



GACETA DEL CONGRESO

SENADO Y CAMARA

(Artículo 36, Ley 5a. de 1992)

IMPRENTA NACIONAL DE COLOMBIA
www.imprenta.gov.co

ISSN 0123 - 9066

AÑO XVIII - N° 814

Bogotá, D. C., lunes 31 de agosto de 2009

EDICION DE 16 PAGINAS

DIRECTORES:

EMILIO RAMON OTERO DAJUD
SECRETARIO GENERAL DEL SENADO
www.secretariassenado.gov.co

JESÚS ALFONSO RODRIGUEZ CAMARGO
SECRETARIO GENERAL DE LA CAMARA
www.camara.gov.co

RAMA LEGISLATIVA DEL PODER PUBLICO

CAMARA DE REPRESENTANTES

PONENCIAS

PONENCIA PARA SEGUNDO DEBATE AL PROYECTO DE LEY NUMERO 237 DE 2008 CAMARA

por la cual se fijan las disposiciones que los establecimientos de comercio deben cumplir con relación a las propinas y se dictan otras disposiciones.

Bogotá, D. C., agosto 25 de 2009

Doctor

CARLOS RAMIRO CHAVARRO

Presidente Comisión Tercera Constitucional

Cámara de Representantes

Ciudad

Referencia: Ponencia para segundo debate al Proyecto de ley número 237 de 2008 Cámara.

Respetado doctor:

En cumplimiento a la honrosa designación efectuada por la Comisión Tercera de la honorable Cámara de Representantes, nos permitimos rendir ponencia para segundo debate al Proyecto de ley número 237 de 2008 Cámara, *por la cual se fijan las disposiciones que los establecimientos de comercio deben cumplir con relación a las propinas y se dictan otras disposiciones.*

1. Origen y avance de la iniciativa legislativa

El proyecto es de iniciativa congresional cuyos autores son el honorable Representante a la Cámara Luis Felipe Barrios Barrios y la honorable Senadora Claudia Rodríguez de Castellanos, fue radicado en la honorable Cámara de Representantes, el 16 de diciembre de 2008 contentivo de seis (6) artículos con su correspondiente exposición de motivos. Fue aprobado en la Comisión Tercera de la Cámara de Representantes, el 9 de junio del presente año, con la inclusión de un nuevo artículo.

Surge la presente iniciativa legislativa como resultado del análisis e interpretación del comportamiento de los dueños de los establecimientos de comercio que ofrecen servicios al público, en cuanto al manejo que aquellos aplican a las propinas volun-

tarias reconocidas por los usuarios, lo cual amerita correctivos y reglamentación en defensa de los consumidores.

2. Servicio al cliente y actividades que hacen parte de la cadena del servicio

El Servicio: Es el conjunto de actividades interrelacionadas que ofrece un establecimiento de comercio con el fin de que el cliente reciba una excelente atención en el momento y lugar adecuado.

Cada persona posee una serie de competencias y cualidades, que lo hacen único e irreplicable. En el ámbito laboral se debe propender por que estas cualidades se apliquen tanto al cliente interno como al cliente externo como cultura organizacional. Dentro del **servicio al cliente** hay cinco cualidades que deben poseer las personas dentro de una organización y deben ser adoptadas como filosofía corporativa así: **Honestidad, Atención, Conocimiento, Vocación y Empatía.**

Diversos estudios establecen² que los empleados además de una estabilidad laboral y una paga competitiva valoran, incluso más, otros aspectos como trabajar con líderes que los inspiren, un ambiente de trabajo agradable y un sentido de propósito en su labor más allá de la paga. En consecuencia, el esquema de compensación a los empleados hace parte de la calidad del servicio que se entrega, es decir, un empleado satisfecho es leal a los valores de la compañía y de igual manera está dispuesto a ir más lejos en lograr la satisfacción del cliente, debido a que se identifica con la compañía y siente que en la medida en que esta gane, él gana.

Es así como la actitud no es suficiente, debido a que la estructura debe servir a la estrategia de servicio. Para ello, es importante que se tenga un concepto organizacional común enfocado en la calidad del servicio, evitando la concepción del cliente según el área y por el contrario lograr una visión global

¹ www.kipedia.org.co

² Pagina WEB.

en la que prima el cliente y su satisfacción. En este sentido, una estructura pensada para el cliente final permite lograr los resultados con menos esfuerzo y construye sinergias que permiten satisfacer al cliente de mejor manera y menos costosa. Esto sin pensar en los costos de tener que buscar nuevos clientes por causa de la pérdida o la escasa fidelidad de los actuales.

En conclusión, la calidad en el servicio al cliente inicia desde la definición de los criterios de selección de los empleados, y con ellos debe crear un sistema de administración de personal que sea coherente con la disciplina que requiere un enfoque en el servicio. Por último, la estructura de la organización debe estar pensada para cumplir la promesa de venta a calidad.

2.1 Elementos del servicio al cliente

³Dimensión de lo estético: Lo estético forma parte de una experiencia sensorial. Los parámetros estéticos no sólo se refieren a todo lo que un cliente ve, sino a todo lo que un cliente percibe como bonito, de buen (mal) gusto, atractivo, etc. Lo estético en un restaurante, hoy por hoy, se refiere en primer lugar a todos los aspectos de la comunicación visual: la imagen corporativa, el logotipo, los letreros, los folletos, la señalización interna y externa, la uniformidad del personal, el lenguaje, etc. En este sentido, habrá que definir en un primer momento los parámetros de lo estético de un establecimiento y luego controlar sus estados de mantenimiento.

Dimensión ambiental. Los elementos que nuestro cliente percibe con sus sentidos: música o ruido, malos olores o perfumes, decorado, comodidad para su cuerpo o las temperaturas, sabores. En segundo lugar, lo ambiental se crea por el contacto directo-humano con el personal: un lenguaje positivo, mensajes reconfortantes, personalizar el trato, un tono de voz agradable. La componente ambiental se refleja, tanto en la imagen corporativa de nuestro restaurante como en su filosofía.

Dimensión procedimental. Durante una comida en nuestro restaurante el cliente entra en contacto, directa o indirectamente, con el equipo humano, hostes, cajeros, sommelier, meseros, etc. En estos contactos, se percibe la calidad de servicio de la empresa y, por tanto, representan una gran oportunidad para ofrecer al cliente el máximo valor. Un restaurante será tan bueno, en función de cómo se percibe el servicio del peor de sus empleados. Los clientes no se hacen una suma matemática de sus percepciones, sino que juzgan globalmente todos los contactos experimentados. Un solo mal servicio, en este sentido, contagia la percepción positiva de los demás. Por ello, es importante, que el cliente no solamente tenga una óptima percepción de cada uno de los elementos, sino de la coordinación y organización de todo el servicio. El objetivo es mostrar al cliente alegría, empatía, amabilidad y preocupación. Ahora bien, si nuestro servicio es correcto, pero neutro, serio, demostrando una profesionalidad sin interés en el cliente, no alcanzaremos el impacto emocional.

La dimensión interpersonal. La experiencia gastronómica del cliente no solamente admite la presencia y vivencia de las emociones, sino que busca estimularlos y provocarlos. Y para ello, es impres-

cindible la formación de la competencia emocional de nuestro equipo humano. Lo no-visible, lo intangible, las formas emocionales representan tanto el núcleo como el envoltorio que complementa la gastronomía. El papel del personal de contacto es vital. La alegría o la frustración se contagian como se transmite la alegría y la profesionalidad del personal a los clientes. Si el cliente ha experimentado la alegría, la empatía, la amabilidad, el cariño y la preocupación de cada uno de los meseros, la probabilidad de repetirla es mucho mayor que cuando el trato ha sido 'solamente' correcto. Por ello, nuestro personal debe ser capaz de sintonizar con el cliente, generar confianza, grandes dosis de comunicación y ciertos niveles de "improvisación controlada"

Dimensión informativa. Los clientes modernos tienen una elevada cultura informativa. Hoy en día, la información representa un gigantesco mercado dentro del sector servicios. Por ello, la necesidad de estar informado sobre nuestra oferta de restauración, su funcionamiento, la función de las personas que lo gestionan, el entorno y su historia, etc., es una de las nuevas necesidades básicas que los clientes desean ver cubiertas. Por este motivo, es fundamental analizar de qué manera y con qué soportes satisfacemos las necesidades y el deseo de información de nuestros consumidores ¿Sabemos lo que el cliente quiere saber?

Dimensión de los recuerdos. Los servicios son intangibles y siempre producen una sensación o emoción. Después de una experiencia gastronómica, los clientes se llevan a casa una serie de buenos recuerdos. Por ello, la pregunta que nos debemos hacer es: ¿cómo podemos tangibilizar dichos recuerdos para que tengan un impacto largo y duradero en el cliente? Una carta del restaurante, tarjetas, bolígrafos son ejemplos de esta tendencia. Entregar algo tangible al cliente, un ramo de flores, una cesta de frutas, un caramelo, etc., no es otra cosa que una demostración física de la profesionalidad de servicios que nuestro restaurante está dispuesto a prestar al cliente.

2.2. Quiénes hacen parte de la cadena del servicio dentro de un establecimiento de comercio para efectos de la presente ley.

- **Ayudante de Mesero:** Es el que limpia las mesas, asea y monta el restaurante y puede tomar las órdenes.

- **Auxiliar de Cocina:** Apoyar al chef y subchef en cualquier cosa que necesite al interior de la cocina, hacer el alistamiento de los ingredientes necesarios para la preparación de platos todos los días.

- **Barman:** Responsable del control de todo el inventario del bar, así mismo lava todo el cristal y es la persona que sirve todas las bebidas y recibe las llamadas de clientes externos.

- **Cajero:** Encargado del recaudo de dinero en el restaurante.

- **Capitán:** Encargado del Comedor en ausencia del Maître. Coordina al equipo y realiza funciones administrativas. Durante el servicio tiene funciones de mesero.

- **Cocineros:** Encargados de las preparaciones propias del restaurante, salsas, bases y cocina fría.

- **Chef:** Es el jefe de la cocina, tiene a su cargo a todas las personas que trabajan en la cocina del res-

³ www.gestionderestaurantes.com

taurante, genera nuevas recetas y es el responsable de la calidad de los platos que se sirven.

- **Hostess:** Es quien da la bienvenida a los clientes y les asigna mesa y a su mesero y apoya al Maitre en el seguimiento del servicio.

