

Por medio de memorando con radicado No. 08SI2023706600100000787 del 12/07/2023, el Director Territorial del Ministerio del Trabajo, asignó expediente a la Inspectora de Trabajo y Seguridad Social LIZA FERNANDA AGUDELO quien lo recibió el 14/08/2023, para que inicie Procedimiento Administrativo Sancionatorio en contra de la empleadora ERIKA LORENA LONDOÑO VELASQUEZ, identificada con Nit. 1087549723 - 1, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2. (Folio 11)

### 3. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO

En el presente Procedimiento Administrativo Sancionatorio el investigado es la empresa y/o empleadora ERIKA LORENA LONDOÑO VELASQUEZ, identificada con Nit. 1087549723 - 1, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2, con domicilio en la carrera 11A No. 5A-03 Barrio San Cayetano de la ciudad de La Virginia - Risaralda, teléfono: 3046741449, correo electrónico: maxilorena@gmail.com, con actividad económica principal "15611 expendio a la mesa de comidas preparadas".

### 4. DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS

Procede este despacho a resolver la respectiva actuación, haciendo una valoración seria de las pruebas documentales que obran en el expediente y advirtiendo la siguiente precisión; y es que para que se dé una formulación de cargos debe estar debidamente probada una conducta o situación que este obviando lo establecido en las normas del Sistema General de Riesgos Laborales.

Una vez revisados y analizados los hechos y documentos que obran en el expediente, es pertinente efectuar las consecutivas claridades:

La empresa y/o empleador no refrendó ante el Ente Ministerial el material probatorio que certificara el desarrollo e implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, ni siquiera los requisitos mínimos del SGSST, a pesar de las reiteraciones que se le hicieron posteriormente a la inspección por parte del inspector comisionado, esto lleva a inferir que no está adelantando las medidas preventivas necesarias para el control de los riesgos y peligros que se presentan al momento de desempeñar su actividad económica en el ambiente laboral que tiene definido para sus actividades que garantice la Seguridad y Salud de quienes allí prestan sus servicios o laboran.

Es obligatorio recordar que los Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST (antes salud Ocupacional) de las empresas y lugares de trabajo deberán desarrollarse de acuerdo con su actividad económica y será específico y particular para éstos, de conformidad con sus riesgos reales o potenciales y el número de trabajadores, dicho SGSST se mantendrá actualizado y disponible para las autoridades competentes de vigilancia y control.

Los patronos o empleadores estarán obligados a destinar los recursos humanos, financieros y físicos indispensables para el desarrollo y cabal cumplimiento del SGSST en las empresas y lugares de trabajo, acorde con las actividades económicas que desarrollen, la magnitud y severidad de los riesgos profesionales y el número de trabajadores expuestos.

Continuación del auto No. 1974 del 17/11/2023 "por medio del cual se inicia un procedimiento administrativo sancionatorio y se formulan cargos - en contra del empleador ERIKA LORENA LONDOÑO / RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2"

Los Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de las empresas y lugares de trabajo, será de funcionamiento permanente.

En los lugares de trabajo que funcionen con más de un turno los Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, asegurarán cobertura efectiva en todas las jornadas. Si una empresa tiene varios centros de trabajo, el cumplimiento de las obligaciones emanadas de las normas se hará en función de la clase de riesgo de tal forma que el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa garantice una cobertura efectiva a todos sus trabajadores.

La salud de los trabajadores es una condición indispensable para el desarrollo socioeconómico del país; su preservación y conservación son actividades de interés social y sanitario en las que participan el Gobierno y los particulares, razón por la cual se ha fortalecido a través de los años el Sistema General de Riesgos Laborales con base en las diferentes normas que hacen alusión al citado tema.

