

¿Determinar si en el *sub judice*, la C.V.C. y ASOCADE-CVC incumplieron el Contrato de Arrendamiento suscrito con el señor Alejandro Zabala Rivas, y como consecuencia de lo anterior, definir si hay lugar o no al reconocimiento de los perjuicios deprecados por el demandante?

Para arribar a la decisión requerida, se seguirá el siguiente derrotero: **7.4** Se iniciará con el estudio de las excepciones propuestas por la parte accionada; **7.5.** Seguidamente, el Despacho se centrará en el estudio del caso concreto, a la luz de las estipulaciones contractuales y las normas que rigen la materia, así como de las pruebas obrantes en el plenario; **7.6.** Finalmente, se decidirá, si hay lugar o no a acceder a las pretensiones de la demanda.

7.4. El Estudio de las Excepciones

Previo a estudiar el fondo del asunto, es menester mencionar que la C.V.C., formuló la excepción de falta de legitimación en la causa por pasiva, bajo el argumento que dicha entidad pública no intervino en la celebración del contrato de arrendamiento suscrito entre el demandante y ASOCADE-CVC.

Al respecto, observa el Despacho que si bien es cierto esta Corporación Autónoma, no intervino en la celebración del mencionado contrato como correctamente lo aduce, no es menos cierto que desde el 10 de diciembre de 2007, cuando aún estaba vigente la relación contractual, dicha entidad asumió la dirección y administración del inmueble objeto de arrendamiento, en razón a la terminación del contrato de comodato en cabeza de ASOCADE-CVC.

Así las cosas, tal como fue concluido por el H. Tribunal Contencioso Administrativo del Valle al resolver recurso de apelación contra auto que declaró la falta de jurisdicción y competencia, la Corporación Autónoma Regional del Valle del Cauca, asumió la calidad de arrendadora al haber dado por terminado el contrato de comodato con ASOCADE-CVC, todo lo anterior bajo la figura de cesión del contrato, en los términos del art. 887 del Código de Comercio.

En razón de lo expuesto, procedente resulta desestimar la excepción de falta de legitimación en la causa por pasiva alegada por la Corporación demandada.

Ahora, frente a las demás excepciones formuladas por la C.V.C., es menester precisar que su objeto no es atacar el ejercicio de la acción, sino el derecho sustancial que pretende el demandante. Razón por la cual no ameritan un pronunciamiento diferente del que habrá de hacerse para resolver el fondo del asunto.

7.5. Caso Concreto

Plantea la demanda un incumplimiento por parte de ASOCADE-CVC y de la C.V.C. en su calidad de arrendadores, al contrato de arrendamiento celebrado con el señor Alejandro Zabala Rivas el día 20 de junio de 2002, y cuyo objeto

era, según la cláusula primera del mismo,⁷ el arrendamiento del Restaurante – Casino, la caseta aledaña a la piscina, la caseta aledaña a la cancha de tenis, y demás instalaciones de comidas y bebidas ubicadas en la sede campestre que en comodato tenía ASOCADE-CVC.

A efecto de iniciar con el estudio del *sub lite*, considera este Operador Judicial, traer a colación las cláusulas contractuales, relativas a las obligaciones de las partes contratantes. Es así como, la cláusula cuarta del Contrato de Arrendamiento, estipuló como obligaciones de ASOCADE-CVC en calidad de arrendador, las que a continuación se transcriben:

"(...) **CUARTA: OBLIGACIONES DE ASOCADE CVC:** ASOCADE CVC se compromete a: **a)** Entregar a título de uso, los muebles, implementos de cocina, equipos de refrigeración y gas, equipo de sonido, menaje y música de propiedad de ASOCADE CVC, según inventario adjunto el cual hace parte integrante de este contrato y que el ARRENDATARIO recibe a satisfacción; **b)** Revisar periódicamente los bienes muebles, dados a título de uso al ARRENDATARIO, con el fin de verificar si están siendo utilizados para el fin que fueron entregados y si se les está haciendo el mantenimiento permanente para su conservación, duración y correcto funcionamiento. El mantenimiento de los mismos correrá por cuenta de EL ARRENDATARIO a excepción de los casos por deterioro normal y sobrecargas eléctricas; **c)** Mantener actualizada la música y acondicionar la planta musical. La música adquirida para este fin, formará parte del inventario del ARRENDATARIO; **d)** Garantizar la limpieza del Club, con excepción del área asignada al ARRENDATARIO. **PARAGRAFO: ASOCADE CVC, no será responsable en ningún caso por la falta de energía eléctrica que derive pérdida o descomposición de alimentos o bebidas por fallas en la refrigeración. (...)**" (Sic) (Subrayas fuera de texto)

Ahora bien, por parte del arrendatario, esto es, el señor Alejandro Zabala Rivas, se contemplaron como obligaciones a su cargo, las siguientes:

"(...) **QUINTA: OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO:** EL ARRENDATARIO se compromete a: **a)** Contratar directamente por su cuenta y riesgo el personal necesario para atender todo lo relacionado con la prestación del servicio en las instalaciones de la sede campestre y se obliga expresamente a cancelar los salarios y prestaciones sociales a que tengan derecho. Por lo tanto este contrato no constituye ninguna relación laboral de ASOCADE CVC con EL ARRENDATARIO, ni con sus trabajadores; **b)** EL ARRENDATARIO se obliga a afiliarse con todos su trabajadores a los sistemas de pensiones, salud y riesgos profesionales previstos en la Ley 100 de 1993 y para los trabajadores extras se compromete en caso de que necesiten atención médica ocasionada por algún imprevisto o accidente de trabajo, cubrir los gastos en que se incurran por este concepto; **c)** Adquirir por su cuenta y riesgo los productos alimenticios velando porque estos cumplan con las normas sanitarias de ley; **d)** El agua a utilizar para la preparación de refrescos (jugos del día) será potable y correrá por cuenta del ARRENDATARIO; **e)** Preparar los alimentos en estufa a gas y con las mejores condiciones de higiene y aseo; **f)** Cumplir estrictamente con los horarios establecidos por ASOCADE CVC para el recibo de pedidos de almuerzos ejecutivos hasta la 1:30 p.m. y suministrarlo al usuario en el tiempo convenido; **g)** Uniformar al personal a su cargo, con el fin de que sean identificables fácilmente y velar porque se guarde por parte de ellos el respeto y la disciplina exigidos normalmente en

⁷ Fl. 6 Cdno. único

estos casos hacia los usuarios; **h)** Revisar y actualizar los carnés de salud cada seis (6) meses al personal encargado del restaurante - casino; **i)** Exigir a los usuarios que hacen uso de las instalaciones del restaurante - casino, la presentación adecuada; **j)** La reposición periódica de vajilla, bandejas, cristalería y cubiertos se realizará con el producto (utilidades) resultante de actividades o eventos extraordinarios programados para tal fin, y los que estén inservibles o defectuosos se solicitará su baja de acuerdo al inventario realizado. Las vajillas, bandejas, cristalería y cubiertos adquiridos mediante el producto (utilidades) de actividades hará parte del inventario entregado a EL ARRENDATARIO; **k)** Suministrar los alimentos, bebidas, comidas rápidas, comestibles y demás, a los usuarios que lo requieran, los días y horas establecidas, en forma diligente y oportuna. PARAGRAFO PRIMERO: El incremento en los precios de los alimentos se hará semestral mente, en los meses de Enero y Julio. Este incremento será igual a la tasa efectiva establecida por el DAÑE, aprobada para la respectiva vigencia y se tomará como base los precios acordados para el presente contrato. El incremento o disminución en el precio de las bebidas se realizará cada vez que se produzca dicha alza ó disminución, para lo cual se solicitará al Presidente de ASOCADE CVC, la aprobación de dicho porcentaje o valor y se tomará como base los precios acordados para el presente contrato. PARAGRAFO SEGUNDO: El asociado o afiliado podrá ingresar los alimentos o bebidas cuando utilice las instalaciones de la sede campestre. Cuando un asociado o afiliado requiera adquirir alimentos, bebidas o comestibles a crédito, le será entregado un desprendible de la factura en donde se indicará la fecha y valor del consumo; **l)** Suministrar el transporte del personal a su cargo, entre la ciudad de Cali y la sede campestre, y viceversa; **m)** Disponer del personal suficiente para atender el restaurante - casino y la caseta aledaña a la piscina. La caseta aledaña a la cancha de tenis solo tendrá atención al público cuando se haya programado torneos oficiales de fútbol, baloncesto, voleibol, microfútbol o tenis, o eventos sociales. Para dichos eventos se requerirá dar previo aviso al ARRENDATARIO. Los eventos programados con terceros se harán previa solicitud y aprobación del Presidente de ASOCADE CVC. En ningún caso se permitirá el ingreso de alimentos y bebidas por parte de terceros, a excepción de jardines, escuelas y colegios. En estos casos EL ARRENDATARIO se compromete a atender el restaurante - casino y las casetas para el suministro de bebidas y comestibles; **n)** Ubicar la lista de precios de alimentos y bebidas en sitios visibles al público; **ñ)** Obtener por sus propios medios el menaje requerido para cuando las necesidades de atención a grupos numerosos así lo exijan; **o)** Dejar en completo estado de limpieza el área asignada y depositar las basuras en el lugar indicado por el Administrador de la sede campestre; **p)** Contratar por su cuenta el discómano, el cual deberá cumplir con los mismos requisitos del personal a su cargo; **q)** EL ARRENDATARIO se compromete a ceder las instalaciones objeto del presente contrato, durante dos (2) días en el año a ASOCADE CVC para reuniones sociales. Cuando ASOCADE CVC requiera el equipo de sonido y la música para celebrar alguna reunión en el edificio principal o en las mismas instalaciones de la sede campestre, deberá contratar el discómano de EL ARRENDATARIO o recibir inventariado los elementos; **r)** Las partes, ARRENDADORA y ARRENDATARIO promoverán actividades especiales con ocasión de celebraciones sociales, tales como: "El Día de la Madre", la fiesta de los empleados de la CVC, la fiesta de fin de año, o aquellas que de común acuerdo se programen. Para cada evento las partes acordarán específicamente los términos de su programación, ejecución, precios, control y repartición de gastos y utilidades (Sic). (...)". (Subrayado fuera de texto).