- **Maitre:** Responsable de garantizar el excelente servicio dentro del restaurante, toma los pedidos y hace sugerencias de acuerdo a los gustos del cliente. Tiene a su cargo a los meseros a quienes coordina para el buen funcionamiento.

- **Mesero:** Es la persona que lleva, ya sea alimentos o bebidas a las mesas del restaurante.

- **Sommelier:** Es una persona con la capacidad de catar vinos y otras bebidas alcohólicas, tiene una gran percepción de olores y sabores y guía al comensal a elegir un vino u otra bebida alcohólica, de acuerdo al maridaje con lo que va a comer.

- **Subchef:** Encargado de la cocina en ausencia del chef, y realiza o coordina funciones administrativas como pedidos y porción alimentos.

- **Steward:** Encargado del lavado de toda la loza y utensilios de cocina. Ayuda en el aseo general del restaurante.

3. Constitucionalidad del proyecto

El proyecto se ciñe a lo preceptuado en la Constitución Política en los siguientes artículos:

“**Artículo 1º.** Colombia es un Estado Social de Derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia del interés general”.

“**Artículo 25.** El trabajo es un derecho y una obligación social y goza, en todas sus modalidades, de la especial protección del Estado. Toda persona tiene derecho a un trabajo en condiciones dignas y justas”.

“**Artículo 78.** “La ley regulará el control de la calidad de los bienes y servicios ofrecidos y 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 en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos”.

“**Artículo 154.** Las leyes pueden tener origen en cualquiera de las Cámaras a propuesta de sus respectivos miembros, del Gobierno Nacional, de las entidades señaladas en el artículo 156, o por iniciativa popular en los casos previstos en la Constitución”.

“No obstante, sólo podrán ser dictadas o reformadas por iniciativa del Gobierno las leyes a que se refieren los numerales 3, 7, 9, 11 y 22 y los literales a, b y e, del numeral 19 del artículo 150; las que ordenen participaciones en las rentas nacionales o transferencias de las mismas; las que autoricen aportes o suscripciones del Estado a empresas industriales o comerciales y las que decreten exenciones de impuestos, contribuciones o

tasas nacionales. “... “Las Cámaras podrán introducir modificaciones a los proyectos presentados por el Gobierno. “...“Los proyectos de ley relativos a los tributos iniciarán su trámite en la Cámara de Representantes y los que se refieran a relaciones internacionales, en el Senado”.

“**Artículo 155.** Podrán presentar proyectos de ley, un número de ciudadanos igual o superior al cinco por ciento (5%) del censo electoral existente en la fecha respectiva o el quince por ciento (15%) de los concejales o diputados del país. La iniciativa popular será tramitada por el Congreso, de conformidad con lo establecido en el artículo 163, para los proyectos que hayan sido objeto de manifestación de urgencia. “...“Los ciudadanos proponentes tendrán derecho a designar un vocero que será oído por las cámaras en todas las etapas del trámite. “... (**Artículo modificado por Decreto 99 de 2003**).

Artículo 169. El título de las leyes deberá corresponder precisamente a su contenido, y a su texto precederá esta fórmula: “*El Congreso de Colombia, DECRETA*”

4. Antecedentes normativos

En Colombia, la Superintendencia de Industria y Comercio a partir de 1981 ha regulado los derechos de los consumidores y su defensa con el siguiente desarrollo normativo:

- Ley 73 de 1981 “*por la cual el Estado interviene en la distribución de bienes y servicios para la defensa del consumidor; y se conceden unas facultades extraordinarias*”.

- Decreto número 1441 del 24 de mayo de 1982 “*por el cual se regula la organización, el reconocimiento y el régimen de control y vigilancia de las ligas y asociaciones de consumidores y se dictan otras disposiciones*”.

Decreto 3468 de diciembre 2 de 1982 “*por el cual se crea y organiza el Consejo Nacional de Protección al Consumidor*”.

Decreto 3467 de diciembre 2 de 1982 Decreto 1009 de 1988 “*por el cual se dictan unas normas relativas a las ligas y Asociaciones de Consumidores*”.

Decreto 3466 de diciembre 2 de 1982 “*por el cual se dictan normas relativas a la idoneidad, la calidad, las garantías, las marcas, las leyendas, las propagandas y la fijación pública de precios de bienes y servicios, la responsabilidad de sus productores, expendedores y proveedores, y se dictan otras disposiciones*”.

Decreto 2876 de noviembre 27 de 1984; 863 de 1988; 1485 de diciembre 20 de 1996; Sobre control y fijación de precios.

- Decreto número 147 del 21 de enero de 1999 “*por el cual se deroga el Decreto 1961 de diciembre 3 de 1992 y se reglamenta parcialmente el Decreto 3466 de 1982*”.

5. Estudio de campo

Durante un lapso de dos (2) meses se realizó una investigación de campo que permitiera ilustrar con meridiana claridad, el comportamiento de los establecimientos, la vocación de pago de la propina y el destino final de los dineros reconocidos voluntariamente a título de propina, averiguación que se ilustra con los resultados tabulados en los cuadros y ficha técnica siguiente:

• **MUESTRA RESTAURANTE CLASE MEDIA**

		Totales	
No. Mesas	No. Sillas	No. Usuarios	No. Meseras
20	4	80	4
8	2	16	4
28	6	96	8

• **HORA EVALUADA - ALMUERZO**

Hora de Almuerzo			Usuarios x día
12 m-1pm	1pm-2pm	2pm-3pm	
80	80	80	
16	16	16	
96	96	96	288

• **PERSONAL A CARGO DE LA ATENCION DE USUARIOS EN HORA DE ALMUERZO**

No. Meseras	8
-------------	---

VALOR DEL PLATO POR PERSONA, TOMANDO EL MENOR VALOR OFERTADO EN LA CARTA.

Plato corriente	Valor	% participación
Plato individual	\$ 12.100,00	79,37
IVA 16%	1.936,00	12,70
Propina 10%	1.210,00	7,94
TOTAL	\$ 15.246,00	100,00

• **VALOR DEL PLATO POR PERSONA, TOMANDO EL MAYOR VALOR OFERTADO EN LA CARTA.**

Plato a la carta	Valor	% participación
Plato individual	\$ 27.500,00	79,37
IVA 16%	4.400,00	12,70
Propina 10%	2.750,00	7,94
TOTAL	\$ 34.650,00	100,00%

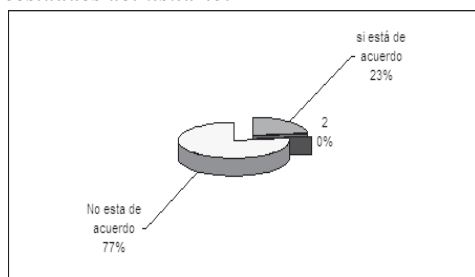
Estadística de encuestas (usuarios estratos 4, 5 y 6)

¿ESTA DE ACUERDO O NO EN QUE LA PROPINA ESTE INCLUIDA EN LA FACTURA?

USUARIOS ENCUESTADOS		
¿Está de acuerdo?	500	100%
No está de acuerdo?	115	23%
	385	77%

De 500 usuarios encuestados el 77%, dijo no estar de acuerdo en que el valor de la propina sea incluido dentro de la factura; mientras que un 23% dijo sí estar de acuerdo.

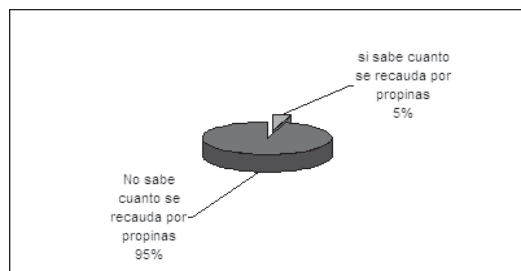
Lo anterior, nos permite concluir que la mayoría de los usuarios, manifiestan su descontento por incluirse el valor de la propina dentro de la factura, razón por la cual la propuesta hecha dentro del texto del articulado de este proyecto se ajusta a las necesidades del usuario.



ESTADISTICAS DE ENCUESTAS (MESEROS ESTRATOS 4,5 Y 6)

¿SABE USTED CUANTO DINERO SE RECAUDA DIARIAMENTE EN PROPINAS?

MESEROS ENCUESTADOS		
Si	7	5%
No	143	95%



De un total de 150 meseros encuestados, el 95% dijo no conocer el monto total de lo que un establecimiento recauda por concepto de propinas, lo cual nos conduce a hacer la siguiente afirmación. El total del dinero recaudado ingresa a las áreas del establecimiento y el uso que puede darle el propietario del establecimiento se desconoce, en razón a que no existe un procedimiento definido por los establecimientos que permita que los dineros obtenidos en su totalidad se distribuyan en quienes prestan el servicio.

ESTADISTICA DE ENCUESTAS (USUARIOS ESTRATOS 4, 5 Y 6)

¿ESTA DE ACUERDO CON LA PROPINA?		
Usuarios encuestados		
¿Está de acuerdo?	352	70%
¿No está de acuerdo?	148	30%

A 500 usuarios encuestados, se les hizo la pregunta ¿Está usted de acuerdo con las propinas? Un 70% contestó sí estar de acuerdo; mientras que un 30% afirmó no estar de acuerdo.

Lo anterior, nos permite concluir que en Colombia aún existe la cultura por parte de los usuarios de dar la propina como contraprestación por un buen servicio.