Los objetivos más representativos de la Seguridad y Salud en el Trabajo se pueden nombrar en los siguientes:

- a) Propender por el mejoramiento y mantenimiento de las condiciones de vida y salud de la población trabajadora;
- b) Prevenir todo daño para la salud de las personas, derivado de las condiciones de trabajo;
- c) Proteger a la persona contra los peligros relacionados con agentes físicos, químicos, biológicos, psicosociales, mecánicos, eléctricos y otros derivados de la organización laboral que puedan afectar la salud individual o colectiva en los lugares de trabajo
- d) Eliminar o controlar los agentes nocivos para la salud integral del trabajador en los lugares de trabajo;

El propósito de un sistema de gestión de la SST es proporcionar un marco de referencia para gestionar los riesgos y oportunidades para la SST; en consecuencia, es de importancia crítica para la organización eliminar los peligros y minimizar los riesgos para la SST tomando medidas de prevención y protección eficaces.

Así las cosas, este despacho se permite comunicar que de acuerdo con la Inspección de Trabajo en Riesgos Laborales realizada el 09 de noviembre de 2022, donde quedo registrado un Plan de Mejora el cual incumplió la investigada, aunado al contenido del escrito radicado bajo el No.08SI202390664000000733, que confirma la no entrega de la información requerida en dicha inspección; este despacho encuentra que la empleadora Erika Lorena Londoño Velásquez, identificada con Nit. 1087549723 - 1, propietaria del establecimiento de comercio **RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2**, presuntamente está vulnerando lo ordenado en la legislación vigente referente a riesgos laborales en los artículos 2.2.4.6.8 y 2.2.4.3.2 del Decreto 1072 de 2015; en concordancia con los artículos 9 y 25 de la Resolución 0312 de 2019 y artículos 16 y 21 Decreto 1295 del 22/06/1994 que rezan:

Decreto 1072 de 2015:

**"Artículo 2.2.4.6.8 Obligaciones de los empleadores.** El empleador está obligado a la protección de la seguridad y la salud de los trabajadores, acorde con lo establecido en la normatividad vigente.

Dentro del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en la empresa, el empleador tendrá entre otras, las siguientes obligaciones:

1. Definir, firmar y divulgar la política de Seguridad y Salud en el Trabajo a través de documento escrito, el empleador debe suscribir la política de seguridad y salud en el trabajo de la empresa, la cual deberá proporcionar un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de seguridad y salud en el trabajo.
2. Asignación y Comunicación de Responsabilidades: Debe asignar, documentar y comunicar las responsabilidades específicas en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) a todos los niveles de la organización, incluida la alta dirección.
3. Rendición de cuentas al interior de la empresa: A quienes se les hayan delegado responsabilidades en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), tienen la obligación de rendir cuentas internamente en relación con su desempeño. Esta rendición de cuentas se podrá hacer a través de medios escritos, electrónicos, verbales o los que sean considerados por los responsables. La rendición se hará como mínimo anualmente y deberá quedar documentada.

Continuación del auto No. 1974 del 17/11/2023 "por medio del cual se inicia un procedimiento administrativo sancionatorio y se formulan cargos - en contra del empleador ERIKA LORENA LONDOÑO / RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2"

4. *Definición de Recursos:* Debe definir y asignar los recursos financieros, técnicos y el personal necesario para el diseño, implementación, revisión evaluación y mejora de las medidas de prevención y control, para la gestión eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo y también, para que los responsables de la seguridad y salud en el trabajo en la empresa, el Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda, puedan cumplir de manera satisfactoria con sus funciones.

5. *Cumplimiento de los Requisitos Normativos Aplicables:* Debe garantizar que opera bajo el cumplimiento de la normatividad nacional vigente aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo, en armonía con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales de que trata el artículo 14 de la Ley 1562 de 2012.

6. *Gestión de los Peligros y Riesgos:* Debe adoptar disposiciones efectivas para desarrollar las medidas de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos y establecimiento de controles que prevengan daños en la salud de los trabajadores y/o contratistas, en los equipos e instalaciones.