Sobre este tema en particular, el demandante arguye que ASOCADE-CVC y la C.V.C., incumplieron sus obligaciones contractuales, relativas a la ejecución de adecuaciones locativas y acondicionamientos que debían efectuar en calidad de arrendadoras del inmueble, y de los demás elementos que eran utilizados por el arrendatario para el desempeño del objeto del contrato, tales como elementos de cocina, equipos de refrigeración, menajes, etc.

Lo anterior, en razón al antecedente generado con ocasión de las visitas efectuadas por la Secretaría de Salud Pública del Municipio de Santiago de Cali, que dejaron como resultado una serie de hallazgos y puntos a mejorar, en relación con la sede campestre y deportiva, y en particular con la zona de restaurantes y expendios de comidas y bebidas en dicho inmueble.

Al respecto debe decirse, que si bien es cierto a la luz de los informes de la Secretaría de Salud Pública Municipal de Cali obrantes en el plenario,⁸ en atención a la situación encontrada en el área de "ALIMENTOS", se hicieron recomendaciones dirigidas al arrendador, tales como adecuaciones de pisos, techo, paredes y mesones; no lo es menos, que a medida que se fueron haciendo las visitas de seguimiento, la autoridad de salubridad estableció la ejecución parcial de los planes de mejoramiento propuestos.

Es así como se observa a folio 46, que respecto de la visita de verificación llevada a cabo el 22 de febrero de 2007, sobre este punto se anotó que:

"En el momento de la visita se observo la remodelación de la zona de preparación de alimentos con el fin de dar cumplimiento con las recomendaciones dadas" (sic) (Negrilla fuera de texto)

De igual manera, a folio 81, en lo relativo a "ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS", se registró:

"• En el momento de la visita se observaron parte de las remodelaciones realizadas en la zona de preparación de alimentos, verificando que se han realizado de manera parcial, no cumpliendo aun con todas las recomendaciones dadas en actas anteriores, ni con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997.

• Igualmente se continúan observaron deficientes condiciones de higiene y desinfección en el área de preparación de alimentos y en el área de kiosko donde se venden bebidas. No se evidencia la implementación de un Plan de Saneamiento, tal como lo establece el Decreto 3075 de 1997. " (Negrilla fuera de texto)

En este último documento, como recomendación se registró:

"Culminar con todas las remodelaciones para poner en funcionamiento el área de la cocina y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997; sin el cumplimiento total de las recomendaciones, el club ASOCADE - CVC, no podrá hacer uso de las instalaciones para labores de preparación de alimentos." (Negrilla propia del texto)

⁸ Fl. 10 a 11, 45 a 51, 79 a 88, 109 a 209 Cdno. Único

Con todo, si bien la entidad verificó las adecuaciones y remodelaciones que se efectuaron en cumplimiento de sus recomendaciones, lo que correspondía a obras de mayor envergadura, requerían la deshabilitación de los servicios de expendio de comidas y bebidas en dicha sede recreativa.

En razón de lo anterior, el 17 de octubre de 2007 la Secretaría de Salud Pública del Municipio de Santiago de Cali, aplicó la medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal del Área de Preparación y Expendio de Alimentos y Bebidas, para lo cual afirmó: **"...dado el incumplimiento reiterativo de las recomendaciones dadas en visitas anteriores, según actas de visita 4145.227 de agosto 24/07 y 4145.196 de marzo 5 de 2007, y a que las adecuaciones no se han terminado y que las condiciones de limpieza y desinfección persisten inadecuadas."**⁹ (Negrilla fuera de texto) (Fl. 189)

Las actas mencionadas en el escrito de Clausura Temporal, dieron como recomendaciones las siguientes:

Acta 4145.196 de marzo 5 de 2007 (Fl. 45 a 51)

"Recomendaciones a seguir antes de que entre en funcionamiento el Restaurante:

- ***Queda pendiente el retiro o remplazo de implementos de cocción de alimento como ollas y sartenes, igualmente a congelador, estufas y neveras les falta mantenimiento o reposición.***
- ***Acondicionar un sitio y dotar de lockers para el cambio de ropa de empleados y guardar adecuadamente sus pertenencias personales***
- ***Dotarse de recipientes con tapa y de material resistente a la limpieza y desinfección para desechos sólidos.***
- ***Los desechos orgánicos como sobras de alimentos deben estar en un sitio determinado alejado del lugar de preparación, evitando la generación de olores desagradables y la presencia de plagas como moscas, cucarachas, roedores, etc.***
- ***Establecer y presentar un cronograma de monitoreo de calidad microbiológica de los alimentos.***
- ***Reparar estanterías en mal estado.***
- ***No adquirir productos que carezcan de registro sanitario, fecha de vencimiento, estos deben estar debidamente rotulados.***
- ***Dotarse de paños en buen estado, en cantidad suficiente, limpios y desinfectados."***

Acta 4145.227 de agosto 24 de 2007

"Nuevamente se recomienda:

⁹ Fl. 189 Cdn. Único

- **El retiro o reemplazo de implementos, equipos y utensilios de cocina que se encuentran en mal estado, deteriorados y en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección.**

- **Acondicionar un sitio y dotar de lockers para el cambiar de ropa de empleados y guardar adecuadamente sus pertenencias personales**

- **Dotarse de recipientes para el almacenamiento de residuos sólidos, de material resistente, con tapa, que faciliten labores de limpieza y desinfección y se encuentren dotados de bolsa.**

- **Los desechos orgánicos como sobras de alimentos deben estar en un sitio determinado alejado del lugar de preparación, evitando la generación de olores desagradables y la presencia de plagas como moscas, cucarachas, roedores, etc.**

- **Establecer y presentar un cronograma de monitoreo de calidad microbiológica de los alimentos.**

- **Reparar estanterías en mal estado.**

- **Dotarse de paños en buen estado, en cantidad suficiente, limpios y desinfectados.**

- **Realizar la instalación adecuada de campanas extractoras.**

- **Tanto las paredes, los pisos, techos y muros, deben estar recubiertos de material impermeable, lavable, de fácil limpieza y desinfección.**

- **Garantizar en todo momento buenas prácticas higiénicas antes, durante y después de la preparación de alimentos.**

- **Realizar e implementar un Plan de saneamiento escrito, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997." (Negrilla fuera de texto)**

Otras recomendaciones dadas a lo largo de las visitas efectuadas, fueron las siguientes:

Visita del 16 de febrero de 2005 (Fl. 204 Cdno. Único)

"De manera urgente se solicita la reposición y/o reparación de equipos que se encuentran en mal estado tales como congeladores, mesas, parrillas, bandejas en mal estado y oxidadas, implementos para el servido, y cocción de alimentos etc. Igualmente los implementos, equipos que no estén en uso y elementos de uso personal (zapatos) deben ser retirados de esta área. Diariamente se le deben practicar actividades de limpieza y desinfección en áreas y superficies de preparación de alimentos ya que se encuentra en deficientes condiciones higiénico sanitarias (en el momento de la visita se observaron telarañas). Igualmente realizar mantenimiento a toda la estructura del kiosco donde se preparan los alimentos (pisos, paredes y mesones) tal como lo expresa el Decreto 3075 de 1997 Capítulo III sobre Restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos, para lo anterior se debe presentar un plan de cumplimiento.

Se deben cambiar los cielos falsos del área de preparación ya que no están contruidos de un material que facilite las labores de limpieza y desinfección, estos cielos falsos igualmente son propicios para la proliferación de plagas

Los encargados de la preparación y manipulación de los alimentos deben en todo momento vestir uniformes claros y zapatos cerrados, como se les indica en las capacitaciones de manipulación de alimentos por tal motivo se solicita el certificado de manipulación de alimentos."

¹⁰(Negrilla fuera de texto)

Visita del 19 de julio de 2005 (Fl. 207-208 Cdno. Único)

"• De manera urgente se solicita la reposición y/o reparación de equipos que se encuentran en mal estado tales como estufa, congeladores, mesas, "parrillas, bandejas en 'mal estado y oxidadas, implementos para el servido y cocción de alimentos, campanas extractoras etc. Igualmente los implementos y equipos que no estén en uso deben ser retirados de esta área.

• Realizar desinfección a frutas y hortalizas para consumo en crudo con sustancias autorizadas.

• Dotarse de recipientes con tapa de material que permita la limpieza y desinfección, para almacenar los alimentos.

• Diariamente antes y después de terminar las labores de trabajo se le deben practicar actividades de limpieza y desinfección en áreas y superficies de preparación de alimentos ya que se encuentra en deficientes condiciones higiénico sanitarias. Igualmente realizar mantenimiento a toda la estructura del kiosco donde se preparan los alimentos (pisos, paredes y mesones) tal como lo expresa el Decreto 3075 de 1997.