COMPORTAMIENTO DE INGRESOS TOMANDO COMO BASE EL PLATO DE MENOR VALOR

PROYECCION DE INGRESOS Día/Mes. Plato menor valor.	
Usuarios atendidos	288
Ingresos/venta /día	\$ 4.390.848,00
Ingresos/ venta/mes	131.725.440,00
Ingreso/propina/día (10%)	348.480,00
Ingreso/propina/mes	10.454.400,00
Ingreso/IVA /día (16%)	557.568,00
Ingreso/IVA /mes	16.727.040,00

• **COMPORTAMIENTO INGRESOS TOMANDO COMO BASE EL PLATO DE MAYOR VALOR**

PROYECCION DE INGRESOS Día/Mes.- Plato Mayor Valor.-

Usuarios atendidos	288
Ingresos/venta /día	\$ 7.920.000,00
Ingresos/ venta/mes	237.600.000,00

Ingreso/propina/día	792.000,00
Ingreso/propina/mes	23.760.000,00
Ingreso /IVA /día	1.267.200,00
Ingreso /IVA /mes	38.016.000,00

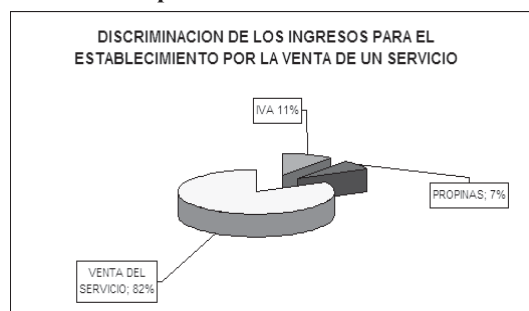
COMPORTAMIENTO INGRESOS DE LAS MESERAS

No. Meseras	8
Ingreso Propina/día plato menor valor	\$ 43.560,00
Ingreso Propina /día plato mayor valor	792.000,00
Ingreso Propina/mes plato menor valor	1.306.800,00
Ingreso Propina/mes plato mayor valor	2.970.000,00
Salario Mínimo	556.200,00
Propina asignada por el patrón al mes	\$ 600.000,00

DISCRIMINACION DE LOS INGRESOS AL RESTAURANTE

Ingreso/IVA /mes	\$16.727.040
Ingreso / propina/ mes	10.454.400
Ingresos/venta/servicio	131.725.440

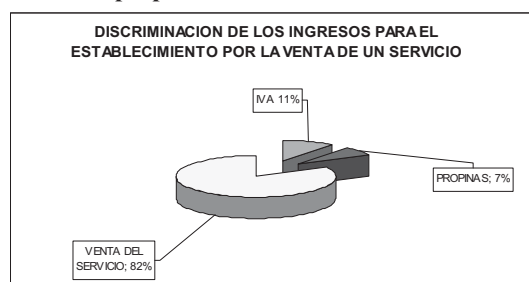
5.1.1. Interpretación de los Resultados:



La información recogida, al graficarla presenta el siguiente comportamiento:

- El 82% de los ingresos del establecimiento, son producto de la venta del servicio.
- El 11%, corresponde al recaudo de IVA.
- El 7% son dineros procedentes de los usuarios a título de propina de los cuales, tan solo el 3.7% llegan a manos de los meseros.

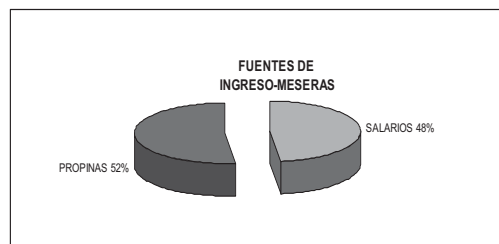
5.1.1. ¿Qué hacen los empresarios con los dineros de las propinas?



Los establecimientos de comercio, reciben Ingresos por tres conceptos: IVA 11%, 7% Propinas y 82% venta del servicio. El IVA y la venta, se sabe cuál es su destino, no obstante, se comprobó que tan solo el 3.7% del recaudo de propina llega a manos de los meseros, ¿qué pasa con el otro 2.3%?, no se pudo establecer, la realidad es, que los comerciantes están abusando del consumidor a quien se le traslada el IVA y ahora, de manera impositiva el 10% por propina que no llega a manos de los destinatarios.

5.1.2 ¿Saben los meseros cuánto se recauda por propina?

Los dueños de los establecimientos de comercio, al recaudar el 10% por concepto de propina, hacen la distribución del 3.7% del total recaudado y lo distribuyen entre los meseros por partes iguales. Los meseros desconocen los montos recaudados y no molestan por miedo a perder el empleo que mal que bien, reciben un 52% fijo, adicional al salario por concepto de propina. La gráfica ilustra los porcentajes de los ingresos de los meseros, según la muestra trabajada.



5.1.3. Según el comportamiento y los resultados obtenidos, ¿Cuál es el impacto en los ingresos de los consumidores?

Para analizar el comportamiento de los consumidores, se deben tener presentes los Rangos que caracterizan la Elasticidad de la Demanda, la cual se establece con respecto al ingreso, concepto que se identifica con las letras Em.

Los rangos son: Si Em está entre 0 y 1 = Es un servicio normal, ajustado al presupuesto del consumidor.

Si la Em es mayor de 1 = El servicio es considerado de Lujo, debido a que el consumidor debe hacer un mayor esfuerzo financiero para asumir el costo del servicio.

La siguiente tabla nos ilustra el comportamiento de los consumidores bajo la premisa que: a mayor ingreso mayor posibilidad de acceder a servicios de costos más exigentes; a menor ingreso, menor posibilidad de asistir a restaurantes exigentes.

Niveles de Ingreso	Consumo Mes	% Ingreso	C/mo	Em	Tipo de servicio
993.800	4				
1.496.200	3	50	25%	2	Servicio de lujo
1.996.600	2	33	33%	1	Servicio normal
2.484.500	1	24	50%	0.48	Servicio normal
2.984.900	0	20	100%	0.2	Servicio normal

• La elección de restaurante en un grupo familiar y/o de manera individual, depende de los niveles de ingreso y la diferencia en elegir uno u otro está en la propina.

• Cuando los ingresos son bajos, el individuo elige un restaurante que le demanda un esfuerzo presupuestal soportable pero que se considera de lujo en consideración a que no puede acceder a otro de mayor costo. Cuando se acepta ingresar al restaurante, esa decisión implica asumir el pago de la propina.

• En la medida en que el ingreso familiar aumenta, los establecimientos que otrora eran de lujo, se convierten en normales, aumentando la posibilidad del pago de propina e impulsando al grupo familiar a acceder a otro tipo de establecimiento de mayor costo, tanto en el servicio como en la propina.

- Por otra parte, la Circular Unica de la Superintendencia de Industria y Comercio, que estableció la obligación de facturar la propina y la clasificó en sugerida y no sugerida, le permite a los establecimientos de comercio, inclinarse por la sugerida, que los conduce a fijar el 10% como contraprestación por un buen servicio, no obstante, existir un rango entre el 0 y el 10%.

- La facturación de la propina en igualdad de condiciones que el IVA, asume la connotación de Obligatoriedad adquiriendo una figura de “contrapartida directa y personal” y los dineros obtenidos por este concepto, no tienen otra destinación, que la de engrosar las arcas del propietario del establecimiento, ya que se desconoce procedimiento alguno, que permita a los empleados que prestan el servicio tener acceso a esta información.

6. ¿Cuál es el destino de los dineros recaudados por concepto de propina en los establecimientos de comercio?

Para responder este interrogante, es necesario tomar los resultados de la información tabulada en los cuadros arriba incluidos. Puede decirse que la manera de actuar de los comerciantes con relación a las propinas, coincide con la respuesta de la Superintendencia de Industria y Comercio de fecha 27 de marzo de 2009, en la cual esta entidad define la propina como una “... recompensa por el servicio recibido, el cual en los diferentes establecimientos abiertos al público, no siempre se presta por una sola persona...”⁴, manifestación que abre la posibilidad a los comerciantes para que estos involucren, como destinatarios de la propina, a los trabajadores encargados de “... ubicar a las personas en la mesa, el del mesero quien toma el pedido, o el de la persona que sirve la comida (que no siempre es la misma) o que posteriormente recoge los platos...”⁵. En este entendido, la conducta desplegada por los comerciantes, según se refleja en el estudio mencionado, simplemente es consonante y avalada por la Superintendencia de Industria y Comercio, se repite.

A la Superintendencia de Industria y Comercio, se le hizo extensivo el articulado del proyecto en estudio y mediante comunicación número 099-025883 – 00003 – 0000, expresó su posición, haciendo remisión a la Circular Unica número 10 de 2001 para alinear el concepto de Propina, la cual “... corresponde a una retribución por el servicio prestado, una muestra de agradecimiento por la forma en que fue atendido por cierta persona, que tiene a su cargo el servicio en establecimientos para el consumo de comidas y/o bebidas. La propina tiene el carácter de voluntaria, por lo que obedece a la decisión del consumidor pagarla o no.”, definición que contiene los siguientes elementos:

- Calificación personal del servicio recibido por un usuario.
- Voluntariedad de pagar o no propina, como gratificación por la buena atención.
- Existe un tope máximo del 10%.
- Dicho reconocimiento hace referencia a la persona que dispensó el servicio de manera directa.

No obstante, los elementos que la estructuran el concepto de propina incluido en la circular Unica de la Superintendencia, la respuesta de la entidad sobre el tema, riñe con la definición y hace evidente que los consumidores no tienen respaldo frente a los abusos advertidos.

Igualmente, la Superintendencia acepta que el calificativo de buen servicio, involucra, según su propia respuesta al “... *cocinero del restaurante que dispone de la elaboración de una buena comida y adecuadamente presentado, así como las personas quienes mantienen el local aseado...*”, siendo abiertamente contrario a la definición que al respecto contiene la Circular Unica, y de manera protuberante con lo establecido por el Código Laboral en su artículo 131, numeral 1 que establece que “*Las propinas que recibe el trabajador no constituye salario*”. Esta última afirmación legal, ilustra la obligación de los patronos de vincular por un salario, tasado en días, horas, meses y/o años, a los colaboradores de su establecimiento de comercio, quienes harán realidad un servicio “x”, el cual pagan los usuarios con los precios legalizados en una lista a disposición del público.

*Los precios finales por la venta de un bien o servicio, trasladado al consumidor, lleva implícito una serie de costos indirectos entre los cuales están: El salario del chef, del barman, las señoras del aseo, el servicio a la mesa, los auxiliares de cocina, los insumos de comidas y bebidas, etc.; así las cosas, el establecimiento de comercio no puede apalancarse financieramente en el recaudo de las propinas, tomándolas como un ingreso del establecimiento con los cuales asume los costos propios del negocio.

El proyecto va dirigido a la protección del consumidor en primer orden y en segundo lugar, a los trabajadores quienes tienen que someterse a las estrategias de los dueños de los establecimientos donde trabajan. El juicio de valor consiste: “Es preferible contar con un trabajo que quedarse sin él”. Estas situaciones no pueden seguir presentándose ante los ojos de las autoridades que poco o nada pueden hacer para corregir. A partir de la vigencia de la presente ley, se controlará el hecho de que el personal de mesas no puede ser contratado por las propinas, toda vez que estas, según la legislación laboral vigente, no son salario; de otro lado, se debe excluir el cobro de la propina de la factura del consumo, no importa el estrato de los clientes, ni el nicho de mercado.