7. *Plan de Trabajo Anual en SST:* Debe diseñar y desarrollar un plan de trabajo anual para alcanzar cada uno de los objetivos propuestos en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual debe identificar claramente metas, responsabilidades, recursos y cronograma de actividades, en concordancia con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales.

8. *Prevención y Promoción de Riesgos Laborales:* El empleador debe implementar y desarrollar actividades de prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales, así como de promoción de la salud en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de conformidad con la normatividad vigente.

9. *Participación de los Trabajadores:* Debe asegurar la adopción de medidas eficaces que garanticen la participación de todos los trabajadores y sus representantes ante el Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo, en la ejecución de la política y también que estos últimos funcionen y cuenten con el tiempo y demás recursos necesarios, acorde con la normatividad vigente que les es aplicable.

Así mismo, el empleador debe informar a los trabajadores y/o contratistas, a sus representantes ante el Comité Paritario o el Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo, según corresponda de conformidad con la normatividad vigente, sobre el desarrollo de todas las etapas del Sistema de Gestión de Seguridad de la Salud en el Trabajo SG-SST e igualmente, debe evaluar las recomendaciones emanadas de estos para el mejoramiento del SG-SST.

El empleador debe garantizar la capacitación de los trabajadores en los aspectos de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las características de la empresa, la identificación de peligros, la evaluación y valoración de riesgos relacionados con su trabajo, incluidas las disposiciones relativas a las situaciones de emergencia, dentro de la jornada laboral de los trabajadores directos o en el desarrollo de la prestación del servicio de los contratistas;

10. *Dirección de la Seguridad y Salud en el Trabajo–SST en las Empresas:* Debe garantizar la disponibilidad de personal responsable de la seguridad y la salud en el trabajo, cuyo perfil deberá ser acorde con lo establecido con la normatividad vigente y los estándares mínimos que para tal efecto determine el Ministerio del Trabajo quienes deberán, entre otras:

10.1 Planear, organizar, dirigir, desarrollar y aplicar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, y como mínimo una (1) vez al año, realizar su evaluación;

10.2 Informar a la alta dirección sobre el funcionamiento y los resultados del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, y;

10.3 Promover la participación de todos los miembros de la empresa en la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST; y

11. *Integración:* El empleador debe involucrar los aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo, al conjunto de sistemas de gestión, procesos, procedimientos y decisiones en la empresa.

**PARÁGRAFO.** Por su importancia, el empleador debe identificar la normatividad nacional aplicable del Sistema General de Riesgos Laborales, la cual debe quedar plasmada en una matriz legal que debe actualizarse en la medida que sean emitidas nuevas disposiciones aplicables a la empresa".

Al tenor de la Resolución 0312 de 2019 se esboza lo siguiente:

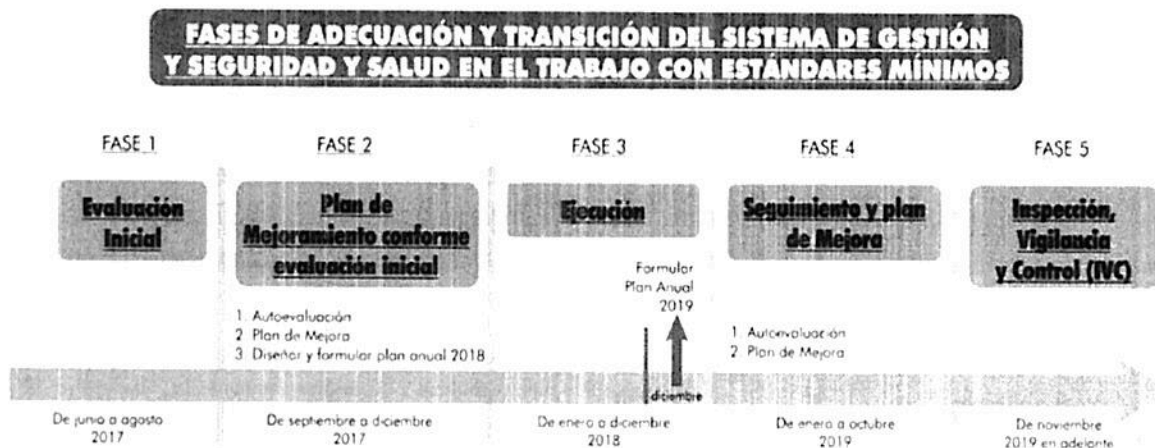
"... **Artículo 9: Estándares Mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores.** Las empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores y las unidades de producción agropecuaria de once (11) a cincuenta (50) trabajadores permanentes clasificadas con riesgo I, II o III deben cumplir con los siguientes Estándares Mínimos, con el fin de proteger la seguridad y salud de los trabajadores:

Continuación del auto No. 1974 del 17/11/2023 "por medio del cual se inicia un procedimiento administrativo sancionatorio y se formulan cargos - en contra del empleador ERIKA LORENA LONDOÑO / RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2"

1. Asignación de una persona que diseña el Sistema de Gestión de SST.
2. Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de SST.
3. Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral.
4. Conformación y funcionamiento del COPASST.
5. Conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral.
6. Programa de capacitación.
7. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo
8. Plan Anual de Trabajo.
9. Archivo y retención documental del Sistema de Gestión SST.
10. Descripción socio demográfico y Diagnóstico de condiciones de salud.
11. Actividades de medicina del trabajo y de prevención y promoción de la salud.
12. Evaluaciones médicas ocupacionales.
13. Restricciones y recomendaciones médicas laborales.
14. Reporte de accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
15. Investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales.
16. Identificación de peligros; evaluación y valoración de riesgos.
17. Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas.
18. Entrega de los elementos de protección personal – EPP y capacitación en uso adecuado.
19. Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.
20. Brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.
21. Revisión por la alta dirección" ...

Adicional al:

"...Artículo 25: Fases de adecuación, transición y aplicación para la implementación del Sistema de Gestión de SST con Estándares Mínimos. Las fases de adecuación, transición y aplicación para la implementación del Sistema de Gestión de SST con Estándares Mínimos, que deben adelantar los empleadores y contratantes y que se encuentran en proceso de desarrollo son:



Fases de transición del SG-SST – Resolución 0312 de 2019

En relación a la cotización al Sistema General de Riesgos Laborales el Decreto 1295 del 22/06/1994 "Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales" precisa:

1. Por no realizar el pago de los aportes a la ARL:

"Artículo 16. **obligatoriedad de las cotizaciones.** durante la vigencia de la relación laboral, los empleadores deberán efectuar las cotizaciones obligatorias al Sistema General de Riesgos Profesionales..."

"Artículo 21. **obligaciones del empleador.** el empleador será responsable:

- a. Del pago de la totalidad de la cotización de los trabajadores a su servicio

Continuación del auto No. 1974 del 17/11/2023 "por medio del cual se inicia un procedimiento administrativo sancionatorio y se formulan cargos - en contra del empleador ERIKA LORENA LONDOÑO / RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2"

(...)

**Decreto 1072 del 26/05/2015 "Decreto único reglamentario del sector Trabajo":**

*"Artículo 2.2.4.3.2. Obligatoriedad de las cotizaciones. Durante la vigencia de la relación laboral, los empleadores deberán efectuar cotizaciones obligatorias al Sistema General de Riesgos Laborales".*

Luego del análisis normativo y basado en que la señora Erika Lorena Londoño Velásquez, identificada con Nit. 1087549723 - 1, propietaria del establecimiento de comercio **RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2**, no allego al Ministerio del Trabajo Territorial de Risaralda la información solicitada con fecha de entrega el 20/12/2022, se determina que se encuentra presuntamente contrariando la disposición legal, toda vez, que no cuenta con evidencias del diseño e implementación del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