• Los pisos en general deben estar cubiertos de un material resistente no poroso, de fácil limpieza y desinfección que no presente defectos o grietas.

• Se deben cambiar los cielos falsos del área de preparación ya que no están contruidos de un material que facilite las labores de limpieza y desinfección, estos cielos falsos igualmente son propicios para la proliferación de plagas, igualmente en los cuartos utilizados como bodegas.

• El personal de la preparación y manipulación de alimentos deben vestir uniformes preferiblemente de color claro y zapatos cerrados.

• Todos los manipuladores de alimentos deben acreditar capacitación en el manejo higiénico de los mismos.

• El personal manipulador de alimentos debe contar con reconocimiento médico por lo menos una vez al año para desempeñar sus funciones.

• Acondicionar un sitio y dotar de lockers para el cambio de ropa de empleados.

¹⁰ Fl. 204 Cdno. Único (Visita del 16 de febrero de 2005.)

- **Mejorar la disposición de los alimentos en los refrigeradores y congeladores, debidamente identificados, separados por tipo de producto.**

- **Dotarse de recipientes con tapa y de material resistente a la limpieza y desinfección para desechos sólidos.**

- **Los desechos orgánicos como sobras de alimentos deben estar en un sitio determinado alejado del lugar de preparación, evitando la generación de olores desagradables y la presencia de plagas; como moscas, cucarachas, roedores, etc.**

- Los servicios sanitarios deben estar dotados de forma permanente con jabón líquido, toallas desechables-o secador-automática para-facilitar, las prácticas higiénicas del lavado de manos de los manipuladores.

- Establecer un monitoreo de calidad microbiológica de los alimentos.

- Se debe presentar un plan de cumplimiento" (Negrilla fuera de texto)

Visita del 06 de mayo de 2006 (Fl. 300 – 302 Cdno. único)

"•Realizar monitoreo de cloro residual y pH como mínimo dos veces al día y los resultados consignarlos en un libro de registro de calidad del agua.

- **Se debe garantizar permanentemente agua potable para la preparación de alimentos, de lo contrario dotarse de agua envasada.**

Nuevamente se recomienda:

- **Retirar o reemplazar implementos y equipos para la cocción de alimento como ollas y sartenes, igualmente a congeladores y neveras les falta mantenimiento o reposición. Igualmente dotarse de recipientes con tapa para el almacenamiento correcto de alimentos.**

- **Poner en práctica los procedimientos de acuerdo a flujogramas para procesos de limpieza y desinfección a frutas y hortalizas para consumo en crudo con sustancias autorizadas.**

Los pisos en general deben estar cubiertos de un material resistente no poroso, de fácil limpieza y desinfección que no presente defectos o grietas.

Se deben cambiar los cielos falsos del área de preparación y de bodega ya que no están contruidos de un material que facilite las labores de limpieza, estos cielos falsos igualmente son propicios para la proliferación de plagas.

El personal de la preparación y manipulación de alimentos deben vestir uniformes preferiblemente de color claro y zapatos cerrados.

Acreditar capacitación del manejo higiénico de alimentos de todo el personal manipulador de alimentos

Presentar reconocimiento médico del personal manipulador el cual debe ser realizado por lo menos una vez al año y antes de desempeñar sus funciones.

Acondicionar un sitio y dotar de lockers para el cambio de ropa de empleados y guardar adecuadamente sus pertenencias personales. **Mejorar la disposición de los alimentos en los refrigeradores y congeladores, debidamente identificados, separados por tipo de producto.**

Dotarse de recipientes con tapa y de material resistente de fácil limpieza y desinfección para desechos sólidos.

Se debe garantizar las prácticas higiénicas del lavado de manos de los manipuladores por tal razón los servicios sanitarios deben permanecer debidamente dotados y en funcionamiento.

Establecer y presentar un cronograma de monitoreo de calidad microbiológica de los alimentos.

Según informe de laboratorio el 2 de abril del 2006 se debe evaluar los procedimientos de limpieza y desinfección.

Reparar el desagüe del lavaplatos de la cocina auxiliar.