El presente proyecto de ley, endereza su objetivo a disminuir los costos trasladados a los consumidores,

7. Conclusiones

- La propina no obstante ser un acto de voluntad con propósito y destinación específica, es manejada por los comerciantes a su arbitrio.
- Los destinatarios (meseros) de los dineros procedentes de ese acto voluntario, no conocen ni tienen posibilidad de conocer los montos del recaudo debiendo conformarse con las distribuciones, aparentemente equitativas, que los patronos hacen de ellos.
- No obstante existir normas en defensa de los consumidores, estas no son eficaces en cuanto hace relación al control en el manejo de las propinas.
- La propina no es salario, no se cumple esta disposición legal (*Art. 131 del C.S.T.*) y no existe una entidad del Estado que lo haga cumplir.

⁴ Superintendencia de Industria y Comercio, Radicación No. 09-025883 – 00003 – 0000, Trámite: 113, Actuación 440.

⁵ Ibidem.

• Al facturar el 10% por concepto de propina, el establecimiento de comercio está obligando al consumidor a asumir un sobre costo, que en muchos casos no acepta, pero, que la presión social les impide manifestar su rechazo para eximirse de su pago. Lo anterior sin tener en cuenta, que los consumidores desconocen su derecho a no pagar ese 10% o inferior.

• La Superintendencia de Industria y Comercio al introducir en el lenguaje comercial los términos de “propina sugerida y no sugerida” (Circular Unica), abrió la puerta a los abusos que se vienen presentando en contra de los usuarios. La propina ya no es voluntaria, es impositiva.

8. Pliego Modificatorio

8.1 Inclúyase en la exposición de motivos el concepto de servicio al cliente en establecimientos de comercio que presten servicio y las actividades que hacen parte de la cadena del servicio

El Servicio: Es el conjunto de actividades interrelacionadas que ofrece un establecimiento de comercio con el fin de que el cliente reciba una excelente atención en el momento y lugar adecuado.

Cada persona posee una serie de competencias y cualidades, que lo hacen único e irrepetible. En el ámbito laboral se debe propender por que estas cualidades se apliquen tanto al cliente interno como al cliente externo como cultura organizacional. Dentro del **servicio al cliente** hay cinco cualidades que deben poseer las personas dentro de una organización y deben ser adoptadas como filosofía corporativa así: **Honestidad, Atención, Conocimiento, Vocación y Empatía.**

Diversos estudios establecen⁶ que los empleados además de una estabilidad laboral y una paga competitiva valoran, incluso más, otros aspectos como trabajar con líderes que los inspiren, un ambiente de trabajo agradable y un sentido de propósito en su labor más allá de la paga. En consecuencia, el esquema de compensación a los empleados hace parte de la calidad del servicio que se entrega, es decir, un empleado satisfecho es leal a los valores de la compañía y de igual manera está dispuesto a ir más lejos en lograr la satisfacción del cliente, debido a que se identifica con la compañía y siente que en la medida en que esta gane, él gana.

Es así como la actitud no es suficiente, debido a que la estructura debe servir a la estrategia de servicio. Para ello, es importante que se tenga un concepto organizacional común enfocado en la calidad del servicio, evitando la concepción del cliente según el área y por el contrario lograr una visión global en la que prima el cliente y su satisfacción. En este sentido, una estructura pensada para el cliente final permite lograr los resultados con menos esfuerzo y construye sinergias que permiten satisfacer al cliente de mejor manera y menos costosa. Esto sin pensar en los costos de tener que buscar nuevos clientes por causa de la pérdida o la escasa fidelidad de los actuales.

En conclusión, la calidad en el servicio al cliente inicia desde la definición de los criterios de selección de los empleados, y con ellos debe crear un sistema de administración de personal que sea coherente con la disciplina que requiere un enfoque en el servicio.

Por último, la estructura de la organización debe estar pensada para cumplir la promesa de venta a calidad.

8.2 Elementos del servicio al cliente

Dimensión de lo estético: Lo estético forma parte de una experiencia sensorial. Los parámetros estéticos no sólo se refieren a todo lo que un cliente ve, sino a todo lo que un cliente percibe como bonito, de buen (mal) gusto, atractivo, etc. Lo estético en un restaurante, hoy por hoy, se refiere en primer lugar a todos los aspectos de la comunicación visual: la imagen corporativa, el logotipo, los letreros, los folletos, la señalización interna y externa, la uniformidad del personal, el lenguaje, etc. En este sentido, habrá que definir en un primer momento los parámetros de lo estético de un establecimiento y luego controlar sus estados de mantenimiento.

Dimensión ambiental. Los elementos que nuestro cliente percibe con sus sentidos: música o ruido, malos olores o perfumes, decorado, comodidad para su cuerpo o las temperaturas, sabores. En segundo lugar, lo ambiental se crea por el contacto directo-humano con el personal: un lenguaje positivo, mensajes reconfortantes, personalizar el trato, un tono de voz agradable. La componente ambiental se refleja, tanto en la imagen corporativa de nuestro restaurante como en su filosofía.

Dimensión procedimental. Durante una comida en nuestro restaurante el cliente entra en contacto, directa o indirectamente, con el equipo humano, hostes, cajeros, sommelier, meseros, etc. En estos contactos, se percibe la calidad de servicio de la empresa y, por tanto, representan una gran oportunidad para ofrecer al cliente el máximo valor. Un restaurante será tan bueno, en función de cómo se percibe el servicio del peor de sus empleados. Los clientes no se hacen una suma matemática de sus percepciones, sino que juzgan globalmente todos los contactos experimentados. Un solo mal servicio, en este sentido, contagia la percepción positiva de los demás. Por ello, es importante, que el cliente no solamente tenga una óptima percepción de cada uno de los elementos, sino de la coordinación y organización de todo el servicio. El objetivo es mostrar al cliente alegría, empatía, amabilidad y preocupación. Ahora bien, si nuestro servicio es correcto, pero neutro, serio, demostrando una profesionalidad sin interés en el cliente, no alcanzaremos el impacto emocional.

La Dimensión interpersonal. La experiencia gastronómica del cliente no solamente admite la presencia y vivencia de las emociones, sino que busca estimularlos y provocarlos. Y para ello, es imprescindible la formación de la competencia emocional de nuestro equipo humano. Lo no-visible, lo intangible, las formas emocionales representan tanto el núcleo como el envoltorio que complementa la gastronomía. El papel del personal de contacto es vital. La alegría o la frustración se contagian como se transmite la alegría y la profesionalidad del personal a los clientes. Si el cliente ha experimentado la alegría, la empatía, la amabilidad, el cariño y la preocupación de cada uno de los meseros, la probabilidad de repetirla es mucho mayor que cuando el trato ha sido ‘solamente’ correcto. Por ello, nuestro personal debe ser capaz de sintonizar con el cliente, generar

⁶ www.kipedia.org.co

⁷ Pagina WEB.

⁸ www.gestionderestaurantes.com

confianza, grandes dosis de comunicación y ciertos niveles de “improvisación controlada”

Dimensión informativa. Los clientes modernos tienen una elevada cultura informativa. Hoy en día, la información representa un gigantesco mercado dentro del sector servicios. Por ello, la necesidad de estar informado sobre nuestra oferta de restauración, su funcionamiento, la función de las personas que lo gestionan, el entorno y su historia, etc., es una de las nuevas necesidades básicas que los clientes desean ver cubiertas. Por este motivo, es fundamental analizar de qué manera y con qué soportes satisfacemos las necesidades y el deseo de información de nuestros consumidores ¿Sabemos lo que el cliente quiere saber?

Dimensión de los recuerdos. Los servicios son intangibles y siempre producen una sensación o emoción. Después de una experiencia gastronómica, los clientes se llevan a casa una serie de buenos recuerdos. Por ello, la pregunta que nos debemos hacer es: ¿cómo podemos tangibilizar dichos recuerdos para que tengan un impacto largo y duradero en el cliente? Una carta del restaurante, tarjetas, bolígrafos son ejemplos de esta tendencia. Entregar algo tangible al cliente, un ramo de flores, una cesta de frutas, un caramelo, etc., no es otra cosa que una demostración física de la profesionalidad de servicios que nuestro restaurante está dispuesto a prestar al cliente.

8.3 Quiénes hacen parte de la cadena del servicio dentro de un establecimiento de comercio para efectos de la presente ley

- **AYUDANTE DE MESERO:** Es el que limpia las mesas, asea y monta el restaurante y puede tomar las órdenes.

- **AUXILIAR DE COCINA:** Apoyar al chef y subchef en cualquier cosa que necesite al interior de la cocina, hacer el alistamiento de los ingredientes necesarios para la preparación de platos todos los días.

- **BARMAN:** Responsable del control de todo el inventario del bar, así mismo lava todo el cristal y es la persona que sirve todas las bebidas y recibe las llamadas de clientes externos.

- **CAJERO:** Encargado del recaudo de dinero en el restaurante.

- **CAPITAN:** Encargado del Comedor en ausencia del Maitre. Coordina al equipo y realiza funciones administrativas. Durante el servicio tiene funciones de mesero.

- **COCINEROS:** Encargados de las preparaciones propias del restaurante, salsas, bases y cocina fría.

- **CHEF:** Es el jefe de la cocina, tiene a su cargo a todas las personas que trabajan en la cocina del restaurante, genera nuevas recetas y es el responsable de la calidad de los platos que se sirven.

- **HOSTESS:** Es quien da la bienvenida a los clientes y les asigna mesa y a su mesero y apoya al Maitre en el seguimiento del servicio.

- **MAÎTRE:** Responsable de garantizar el excelente servicio dentro del restaurante, toma los pedidos y hace sugerencias de acuerdo a los gustos del cliente. Tiene a su cargo a los meseros a quienes coordina para el buen funcionamiento.

- **MESERO:** Es la persona que lleva, ya sea alimentos o bebidas a las mesas del restaurante.

- **SOMMELIER:** Es una persona con la capacidad de catar vinos y otras bebidas alcohólicas, tiene una gran percepción de olores y sabores y guía al comensal a elegir un vino u otra bebida alcohólica, de acuerdo al maridaje con lo que va a comer.

- **SUBCHEF:** Encargado de la cocina en ausencia del chef, y realiza o coordina funciones administrativas como pedidos y porción alimentos.

- **STEWART:** Encargado del lavado de toda la loza y utensilios de cocina. Ayuda en el aseo general del restaurante.