**5. CARGOS**

Constituye objeto de la presente actuación, la presunta violación por parte de la investigada Sra. Erika Lorena Londoño Velásquez, identificada con Nit. 1087549723 - 1, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2 los siguientes cargos:

**CARGO UNO:**

*La empleadora **ERIKA LORENA LONDOÑO VELASQUEZ**, identificada con Nit. 1087549723 - 1, propietaria del establecimiento de comercio **RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2**, al no adoptar las disposiciones y las responsabilidades como empleador para la protección de la seguridad y salud de sus trabajadores, de acuerdo con la normatividad vigente podría estar violando la disposición expresa en el artículo 2.2.4.6.8 numerales 1,2,3 4,5,6,7,8,9 y 10 del Decreto 1072 de 2015 y al no estar desarrollando el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo que garantice el cumplimiento de los estándares mínimos para la implementación del SG-SST, para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores riesgo I, II y III, presuntamente vulnera lo dispuesto en el artículo 9 y 25 de la Resolución 0312 de 2019.*

**CARGO DOS:**

*Por no realizar la cotización de los aportes al Sistema General de Riesgos Laborales de sus trabajadores, la empresa/empleadora **ERIKA LORENA LONDOÑO VELASQUEZ**, identificada con Nit. 1087549723 - 1, propietaria del establecimiento de comercio **RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2**, presuntamente infringe lo dispuesto en el artículo 2.2.4.3.2 del DUR 1072 de 2015 y los artículos 16 y 21 literal a del Decreto 1295 de 1994.*

**6. SANCIONES PROCEDENTES EN CASO DE EVIDENCIARSE LAS DISPOSICIONES VULNERADAS**

Según la normatividad en competencia dada a esta Dirección Territorial del Ministerio del Trabajo para imputar la respectiva decisión sancionatoria, bajo el postulado que nadie puede ser juzgado sino conforme a las leyes preexistentes al acto que se le imputa y que en material laboral se protegen los intereses jurídicos tutelados de acuerdo con el artículo 53 de la Constitución Política y las demás normas legales que los establecen; y dando pleno valor a los criterios que permitan dosificar y graduar la multa; con el propósito de dar cumplimiento a las normas en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y Riesgos Laborales, así:



Continuación del auto No. 1974 del 17/11/2023 "por medio del cual se inicia un procedimiento administrativo sancionatorio y se formulan cargos - en contra del empleador ERIKA LORENA LONDOÑO / RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2"

El DUR del sector trabajo que compilo en el capítulo 11 del título 4, el Decreto 0472 de 2015 por el cual se reglamentan los criterios de graduación de las multas por infracción a las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo y Riesgos Laborales, decretó:

**Artículo 2.2.4.11.4. Criterios para graduar las multas.** Las multas por infracciones a las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo y Riesgos Laborales se graduarán atendiendo los siguientes criterios, en cuanto resulten aplicables, conforme a lo establecido en los artículos 134 de la Ley 1438 de 2011 y 12 de la Ley 1610 de 2013:

1. La reincidencia en la comisión de la infracción.
2. La resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión por parte del Ministerio del Trabajo.
3. La utilización de medios fraudulentos o de persona interpuesta para ocultar la infracción o sus efectos.
4. El grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
5. El reconocimiento o aceptación expresa de la infracción, antes del decreto de pruebas.
6. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
7. La ausencia o deficiencia de las actividades de promoción y prevención.
8. El beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
9. La proporcionalidad y razonabilidad conforme al número de trabajadores y el valor de los activos de la empresa.
10. El incumplimiento de los correctivos y recomendaciones en las actividades de promoción y prevención por parte de la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) o el Ministerio del Trabajo.
11. La muerte del trabajador. (Decreto 472 de 2015, art. 4).