- *Reparar o retirar estanterías en mal estado.*
- **No adquirir productos que carezcan de registro sanitario, fecha de vencimiento, estos deben estar debidamente rotulados.**
- **Dotarse de paños en buen estado, en cantidad suficiente, limpios y desinfectados. Cada vez que se requiera.**

Debido a las condiciones deficientes que continúan se da 5 días para cumplir con las recomendaciones de agua potable, orden, aseo, desinfección de áreas y mantenimiento de equipos, de lo contrario se debe suspender la preparación de alimentos, solamente se podrá expendir productos listos para consumo.” (Negrilla fuera de texto)

Del cotejo efectuado entre las recomendaciones dadas en las actas de visitas antes trascritas, con las obligaciones contractuales de las partes, observa el Despacho que eran obligaciones del arrendatario, al amparo de lo estipulado en la cláusula quinta, las referentes a:

OBLIGACIONES
Debido cumplimiento de las capacitaciones y perfiles de las personas que manejan alimentos y bebidas.
La adquisición de los productos alimenticios, velando porque estos cumplan con las normas sanitarias de ley.
El agua a utilizar para la preparación de alimentos en general, debía ser potable y debía ser suministrada por el arrendatario.
La preparar los alimentos en estufa a gas y con las mejores condiciones de higiene y aseo.
Dotar el uniforme e implementos necesarios al personal a su cargo.

Alcaldía

Revisar y actualizar los carnés de salud cada seis (6) meses al personal encargado del restaurante - casino.
La reposición periódica de vajilla, bandejas, cristalería y cubiertos, y los que estén inservibles o defectuosos, de los cuales debía solicitar su baja de acuerdo al inventario realizado. Todo lo anterior, era con cargo a las utilidades generadas de actividades o eventos extraordinarios programados.
Suministrar los alimentos, bebidas, comidas rápidas, comestibles y demás, a los usuarios que lo requieran, los días y horas establecidas, en forma diligente y oportuna.
Disponer del personal suficiente para atender el restaurante - casino y la caseta aledaña a la piscina.
Obtener por sus propios medios el menaje, cuando fuera necesario.
Dejar en completo estado de limpieza el área asignada y depositar las basuras en el lugar indicado por el Administrador de la sede campestre.
El mantenimiento de implementos de cocina, equipos de refrigeración y gas, menaje. ¹¹

Así las cosas, para este Operador Judicial, resulta claro que el cumplimiento de las recomendaciones propias de las obligaciones del arrendatario, tales como, el agua potable para la preparación de los alimentos y bebidas a vender, el debido orden del área de alimentos, el aseo y desinfección de la misma área, el mantenimiento de equipos, la correcta preparación y almacenamiento de alimentos, la adquisición de los productos alimenticios que cumplan con las normas sanitarias de ley, la capacitación y cumplimiento de toda la normatividad por parte de los trabajadores contratados, manejo higiénico de alimentos, la dotación de los elementos requeridos por el personal por él contratado - entre otras-, no dependían de las adecuaciones locativas que debía efectuar el arrendador, y mucho menos podían usarse estas adecuaciones como excusa para no tomar los correctivos sugeridos por la autoridad de salubridad.

Con base en lo expuesto, considera este juzgador que carecen de validez y respaldo probatorio, las aseveraciones de la parte actora referentes al presunto incumplimiento de las obligaciones de la arrendadora inicialmente ASOCADE-CVC y posteriormente C.V.C., pues como se desprende de los informes citados anteriormente, la arrendadora tomó medidas correctivas de manera progresiva en lo de su competencia, atendiendo los planes de mejoramiento establecidos con la Secretaría de Salud Pública Municipal de Cali. No obstante, el arrendatario persistió en las fallas detectadas por dicha autoridad local, relativas al orden, aseo y desinfección del área de alimentos,

¹¹ Según literal b de la Cláusula cuarta del contrato.

así como la correcta preparación y almacenamiento de los mismos, incumpliendo las normas sanitarias de ley, y lo relativo a la capacitación y cumplimiento de toda la normatividad por parte de los trabajadores por él contratados.¹²

Por otro lado, sobre la terminación del contrato de arrendamiento, encuentra este Juez a-quo, conforme se desprende de los escritos obrantes a folios 100 y 101 del expediente, que la parte arrendadora, bajo el amparo de lo estipulado en la cláusula séptima, informó al señor Alejandro Zabala Rivas, el día 10 de diciembre de 2007, su intención de NO PRORROGAR el contrato de arrendamiento, con lo cual el mismo fenecería el día 20 de junio de 2008, cumpliendo de esa manera con el preaviso contractualmente acordado.

La mencionada cláusula, a la letra reza:

"SEPTIMA: TERMINACION Y PRORROGA DEL CONTRATO: El presente contrato termina por el vencimiento del término estipulado. No obstante los contratantes por mutuo acuerdo, podrán prorrogarlo por un período de tiempo igual al inicialmente pactado mediante comunicación escrita. Igualmente, para no prorrogar el término o plazo del contrato, se debe comunicar dicha decisión a EL ARRENDATARIO con seis (6) meses de anticipación al vencimiento del término." (Sic) (Subrayado y negrilla fuera de texto)

Al respecto, considera la parte actora que tenía a su favor, el derecho a la renovación del contrato de arrendamiento, en los términos contemplados en el art. 518 del Código de Comercio, que a la letra reza:

"El empresario que a título de arrendamiento haya ocupado no menos de dos años consecutivos un inmueble con un mismo establecimiento de comercio, tendrá derecho a la renovación del contrato al vencimiento del mismo, salvo en los siguientes casos:

- 1) Cuando el arrendatario haya incumplido el contrato;***
- 2) Cuando el propietario necesite los inmuebles para su propia habitación o para un establecimiento suyo destinado a una empresa sustancialmente distinta de la que tuviere el arrendatario, y***
- 3) Cuando el inmueble deba ser reconstruido, o reparado con obras necesarias que no puedan ejecutarse sin la entrega o desocupación, o demolido por su estado de ruina o para la construcción de una obra nueva."*** (Negrilla fuera texto).

Sobre este punto de la discusión, considera el Despacho que habiendo las partes pactado en el cuerpo del contrato, someterse única y exclusivamente a la prórroga como mecanismo para conservar la vigencia del mismo, una vez agotado su plazo, no podría darse la figura de la renovación a favor del arrendatario, ya que por un lado, desborda el querer de las partes, y por el

¹² Véase informe de Resultados Microbiológicos de los alimentos, obrante a folios 212 a 223 del cuaderno único.

otra, se trata de una consagración ilegal, a la luz de los principios rectores de la actividad contractual del Estado.¹³

Aunado a ello, confunde el actor la figura de la renovación del contrato, con la prórroga del mismo, las cuales tienen connotaciones distintas, como en efecto lo anota la Corte Suprema de Justicia,¹⁴ y que a continuación se aclara:

"(...)

Así, de conformidad con el artículo 518 del Código de Comercio, el "...empresario tendrá derecho a la renovación del contrato al vencimiento del mismo...", cuando haya ocupado no menos de dos años el inmueble con un mismo establecimiento de comercio, cumplido satisfactoriamente las respectivas obligaciones a su cargo y el arrendador no lo necesite para su habitación o un negocio suyo sustancialmente distinto del que tiene el empresario, ni el local exija desocupación o entrega para ser reconstruido o reparado, como tampoco se imponga su demolición a fin de adelantar una obra nueva o en virtud del estado de ruina. Esto es, la atribución en cita se ha establecido, como lo deja ver el texto literal de la norma, en favor del mercader, pero, ha de precisarse, tal prerrogativa adquiere plena vitalidad una vez satisfechas las condiciones señaladas en los numerales 1, 2 o 3 del precepto, puesto que si alguna de ellas no aparece colmada, la posibilidad de renovar no hace su aparición, según fluye también del contenido normativo.

(...)" (Subrayado y negrilla fuera de texto).

Conforme lo anterior, la renovación del contrato de arrendamiento sería procedente, en el evento que el arrendatario hubiese cumplido a cabalidad sus obligaciones contractuales, y el arrendador no hubiere solicitado el inmueble, (figura del desahucio art. 520 C. Co.), sin embargo, como anteriormente se reseñó, en el presente asunto la parte arrendadora fue enfática en manifestar al arrendatario su voluntad de no prorrogar el contrato.

De igual manera, frente al incumplimiento de las obligaciones por parte del demandante en su calidad de arrendatario, encuentra el suscrito que así fue declarado dentro del proceso de restitución de inmueble arrendado, adelantado en la Jurisdicción Ordinaria en el Juzgado Treinta Civil Municipal de Cali Valle, quien profirió sentencia el 28 de abril de 2010,¹⁵ en la cual se sostuvo, entre otras cosas, lo siguiente:

" (...)

Corresponde entonces examinar el conjunto de las pruebas planteadas por la parte actora y la parte demandada, aportadas a lo largo del proceso en las cuales se puede observar el incumplimiento a los requerimientos por parte de la Secretaria de Salud Pública Municipal, y al contrato de arrendamiento, toda vez que el señor

¹³ Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera – Subsección A, Consejero Ponente (e) : Hernán Andrade Rincón, veintinueve (29) de octubre de dos mil catorce (2014) " ... En el escenario contractual que se acaba de describir la Sala reitera la jurisprudencia que expuso en anterior oportunidad **en el sentido de que el contrato de arrendamiento estatal termina por vencimiento del término y no tiene lugar la prórroga tácita basada en la circunstancia fáctica de haber continuado las partes en la ejecución del arrendamiento...** " (Negrilla fuera de texto)

¹⁴ Corte Suprema de Justicia - Sala De Casación Civil, Magistrado Ponente: César Julio Valencia Copete Bogotá, D. C., 27 de Abril de 2010, Ref. 11001-3103-003-2006-00728-01.