8.4 Modifíquese el Artículo 1º, el cual quedará así:

Artículo 1º. *Objeto.* El objeto de la presente Ley, es fijar los lineamientos que los establecimientos de comercio deben cumplir con relación a las propinas, en cuanto a: definición, características, condiciones, ámbito de aplicación, límites, información al público, supervisión y sanciones.

8.5 Modifíquese el artículo 2º, el cual quedará así:

Artículo 2º. *Definición.* La propina corresponde a una retribución voluntaria en dinero, que el cliente reconoce a quienes hacen parte de la cadena del servicio.

Parágrafo. Para efectos de la presente ley, se entiende por cadena del servicio las siguientes actividades realizadas dentro del establecimiento de comercio:

- **AYUDANTE DE MESERO:** Es el que limpia las mesas, asea y monta el restaurante y puede tomar las órdenes.

- **AUXILIAR DE COCINA:** Apoyar al chef y subchef en cualquier cosa que necesite al interior de la cocina, hacer el alistamiento de los ingredientes necesarios para la preparación de platos todos los días.

- **BARMAN:** Responsable del control de todo el inventario del bar, así mismo lava todo el cristal y es la persona que sirve todas las bebidas y recibe las llamadas de clientes externos.

- **CAJERO:** Encargado del recaudo de dinero en el restaurante.

- **CAPITAN:** Encargado del Comedor en ausencia del Maitre. Coordina al equipo y realiza funciones administrativas. Durante el servicio tiene funciones de mesero.

- **COCINEROS:** Encargados de las preparaciones propias del restaurante, salsas, bases y cocina fría.

- **CHEF:** Es el jefe de la cocina, tiene a su cargo a todas las personas que trabajan en la cocina del restaurante, genera nuevas recetas y es el responsable de la calidad de los platos que se sirven.

- **HOSTESS:** Es quien da la bienvenida a los clientes y les asigna mesa y a su mesero y apoya al Maitre en el seguimiento del servicio.

- **MAÎTRE:** Responsable de garantizar el excelente servicio dentro del restaurante, toma los pedidos y hace sugerencias de acuerdo a los gustos del cliente. Tiene a su cargo a los meseros a quienes coordina para el buen funcionamiento.

• **MESERO:** Es la persona que lleva, ya sea alimentos o bebidas a las mesas del restaurante.

• **SOMMELIER:** Es una persona con la capacidad de catar vinos y otras bebidas alcohólicas, tiene una gran percepción de olores y sabores y guía al comensal a elegir un vino u otra bebida alcohólica, de acuerdo al maridaje con lo que va a comer.

• **SUBCHEF:** Encargado de la cocina en ausencia del chef, y realiza o coordina funciones administrativas como pedidos y porción alimentos.

• **STEWART:** Encargado del lavado de toda la loza y utensilios de cocina. Ayuda en el aseo general del restaurante.

8.6 Modifíquese el artículo 3º, el cual quedará así:

Artículo 3º. *Ámbito de aplicación.* La presente ley se aplicará a los establecimientos de comercio que presten servicios, tales como restaurantes, bares, griles, discotecas, cafeterías, y similares.

8.7 Modifíquese el artículo 4º, el cual quedará así:

Artículo 4º. *De la Factura.* A partir de la entrada en vigencia de la presente ley, los establecimientos de comercio a que esta se refiere, elaborarán una prefactura, en la cual incluirán, además del valor total del consumo y el IVA, un espacio en blanco para que el cliente autorice el valor de la propina voluntaria, que estime conveniente. Posteriormente, el establecimiento expedirá la correspondiente factura con el valor total a pagar, incluyendo en este caso la propina autorizada por el usuario.

Parágrafo. En todo caso, en la parte inferior de la cuenta de cobro, se deberá incluir en letra clara y legible la siguiente información”.

“Sí usted como cliente considera que se prestó un buen servicio, autorice el valor de la propina voluntaria que estime conveniente, diligenciando el espacio en blanco”.

8.8 Modifíquese el artículo 5º, el cual quedará así:

Artículo 5º. *Límites.* Los empleadores no participarán del beneficio de las propinas y establecerán mecanismos que permitan a la cadena del servicio acceder a la información referente a la misma.

Cualquier suma que por este concepto deje de percibir el trabajador por causa imputable al empleador, se considerará una deuda de este con aquel, sin perjuicio de las sanciones pertinentes a imponer por parte de la Superintendencia de Industria y Comercio.

Parágrafo. Las sumas percibidas por los trabajadores que presten sus servicios en los establecimientos destinados a los servicios de restaurantes, bares, griles, discotecas, cafeterías y similares en virtud de la aplicación de la presente ley, no constituye parte de su salario y, por ende, no afectará las cargas sociales ni las prestaciones laborales a cargo del empleador de los mismos.

8.9 Modifíquese el artículo 6º, el cual quedará así:

Artículo 6º. *Supervisión y sanciones.* La Superintendencia de Industria y Comercio, en defensa del

consumidor, diseñará campañas preventivas para evitar el abuso, incumplimiento o desconocimiento de la ley, e investigará y sancionará a los establecimientos de comercio que incumplan con la presente regulación.

Las sanciones a imponer por parte de la Superintendencia de Industria y Comercio, son:

a) Multa hasta por tres (3) salarios mínimos mensuales legales vigentes (smlmv) al momento de su imposición, en caso de incoherencia entre la prefactura y la factura;

b) Cierre del establecimiento en caso de omisión en el cumplimiento de las disposiciones de la presente ley hasta por el término de cinco (5) días calendario.

c) En caso de reincidencia dentro del año siguiente a la fecha en que se haya impuesto la sanción de que trata el literal a), el valor de la multa será igual a seis (6) salarios mínimos legales mensuales vigentes (smlmv) al momento de su imposición; si la sanción que se hubiere impuesto fuere la considerada en el literal b), se ordenará el cierre del establecimiento por el término de quince (15) días calendario.

d) En el evento de una nueva reincidencia dentro de los dos (2) años siguientes a la fecha en que se haya impuesto alguna de las sanciones de que trata el literal c) precedente, se dispondrá el cierre del establecimiento por el término de un año.

Proposición

Con base a las anteriores consideraciones, nos permitimos presentar ponencia favorable y solicitamos a los honorables Representante de esta Plenaria, dar segundo debate al Proyecto de ley número 237 de 2008 Cámara, por la cual se fijan las disposiciones que los establecimientos de comercio deben cumplir con relación a las propinas y se dictan otras disposiciones.

Alvaro Alférez Tapias, Fabio Raúl Amín Saleme, Coordinadores Ponentes; Germán Darío Hoyos Giraldo, Hernando Betancourt H., y Nancy Denise Castillo, Ponentes.

9. TEXTO DEL ARTICULADO PROPUESTO PARA SEGUNDO DEBATE AL PROYECTO DE LEY NUMERO 237 DE 2008

por la cual se fijan las disposiciones que los establecimientos de comercio deben cumplir con relación a las propinas y se dictan otras disposiciones.

El Congreso de Colombia

DECRETA:

Artículo 1º. *Objeto.* El objeto de la presente ley, es fijar los lineamientos que los establecimientos de comercio deben cumplir con relación a las propinas, en cuanto a: definición, características, condiciones, ámbito de aplicación, límites, información al público, supervisión y sanciones.

Artículo 2º. *Definición.* La propina corresponde a una retribución voluntaria en dinero, que el cliente reconoce a quienes hacen parte de la cadena del servicio.

Parágrafo. Para efectos de la presente ley, se entiende por cadena del servicio las siguientes actividades realizadas dentro del establecimiento de comercio:

- **AYUDANTE DE MESERO:** Es el que limpia las mesas, asea y monta el restaurante y puede tomar las órdenes.

- **AUXILIAR DE COCINA:** Apoyar al chef y subchef en cualquier cosa que necesite al interior de la cocina, hacer el alistamiento de los ingredientes necesarios para la preparación de platos todos los días.

- **BARMAN:** Responsable del control de todo el inventario del bar, así mismo lava todo el cristal y es la persona que sirve todas las bebidas y recibe las llamadas de clientes externos.

- **CAJERO:** Encargado del recaudo de dinero en el restaurante.

- **CAPITAN:** Encargado del Comedor en ausencia del Maître. Coordina al equipo y realiza funciones administrativas. Durante el servicio tiene funciones de mesero.

- **COCINEROS:** Encargados de las preparaciones propias del restaurante, salsas, bases y cocina fría.

- **CHEF:** Es el jefe de la cocina, tiene a su cargo a todas las personas que trabajan en la cocina del restaurante, genera nuevas recetas y es el responsable de la calidad de los platos que se sirven.

- **HOSTESS:** Es quien da la bienvenida a los clientes y les asigna mesa y a su mesero y apoya al Maître en el seguimiento del servicio.

- **MAÎTRE:** Responsable de garantizar el excelente servicio dentro del restaurante, toma los pedidos y hace sugerencias de acuerdo a los gustos del cliente. Tiene a su cargo a los meseros a quienes coordina para el buen funcionamiento.

- **MESERO:** Es la persona que lleva, ya sea alimentos o bebidas a las mesas del restaurante.

- **SOMMELIER:** Es una persona con la capacidad de catar vinos y otras bebidas alcohólicas, tiene una gran percepción de olores y sabores y guía al comensal a elegir un vino u otra bebida alcohólica, de acuerdo al maridaje con lo que va a comer.

- **SUBCHEF:** Encargado de la cocina en ausencia del chef, y realiza o coordina funciones administrativas como pedidos y porción alimentos.

- **STEWART:** Encargado del lavado de toda la loza y utensilios de cocina. Ayuda en el aseo general del restaurante.

Artículo 3°. *Ámbito de Aplicación.* La presente ley se aplicará a los establecimientos de comercio que presten servicios, tales como restaurantes, bares, griles, discotecas, cafeterías, y similares.

Artículo 4°. *De la Factura.* A partir de la entrada en vigencia de la presente ley, los establecimientos de comercio a que esta se refiere, elaborarán una Prefactura, en la cual incluirán, además del valor total del consumo y el IVA, un espacio en blanco para que el cliente autorice el valor de la propina voluntaria, que estime conveniente. Posteriormente, el establecimiento expedirá la correspondiente factura con el

valor total a pagar, incluyendo en este caso la propina autorizada por el usuario.