El Artículo 21 del Decreto 2642 de 2022 establece la modificación del artículo 2.2.4.11.5 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo. Modifíquese el artículo 2.2.4.11.5 del Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector trabajo, el cual quedará así:

**“Artículo 2.2.4.11.5.** Criterio de proporcionalidad y razonabilidad para la cuantía de la sanción a los empleadores. Se establecen los criterios de proporcionalidad y razonabilidad, conforme al tamaño de la empresa de acuerdo a lo prescrito en el artículo 2 de la Ley 590 de 2000, modificado por el artículo 2 de la Ley 905 de 2004 y el artículo 51 de la Ley 1111 de 2006 y conforme a lo establecido en los artículos 13 y 30 de la Ley 1562 de 2012 y con base en los siguientes parámetros:

Tamaño de empresa	Número de trabajadores	Activos totales en número de UVT	Art 13, Inciso 2 Ley 1562 (de 26,31 a 13,156,5 UVT)	Art 30, Ley 1562 (de 26,31 a 26,313,02 UVT)	Art 13, inciso 4 de la Ley 1562 (de 526,26 a 26,313,02 UVT)
Valor Multa en UVT					
Micro empresa	Hasta 10	< 13.156,51 UVT	De 26.31 hasta 131.57	De 26.31 hasta 526.26	De 526,26 hasta 631,51
Pequeña empresa	De 11 a 50	13.182.82 a < 131.565.10 UVT	De 157.88 hasta 526,26	De 552.57 hasta 1.315.65	De 657.82 hasta 3.946.95
Mediana empresa	De 51 a 200	100.000 A 610.000 UVT	De 552.57 hasta 2.631.30	De 1.341.96 hasta 2.631.30	De 3.973.26 hasta 10.525.21
Gran empresa	De 201 a más	> 610.000 UVT	De 2.657.61 hasta 13.156,51	De 2.657.61 hasta 26.313.01	De 10.551.52 hasta 26.313.02

En el evento en que no coincida el número de trabajadores con el valor total de los activos conforme a la tabla anterior, prevalecerá para la aplicación de la sanción el monto total de los activos conforme a los resultados de la vigencia inmediatamente anterior.

Continuación del auto No. 1974 del 17/11/2023 "por medio del cual se inicia un procedimiento administrativo sancionatorio y se formulan cargos - en contra del empleador ERIKA LORENA LONDOÑO / RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2"

*PARÁGRAFO. Dentro del procedimiento administrativo sancionatorio en lo no previsto en las normas especiales se aplicará lo señalado en la primera parte del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.*

En mérito de lo anteriormente expuesto, este Despacho,

### DISPONE

**ARTÍCULO PRIMERO: INICIAR PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO Y FORMULAR CARGOS** en contra de la empleadora **ERIKA LORENA LONDOÑO VELASQUEZ**, identificada con Nit. 1087549723 - 1, propietaria del establecimiento de comercio **RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2**, con domicilio en la carrera 11A No. 5A-03 Barrio San Cayetano de la ciudad de La Virginia - Risaralda, teléfono: 3046741449, correo electrónico: maxilorena@gmail.com, con actividad económica principal "15611 expendio a la mesa de comidas preparadas", de conformidad con lo señalado en la parte motiva del presente proveído, por los siguientes cargos:

#### **CARGO UNO:**

*La empleadora **ERIKA LORENA LONDOÑO VELASQUEZ**, identificada con Nit. 1087549723 - 1, propietaria del establecimiento de comercio **RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2**, al no adoptar las disposiciones y las responsabilidades como empleador para la protección de la seguridad y salud de sus trabajadores, de acuerdo con la normatividad vigente podría estar violando la disposición expresa en el artículo 2.2.4.6.8 numerales 1,2,3 4,5,6,7,8,9 y 10 del Decreto 1072 de 2015 y al no estar desarrollando el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo que garantice el cumplimiento de los estándares mínimos para la implementación del SG-SST, para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores riesgo I, II y III, presuntamente vulnera lo dispuesto en el artículo 9 y 25 de la Resolución 0312 de 2019.*