¹⁵ Fls. 350 – 360 Cdo. Único

Zabala no hizo caso a los requerimientos efectuados por el Presidente de Asocade Jorge Alberto Soto, para reunirse y poder dar cumplimiento con los parámetros de Salud Pública, además como se pudo establecer con los informes presentados por la Secretaria de Salud, la preparación de los alimentos por parte del arrendatario no reúnen las condiciones higiénicas y aseo, como se puede verificar en los informes suscritos por la señalada entidad.

Cabe resaltar que ante el cierre temporal del restaurante por parte de la Secretaría de Salud Pública se evidencia que debe ser reparado y acondicionado para un buen funcionamiento, siendo esta una de las causales por la que se puede ordenar la terminación del contrato, por J - lo que el arrendatario incumplió lo pactado a la cláusula 5 sección c) Adquirir por su cuenta y riesgo los productos alimenticios velando por que estos cumplan con las normas sanitarias de Ley, por lo que los informes de la Secretaria de Salud Pública Municipal fueron reiterativos en cuanto a los alimentos y manejo no es menester de este Despacho entrar a contradecir los reportes de esta institución.

Por todo lo anterior, el despacho procederá conforme a lo solicitado en las pretensiones, al estar demostrado el incumplimiento en el literal c) del contrato de arrendamiento, y parcial el literal e) Por cuanto los alimentos no fueron preparados con las mejores condiciones de higiene y aseo según las disposiciones de la Secretaria de Salud, pero también la causal de que el inmueble debe ser reparado con obras necesarias que no puedan ejecutarse sin la entrega o desocupación para dar cumplimiento por lo ordenado por la Secretaría de Salud Pública, conforme lo acordado el en contrato de arrendamiento; por lo que se declarará DEPORTIVA DE EMPLEADOS DE LA CVC- ASOCAD E CVC y ALEJANDRO ZABALA RIVAS.

*En mérito de lo anterior, el Juzgado Treinta Civil Municipal de Cali, administrando justicia en nombre de la República y por autoridad de la ley
RESUELVE:*

- 1. DECLARAR TERMINADO EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO celebrado entre ASOCIACION CAMPESTRE Y DEPORTIVA DE EMPLEADOS DE LA CVC -ASOCAD E CVC., como arrendadora y ALEJANDRO ZABALA RIVAS, como arrendatario, el 20 de junio de 2002, de los espacios denominados Restaurante-Casino, la caseta aledaña a la piscina, la caseta aledaña a la cancha de tenis y demás instalaciones de comidas y bebidas ubicadas en la sede campestre ASOCAD E CVC, por encontrarse probado incumplimiento a los literales c), e), d), g) y o) de la cláusula quinta del contrato de arrendamiento (obligaciones del arrendatario).*
- 2. ORDENAR al demandado RESTITUIR el mencionado inmueble al arrendador, dentro del término de ejecutoria de esta sentencia, so pena de su lanzamiento.*
- 3. CONDENAR al demandado a pagar las costas del proceso en un cincuenta por ciento. Tásense por Secretaría. (...)"*. (Negrilla fuera de texto)

Colofón de las razones anotadas a lo largo de este proveído, procederá este juzgador de instancia a denegar las pretensiones de la demanda, como quiera

que la parte actora no logró demostrar el incumplimiento contractual por parte de la C.V.C. y ASOCADE-CVC, conforme a lo explicado en precedencia.

7.8. La Conclusión.

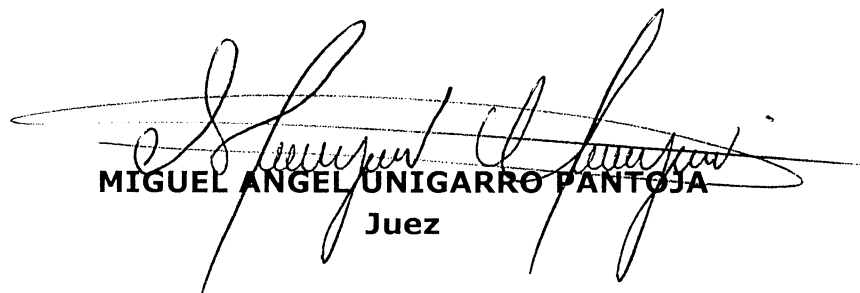
Corolario del análisis efectuado a los argumentos que plantea la demanda, así como de las pruebas obrantes en el expediente, a juicio del Despacho no le asiste razón legal a la parte actora para deprecar el incumplimiento de las obligaciones contractuales de la parte demandada dentro del presenta asunto, razón por la cual habrá lugar a denegarse las pretensiones de la demanda.

En razón a las anteriores consideraciones, el Juzgado Veinte Administrativo Mixto del Circuito Judicial de Cali, administrando justicia en nombre de la República de Colombia y por autoridad de la Ley,

RESUELVE

- 1. NIÉGANSE** las demás pretensiones de la demanda.

CÓPIESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.



MIGUEL ANGEL UNIGARRO PANTOJA
Juez