Parágrafo. En todo caso, en la parte inferior de la Prefactura, se deberá incluir en letra clara y legible la siguiente información”.

“Si Usted como cliente considera que se prestó un buen servicio, autorice el valor de la propina voluntaria que estime conveniente, diligenciando el espacio en blanco”.

Artículo 5°. *Límites.* Los empleadores no participarán del beneficio de las propinas y establecerán mecanismos que permitan a la cadena del servicio acceder a la información referente a la misma.

Cualquier suma que por este concepto deje de percibir el trabajador por causa imputable al empleador, se considerará una deuda de este con aquel, sin perjuicio de las sanciones pertinentes a imponer por parte de la Superintendencia de Industria y Comercio.

Parágrafo. Las sumas percibidas por los trabajadores que presten sus servicios en los establecimientos destinados a los servicios de restaurantes, bares, griles, discotecas, cafeterías y similares en virtud de la aplicación de la presente ley, no constituye parte de su salario y, por ende, no afectará las cargas sociales ni las prestaciones laborales a cargo del empleador de los mismos.

Artículo 6°. *Supervisión y sanciones.* La Superintendencia de Industria y Comercio, en defensa del consumidor, diseñará campañas preventivas para evitar el abuso, incumplimiento o desconocimiento de la ley, e investigará y sancionará a los establecimientos de comercio que incumplan con la presente regulación.

Las sanciones a imponer por parte de la Superintendencia de Industria y Comercio, son:

- a) Multa hasta por tres (3) salarios mínimos legales mensuales vigentes (smlmv) al momento de su imposición, en caso de incoherencia entre la Prefactura y la Factura;

- b) Cierre del establecimiento en caso de omisión en el cumplimiento de las disposiciones de la presente ley, hasta por el término de cinco (5) días calendario;

- c) En caso de reincidencia dentro del año siguiente a la fecha en que se haya impuesto la sanción de que trata el literal a), el valor de la multa será igual a seis (6) salarios mínimos legales mensuales vigentes (smlmv), al momento de su imposición; si la sanción que se hubiere impuesto fuere la considerada en el literal b), se ordenará el cierre del establecimiento por el término de quince (15) días calendario;

- d) En el evento de una nueva reincidencia dentro de los dos (2) años siguientes a la fecha en que se haya impuesto alguna de las sanciones de que trata el literal c) precedente, se dispondrá el cierre del establecimiento por el término de un año.

Artículo 7°. *Vigencia.* La presente Ley rige a partir de la fecha de su promulgación y deroga todas aquellas disposiciones que le sean contrarias.

Alvaro Alférez Tapias, Fabio Raúl Amin Saleme, Coordinadores Ponentes; Germán Darío Hoyos Giraldo, Hernando Betancourt H., y Nancy Denise Castillo, Ponentes.

INFORMES DE ANALISIS DE OBJECIONES PRESIDENCIALES

INFORME DE ANALISIS A OBJECIONES PRESIDENCIALES PARCIALES AL PROYECTO DE LEY NUMERO 040 DE 2007 CAMARA, 193 DE 2008 SENADO

por medio de la cual se expide la ley de seguridad en eventos deportivos.

Bogotá, D. C., 26 de agosto de 2009

Doctor

JAVIER ENRIQUE CACERES LEAL

Presidente

Honorable Senado de la República

Doctor

EDGAR ALFONSO GOMEZ ROMAN

Presidente

Honorable Cámara de Representantes

Bogotá, D. C.

Referencia: Informe de análisis a objeciones presidenciales parciales al Proyecto de ley número 040 de 2007 Cámara, 193 de 2008 Senado, *por medio de la cual se expide la ley de seguridad en eventos deportivos.*

En nuestra condición de miembros de la Comisión accidental integrada por las mesas directivas de las corporaciones que ustedes representan, con el fin de analizar y estudiar las objeciones presidenciales formuladas al Proyecto de ley número 040 de 2007 Cámara, 193 de 2008 Senado, *por medio de la cual se expide la ley de seguridad en eventos deportivos*, de manera atenta presentamos a consideración del Congreso el informe correspondiente, recomendando acoger las objeciones parciales de inconveniencia efectuadas por el Gobierno Nacional y en consecuencia declararlas fundadas.

Las siguientes son las razones en que se sustenta nuestro informe:

TEXTO DEFINITIVO AL PROYECTO DE LEY NUMERO 040 DE 2007 CAMARA, 193 DE 2008 SENADO

por medio de la cual se expide la ley de seguridad en eventos deportivos.

El Congreso de Colombia

DECRETA:

CAPITULO I

Objeto de la ley y definiciones

Artículo 1°. La presente ley tiene por objeto la creación, implantación, desarrollo y unificación a nivel nacional, de un sistema de educación y prevención de las conductas de violencia en eventos deportivos.

Artículo 2°. *Definiciones.* Para una correcta aplicación e interpretación de esta ley y su alcance, se establecen las siguientes definiciones:

ESCENARIO DEPORTIVO: Es toda instalación construida o adecuada para la práctica de un deporte determinado y legalmente reconocido por el Estado colombiano por intermedio de la autoridad competente respectiva incluyendo todas sus dependencias internas y externas y vías de ingreso y egreso aledañas a dichos escenarios.

EVENTO DEPORTIVO: Es todo espectáculo deportivo o toda práctica de un deporte reconocido

por el Estado colombiano competitivo o no, que se realice en un escenario deportivo y que cuente con la presencia de público sin importar si se realiza con ánimo de lucro o no, sea de carácter nacional o internacional.

ORGANIZACIONES DEPORTIVAS: Es toda persona jurídica reconocida por el Estado colombiano a través de los órganos competentes respectivos.

DIRIGENTE DEPORTIVO: Es toda persona natural que tenga bajo su responsabilidad deportiva o administrativa, cualquiera entidad u organización deportiva debidamente reconocida por el Estado colombiano por medio de la autoridad competente respectiva.

DEPORTISTA: Se reconoce como tal a toda persona, hombre y/o mujer que se encuentre inscrito debidamente bajo los parámetros establecidos para tal efecto, ante un Club Deportivo o Federación Deportiva y que tomen parte de una disciplina deportiva.

PUBLICO: Es la presencia de dos o más espectadores dentro y en los alrededores de cualquier escenario público deportivo con motivo de un espectáculo deportivo.

ORGANIZADOR: Se entiende por tal a los dirigentes, empresarios, empleados o dependientes de las entidades que tengan bajo su cargo la organización, promoción y control de cualquier tipo de espectáculo deportivo.

PROTAGONISTAS: Se entiende por tal a los deportistas, técnicos, árbitros y todos aquellos cuya participación es necesaria para la realización del espectáculo deportivo de que se trate.

BARRAS ACTIVAS: Aquellos grupos masivos ubicados en forma estratégica dentro de los escenarios deportivos que de alguna manera adquieren un comportamiento a través de gestos, canciones, pancartas y acciones personales o de grupo. Son grupos de hinchas que no pertenecen a alguna agrupación, denominadas también barras independientes.

BARRAS PASIVAS: Aquellos grupos masivos de espectadores que se encuentran organizados a través de asociaciones debidamente reconocidas.

CAPITULO II

Contravenciones especiales de policía

Artículo 3°. *Contravenciones especiales de policía.* Adiciónase un capítulo al Título II de Las Contravenciones, del Código Nacional de Policía, al cual se le dará aplicación siempre y cuando la conducta no constituya de por sí violación al Código Penal, caso en el cual, se aplicará lo dispuesto en este. Así:

CAPITULO XV

De las contravenciones especiales que afectan la tranquilidad pública y la seguridad con ocasión de los eventos deportivos

Artículo 218 A. — El que con motivo o con ocasión de un evento deportivo, antes, durante o después de él, impida o entorpezca el normal funcionamiento de los medios de transporte, previa comprobación de la conducta y dependiendo de la gravedad de la misma, incurrirá en multa de uno (1) a cinco (5) salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Si la perturbación ocurriere antes del evento, el miembro de la Policía Nacional que se halle en el

lugar, previa comprobación del hecho impedirá que el responsable ingrese al espectáculo deportivo.

Artículo 218 B. El que con motivo o con ocasión de un evento deportivo, antes, durante o después de él, ejerciere actos de violencia contra un medio de transporte u ocasionare daños en vías o lugares públicos incurrirá en multa de dos (2) a veinticinco (25) salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Artículo 218 C. El que con motivo o con ocasión de un evento deportivo porte armas blancas se le impedirá el ingreso al escenario deportivo. Si a pesar del control previo, hubiere ingresado al evento deportivo armas blancas será expulsado del escenario e incurrirá en multa de dos (2) a veinticinco (25) salarios mínimos legales mensuales vigentes.

El que con motivo o con ocasión de un evento deportivo porte elementos, que a criterio de las autoridades de policía, sean potencialmente susceptibles de ser utilizados para causar daño, le serán retenidos por la autoridad de Policía mientras dure el espectáculo, como condición para permitir su ingreso o mantenerse en él, y serán devueltos posteriormente.

Artículo 218 D. El que impidiere, temporal o definitivamente la realización de un evento deportivo, previa comprobación de la conducta y dependiendo de la gravedad de la misma, incurrirá en multa de uno (1) a veinticinco (25) salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Artículo 218 E. El que sin estar autorizado, ingresare al campo de juego, vestuarios, baños o camerinos de los equipos, u otros lugares restringidos de similar naturaleza, será expulsado del escenario e incurrirá en multa de uno (1) a diez (10) salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Artículo 218 F. El que arroje al área de juego, a las tribunas, a los lugares ocupados o transitados por los espectadores, objetos contundentes, envases con líquido o vacíos, papeles encendidos, antorchas, objetos o sustancias que pudieren causar daños o molestias a los jugadores, a los jueces de campo o a terceros incurrirá en multa de dos (2) a veinticinco (25) salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Artículo 218 G. El que con motivo o con ocasión de un evento deportivo, antes, durante o después de él, participe en una riña, incurrirá en multa de dos (2) a veinte y cinco (25) salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Artículo 218 H. El deportista, periodista, locutor, comentarista, dirigente, protagonista u organizador de un evento deportivo, técnico, entrenador, preparador físico, colaborador, dirigente, concesionario o miembro de clubes, asociaciones o comisiones deportivas que con sus expresiones, ademanes o procedimientos, ocasione alteraciones de orden público o incitare a ello, o participe en la comisión de actos de violencia en el marco de la realización de un encuentro deportivo incurrirá en multa de dos (2) a veinticinco (25) salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Artículo 218 I. El que sea sorprendido consumiendo o en posesión de sustancias que produzcan dependencia psíquica en el interior de un escenario deportivo y con ocasión de un evento deportivo, será expulsado del escenario.