#### **CARGO DOS:**

*Por no realizar la cotización de los aportes al Sistema General de Riesgos Laborales de sus trabajadores, la empresa/empleadora **ERIKA LORENA LONDOÑO VELASQUEZ**, identificada con Nit. 1087549723 - 1, propietaria del establecimiento de comercio **RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2**, presuntamente infringe lo dispuesto en el artículo 2.2.4.3.2 del DUR 1072 de 2015 y los artículos 16 y 21 literal a del Decreto 1295 de 1994.*

**ARTÍCULO SEGUNDO NOTIFICAR PERSONALMENTE** a la parte jurídicamente investigada y correr traslado por el término de quince (15) días hábiles siguientes a la notificación para que presente descargos y solicite o aporte las pruebas que pretenda hacer valer.

Los descargos y/o anexos los deberá presentar mediante oficio anexando CD y/o USB dentro del término establecido en la oficina del trabajo ubicada en la Alcaldía del municipio de La Virginia-Risaralda en la carrera 8 No. 5-25 1 Piso, en horario de oficina de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm.

**ARTICULO TERCERO: TENER** como terceros interesados a cualquier persona que así lo manifieste y cumpla lo señalado en el artículo 38 de la Ley 1437 de 2011.

Continuación del auto No. 1974 del 17/11/2023 "por medio del cual se inicia un procedimiento administrativo sancionatorio y se formulan cargos - en contra del empleador ERIKA LORENA LONDOÑO / RESTAURANTE DE PESCADO LAS DELICIAS #2"

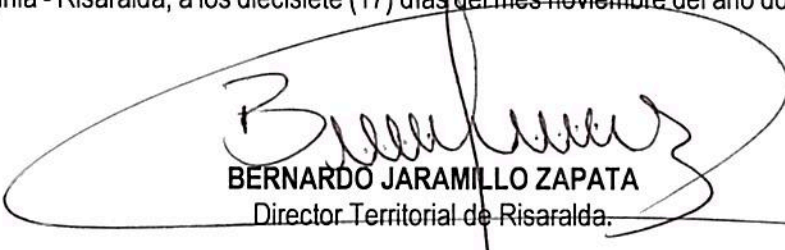
**ARTÍCULO CUARTO: TENER** como pruebas dentro del procedimiento administrativo sancionatorio, las hasta ahora recaudadas y las que sean aportadas por las partes.

**ARTÍCULO QUINTO: ADVERTIR** al investigado que contra esta decisión no procede recurso alguno.

**ARTÍCULO SEXTO: LIBRAR** las demás comunicaciones que sean pertinentes.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dado en la Virginia - Risaralda, a los diecisiete (17) días del mes noviembre del año dos mil veintitrés (2023).

  
**BERNARDO JARAMILLO ZAPATA**  
Director Territorial de Risaralda.

Proyectó: Liza Fernanda A.  
Revisó: E. J. Marín  
Revisó/Aprobó: B. Jaramillo

Ruta: [https://mintrabajo.col-my.sharepoint.com/personal/agudelom\\_mintrabajo\\_gov\\_co/Documents/ESCRITORIO/LFA/INSPECCION DE LA VIRGINIA/EXPEDIENTES/LA VIRGINIA/RIESGOS LABORALES/ERIKA LORENA LONDOÑO/AUTO FORMULACION DE CARGOS docx](https://mintrabajo.col-my.sharepoint.com/personal/agudelom_mintrabajo_gov_co/Documents/ESCRITORIO/LFA/INSPECCION DE LA VIRGINIA/EXPEDIENTES/LA VIRGINIA/RIESGOS LABORALES/ERIKA LORENA LONDOÑO/AUTO FORMULACION DE CARGOS docx)