El que con motivo o con ocasión de un evento deportivo porte sustancias que produzcan dependen-

cia psíquica se le impedirá el ingreso al escenario deportivo.

Artículo 218 J. El que sea sorprendido consumiendo o en posesión de bebidas alcohólicas con grado superior a cinco por ciento (5%) en el interior de un escenario deportivo y con ocasión de un evento deportivo, será expulsado del escenario.

El que con motivo o con ocasión de un evento deportivo porte bebidas alcohólicas con grado superior a cinco por ciento (5%) se le impedirá el ingreso al escenario deportivo.

Artículo 218 K. El que pública y directamente incite a otro u otros a la comisión de un determinado delito o género de delitos, o de una contravención de Policía, antes, durante o después de un evento deportivo incurrirá en multa de dos (2) a veinticinco (25) salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Artículo 218 L. Incumplimiento. En caso de incumplimiento de la pena de multa prevista en los artículos anteriores, esta se convertirá en trabajo en obras de interés público no remunerado de acuerdo con las siguientes características:

Un salario mínimo legal mensual vigente de la multa, equivale a cinco (5) días de trabajo en obras de interés público no remunerado.

El trabajo en obras de interés público no remunerado se llevará a cabo en dominicales y festivos a razón de ocho horas por día, y en las condiciones, con las características y en el lugar que dispongan las autoridades municipales respectivas.

La persona sometida a trabajo en obras de interés público derivado del impago de la multa, podrá hacer cesar los días de trabajo no remunerado, en cualquier momento en que satisfaga el total o la parte de la multa pendiente de pago.

Artículo 4°. Adiciónase un numeral nuevo al artículo 58 del Código Penal relativo a las circunstancias de mayor punibilidad, el cual será del siguiente tenor:

17. Cuando la conducta punible fuere cometida total o parcialmente en el interior de un escenario deportivo, o en sus alrededores, o con ocasión de un evento deportivo, antes, durante o con posterioridad a su celebración.

CAPITULO III

Control y sanciones

Artículo 5°. Todos los escenarios deportivos en los que se disputen torneos de fútbol profesional colombiano, correspondientes a la división Primera A de conformidad con lo dispuesto por la División Mayor de Fútbol Colombiano (Dimayor), deberán tener como mínimo los siguientes requisitos operativos:

1. Circuito cerrado de televisión.
2. Sistema de audio propio con capacidad y alcance para el interior y exterior del recinto.
3. Comunicación con autoridades de seguridad pública, organismos de emergencia médica y protección civil.
4. Adecuada señalización e iluminación en todos los sectores que componen el escenario deportivo.
5. Sistema de control de acceso al evento deportivo y de venta de entradas.
6. Detector de metales en todas las entradas del escenario deportivo.

7. Asientos individuales y numerados en todos los sectores del escenario deportivo.

8. Lugar destinado al personal de medios de comunicación.

9. Instalaciones de emergencia médica.

10. Rutas de evacuación.

11. Infraestructura para el ingreso y permanencia a los escenarios deportivos de discapacitados físicos de acuerdo con la normatividad existente al respecto.

12. Oficinas móviles para denuncias penales.

13. Las demás que señalen la ley, los reglamentos y la Comisión Nacional de seguridad en eventos deportivos.

El incumplimiento de los requisitos mínimos operativos será sancionado por parte de las autoridades competentes en la materia, mediante acto motivado, con la suspensión de los torneos de fútbol profesional colombiano, correspondientes a la División Primera A de conformidad con lo dispuesto por la División Mayor del Fútbol Colombiano (Dimayor), hasta que el escenario deportivo cumpla los requisitos exigidos en este artículo.

Artículo 6°. Para los efectos del artículo anterior concédase un plazo de un (1) año, contado a partir de la vigencia de esta ley para hacer las adecuaciones técnicas correspondientes y cumplir los requisitos mínimos operativos.

Artículo 7°. Las autoridades competentes en la materia mediante acto motivado podrán ordenar la clausura de escenarios deportivos mientras no se cumplan las condiciones de seguridad exigidas en la ley y el reglamento.

Dicha medida procederá en todos los casos en que se considere que no están dadas las condiciones de seguridad para la realización del evento deportivo y deberá decretarse por resolución motivada, lo anterior sin perjuicio de la aplicación del artículo 4° de la presente ley que genera la suspensión de torneos de fútbol profesional colombiano, correspondientes a la División Primera A, de conformidad con lo dispuesto por la División Mayor del Fútbol Colombiano (Dimayor).

Parágrafo. El Gobierno Nacional a través del Instituto Colombiano del Deporte (Coldeportes), dentro del término de seis (6) meses, contados a partir de la vigencia de la presente ley, reglamentará lo dispuesto en este artículo y en el artículo 11.

Artículo 8°. Los clubes, las barras con personería jurídica y aquellas entidades señaladas y definidas en la reglamentación que para el efecto expida el Instituto Colombiano del Deporte (Coldeportes), serán solidariamente responsables por los daños y perjuicios que ocasionen sus miembros y aficionados en los escenarios deportivos y en las inmediaciones de estos, salvo que resultaren de fuerza mayor o hechos totalmente ajenos al riesgo derivado del espectáculo deportivo.

CAPITULO IV

Campañas educativas y preventivas

Artículo 9°. El Ministerio de Educación, el Ministerio de Cultura, el Ministerio de Comunicaciones y el Instituto Colombiano del Deporte “Coldeportes”, los Institutos Departamentales, Distritales y Municipales de Recreación y Deporte y las Secretarías Departamentales, Distritales y Municipales de Educación, así como los demás organismos vincula-

dos al deporte, programarán campañas educativas y preventivas, tendientes a evitar la violencia en escenarios deportivos a través de la prensa, radio, televisión, así como en escuelas, colegios, universidades y demás centros de enseñanza.

Artículo 10. La programación y ejecución de las campañas educativas y preventivas, tendientes a evitar la violencia en escenarios deportivos a través de la prensa, radio, televisión, así como en escuelas, colegios, universidades y demás centros de enseñanza serán financiadas con los recursos dispuestos para el efecto en los presupuestos nacionales, departamentales, distritales y municipales.

Las organizaciones no gubernamentales y, en especial, las de jóvenes y personas constructoras y formadoras de paz, podrán ser contratadas para la programación de las campañas a que se refieren los artículos 8° y 9° de la presente ley.

Artículo 11. Las campañas educativas y preventivas referidas en los artículos anteriores se organizarán y ejecutarán por parte del Instituto Colombiano del Deporte (Coldeportes) y por los organismos equivalentes en las jurisdicciones departamentales, distritales y municipales y con las organizaciones No Gubernamentales y, en especial, las de jóvenes y personas constructoras y formadoras de paz, procurando la participación de Organizaciones No Gubernamentales, Asociaciones y ligas deportivas, Medios de comunicación, Periodistas deportivos, deportistas, árbitros, dirigentes, técnicos y clubes deportivos, integrantes de las fuerzas de seguridad, personas que han sido víctimas de violencia en el deporte, público concurrente a eventos deportivos en general y barras de los equipos.

CAPITULO V

Medidas de seguridad y comisión nacional de seguridad en eventos deportivos

Artículo 12. Las entidades territoriales, y aquellas entidades señaladas y definidas en la reglamentación que para el efecto expida el Instituto Colombiano del Deporte (Coldeportes) deberán designar personas responsables para colaborar con la seguridad durante los eventos deportivos bajo la coordinación de las autoridades de policía. Dichas personas tendrán las siguientes funciones:

a) Supervisar el cumplimiento de las medidas de seguridad interna dispuestas por las entidades deportivas;

b) Supervisar durante el ingreso del público al escenario, que no sean introducidos, al mismo, elementos que atenten contra la seguridad;

c) Supervisar que no ingresen personas con signos de encontrarse bajo los efectos del consumo de alcohol o sustancias psicoactivas peligrosas;

d) Adoptar las medidas necesarias para separar adecuadamente en los recintos a los grupos de aficionados de equipos rivales que pudieran enfrentarse violentamente.

Artículo 13. Sin perjuicio de las competencias propias de las autoridades de policía y las entidades territoriales en materia de seguridad en los eventos deportivos, la Vigilancia y la Seguridad Privada en los escenarios y eventos deportivos sólo podrá ser prestada por los servicios de vigilancia y seguridad privada que hayan obtenido licencia o credencial ex-

pedida por la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada.

Artículo 14. Los estadios o escenarios donde se realicen competencias deportivas oficiales, no podrán permitir el ingreso a sus instalaciones de un número superior al aforo de personas sentadas. La boletería entregada al público no podrá superar dicho aforo.

El incumplimiento de esta disposición hará responsable con sanción de destitución al administrador del recinto deportivo, sin perjuicio de las demás sanciones a que hubiere lugar.

Los responsables de los equipos deportivos que colocaren entre el público un número mayor de boletas a las legalmente autorizadas, según la disposición anterior, serán multados hasta por el 20% del valor de la boletería total vendida para el evento.

Artículo 15. La presente ley rige a partir de la fecha de su promulgación.

Atentamente,

Nicolás Uribe Rueda, Representante a la Cámara;
Juan Carlos Vélez Uribe, Senador de la República.

LA OBJECION PARCIAL FORMULADA

Una vez debatido y aprobado el proyecto de ley en el Congreso y remitido a la Presidencia de la República para su sanción, fue devuelto a la Presidencia de la Cámara de Representantes, sin la correspondiente sanción, señalando el Gobierno Nacional, que los artículos 15, 16 y 17 del proyecto de Ley 040 de 2007 Cámara – 193 de 2008 Senado son inconvenientes, aduciendo para ello las siguientes consideraciones:

“La razón básica del juicio de inconveniencia de estos artículos se encuentra en la existencia actual de la Comisión Nacional de Seguridad, Comodidad y Convivencia en el Fútbol, cuya creación y funcionamiento fue dispuesto por la Ley 1270 de 5 de enero de 2009”.

En síntesis, el Gobierno Nacional alega la inconveniencia de los artículos 15, 16 y 17 del proyecto, por cuanto los citados artículos al crear la Comisión Nacional de Seguridad en Eventos Deportivos operarían, en la práctica, como una comisión paralela a la ya existente Comisión Nacional de Seguridad, Comodidad y Convivencia en el Fútbol, caso en el cual resultaría innecesaria. Lo anterior generaría que ambas comisiones operarían sin una delimitación clara de sus respectivas funciones en relación con el fútbol, lo que ocasionaría conflictos de competencia capaces de restarle eficacia, eficiencia y efectividad a las nuevas comisiones.

Expresa el ejecutivo que si bien la Comisión Nacional de Seguridad en Eventos Deportivos dispuesta en el proyecto de ley parcialmente objetado funcionaría en general para todo tipo de eventos deportivos, no es menos cierto que la inspiración de este proyecto se fundó en el grave problema que genera la violencia en el fútbol, por lo cual no habría ninguna justificación específica para la existencia de una comisión que vele por la seguridad y la no violencia en los demás eventos deportivos.

La nueva comisión derogaría la actual comisión recogida en la Ley 1270 del 5 de enero de 2009 y reglamentada en cuanto al funcionamiento de comisiones locales de seguridad en el fútbol por medio del Decreto 1267 de 2009, la cual ya está funcionando

y en consecuencia no existe razón para suprimirla creando una nueva que deba recorrer un camino ya recorrido.

Si se considera que de sancionarse este proyecto, subsistirían las dos comisiones, se aumenta, sin necesidad, el número de comisiones dedicadas a temas de seguridad en eventos deportivos, en la medida en que el problema de la violencia se ha considerado vinculado, de manera específica, al fútbol.

ANÁLISIS A LAS OBJECIONES

El proyecto de ley que nos ocupa, dispone en los artículos objetados:

“Artículo 15. Créase La Comisión Nacional de Seguridad en Eventos Deportivos, la cual actuará bajo la dependencia del Ministerio del Interior y Justicia, y será presidida por el representante del Ministerio del Interior y Justicia y se dictará su propio reglamento.

Artículo 16. Serán funciones de la Comisión Nacional de Seguridad en Eventos Deportivos:

1. Asesorar a las autoridades nacionales que así lo requieran en todo lo relativo a la Seguridad y la prevención de la Violencia en el Deporte.

2. Coordinar las políticas de seguridad en eventos deportivos establecidas por ella misma con las subcomisiones de seguridad y convivencia.

3. Recopilar y publicar anualmente los datos sobre la violencia en los escenarios deportivos, así como realizar encuestas y estadísticas sobre la materia, conforme lo establecido en la presente ley.

4. Elaborar orientaciones y recomendaciones para la organización de aquellos eventos deportivos y particularmente de fútbol en los que razonablemente se prevea la posibilidad de actos violentos.

5. Promover e impulsar acciones de prevención y previsión.

6. Asesorar a las alcaldías municipales en todo lo relativo a la Seguridad en eventos deportivos.

7. Recomendar a las entidades deportivas la incorporación a sus estatutos de normas sobre seguridad en el deporte.

8. Coordinar sus actividades con organismos públicos y entidades privadas del país y del exterior.

9. Proponer la adopción de medidas mínimas de seguridad en los lugares donde se desarrollen los eventos deportivos.

10. Realizar periódicamente informes y estudios sobre las causas y los efectos de la violencia en el fútbol y otros deportes.

11. Presentarse, si fuere necesario, como denunciante en los procesos sustanciados por comisión de alguna de las contravenciones contempladas en la presente ley.

12. Establecer básicamente las especificaciones técnicas de la infraestructura con que debe contar obligatoriamente un escenario de concurrencia pública, conforme a los lineamientos de la presente ley y de los reglamentos expedidos para el efecto.

13. Someter a estudio las obras proyectadas por las entidades deportivas con la finalidad de adecuar sus instalaciones a la presente ley y a las resoluciones que en consecuencia se dicten y, eventualmente, aprobarlas o, en su defecto, desecharlas.

14. Recibir la acreditación de la realización satisfactoria de las campañas educativas y preventivas

a que se refiere el capítulo IV de la presente ley, a objeto de elaborar los informes correspondientes que deberán ser remitidos al comandante de estación de policía competente.

15. Invitar a un representante de la Comisión Directiva y a tres socios del Club o Clubes cuya situación específica en materia de seguridad sea puesta a consideración por el Comité.

16. Realizar informes y proyectos de disposiciones a tomar en materia de eventos deportivos, en especial los relacionados con la seguridad y reglamentaciones técnicas sobre las instalaciones de los escenarios deportivos.

17. Instar a los medios de comunicación para un mejor manejo de la información antes, durante y después de los eventos deportivos.

18. Fomentar y elaborar campañas de colaboración ciudadana.

19. Recoger y publicar periódicamente datos sobre violencia en eventos deportivos.

20. Promover medidas de tipo educativo y prohibitivo, en lo referente al consumo de sustancias alcohólicas, estupefacientes y psicotrópicas en los escenarios deportivos.

21. Regular el ingreso a los escenarios deportivos de elementos susceptibles de ser utilizados como instrumentos de agresión.

22. Asesorar a todas las alcaldías distritales y municipales a través de sus Secretarías de Gobierno en todo lo relacionado con el tema de seguridad en escenarios deportivos.

Artículo 17. La Comisión Nacional de Seguridad en Eventos Deportivos estará integrada por:

1. Un Representante del Ministerio del Interior y de Justicia

2. Un Representante del Ministerio de Defensa Nacional

3. Un Representante del Instituto Colombiano del Deporte Coldeportes

4. Un Representante de la Federación Deportiva respectiva

5. Un Representante de los cuerpos de prevención y atención de emergencias

6. Un Representante del Ministerio de Educación

7. Un Oficial de alto rango asignado por la Policía Nacional.

8. Los demás que se consideren necesarios por la ley, los reglamentos y la Comisión Nacional de Seguridad en Eventos Deportivos.

Parágrafo. En los distritos y municipios se creará una Subcomisión de Seguridad y Convivencia, la cual actuará bajo la tutela de la Comisión Nacional de Seguridad en Eventos Deportivos, la cual estará integrada así:

1. Un representante del Alcalde Local

2. Un representante del Club respectivo y/o empresario

3. Un representante de la Policía Local

4. Un representante de los cuerpos de prevención y atención de emergencias que operan en la localidad

5. Un representante del Instituto Distrital o Municipal de Recreación y Deportes

El Alcalde Municipal o Distrital reglamentará y regulará el funcionamiento de la mencionada Co-

misión de conformidad con la presente ley y demás normas vigentes sobre la materia.

Parágrafo 2º. Las comisiones previstas en la presente ley no constituirán un ente administrativo y por ende no implicarán gastos de funcionamiento o de personal. Las tareas operativas serán asignadas a los funcionarios que existan en las dependencias coordinadoras de las comisiones”.

Frente a las consideraciones que ofrece el ejecutivo en sustento de la objeción parcial de inconveniencia que presenta al proyecto de ley, cabe señalar que están llamadas a prosperar en el presente caso, por razones de conveniencia, como lo veremos a continuación, previo el análisis y la motivación de este importante proyecto de ley para el país:

La afición por el deporte ha sido un factor importante en la diversión e incluso en el desarrollo cultural del país. Sin embargo, desde hace algunos años, la afición se ha convertido en procesos de un arraigo tan fuerte que han llegado a causar eventos de violencia e inseguridad, llevando a la consecución de delitos como lesiones personales y, lo que es más grave aún, homicidios; esto ha creado una preocupación social pues en su mayoría se trata de jóvenes, muchas veces menores de edad los que están vinculados a estos grupos, agrupaciones que en últimas se convierten en su mejor forma de inclusión social.

Indudablemente a diferencia de países como Estados Unidos en donde estas situaciones de violencia se han presentado con deportes como el baloncesto, en Colombia y en la mayoría de países de América Latina las situaciones de violencia se han propiciado en eventos relacionados y circunscritos al Fútbol, debido a los altos niveles de afición que causa y la consolidación que han tenido las barras alrededor de los años, relacionándose con procesos socioculturales, y especialmente con presupuestos muy fuertes de territorialidad.

El proyecto de ley presentado por tanto se constituye en una ley necesaria, especialmente para hacer que las distintas entidades que han estado relacionadas con el deporte, la cultura y la educación asuman sus funciones y responsabilidad pero que ante todo se demuestre que la sociedad colombiana no es tolerante con las conductas violentas de cualquier tipo y en este caso con aquellas que se desarrollen en contextos deportivos, pero especialmente en el fútbol.

La ley presentada entonces, es conveniente puesto que agrupa el establecimiento de un marco legal que incluya el castigo para aquellos que violen normas en un evento deportivo, la posibilidad de coordinación de distintas entidades del Estado encargadas del tema de tal forma que se logren establecer políticas conjuntas de trabajo y por último procurar el desarrollo de niveles de seguridad y comodidad necesarios en un estadio con el fin que todos los derechos de los que asisten a estos no les sean vulnerados.

El proyecto de ley tiene entonces por objeto la creación, implantación, desarrollo y unificación a nivel nacional, de un sistema de educación y prevención de las conductas de violencia en eventos deportivos, pero como bien lo resalta el Gobierno Nacional, en especial la violencia en el fútbol y presenta los siguientes aspectos:

a) **Definiciones.** Para una correcta aplicación e interpretación de la ley y su alcance, se establecen definiciones de *escenario deportivo, evento deportivo, organizaciones deportivas, dirigente deportivo, deportista, público, organizador, protagonistas, barras activas y barras pasivas*.

b) Se establecen **contravenciones especiales de policía**, adicionando un capítulo al Título II de Las Contravenciones, del Código Nacional de Policía, al cual se le dará aplicación siempre y cuando la conducta no constituya de por sí violación al Código Penal, caso en el cual, se aplicará lo dispuesto en este. Las contravenciones se basan en aquellas **que afectan la tranquilidad pública y la seguridad con ocasión de los eventos deportivos**.

c) Se establece un capítulo de **control y sanciones**, consistente en que todos los escenarios deportivos en los que se disputen torneos de fútbol profesional colombiano, correspondientes a la división Primera A de conformidad con lo dispuesto por la División Mayor de Fútbol Colombiano (Dimayor), deberán tener como mínimo los siguientes requisitos operativos:

- Circuito cerrado de televisión.
- Sistema de audio propio con capacidad y alcance para el interior y exterior del recinto.
- Comunicación con autoridades de seguridad pública, organismos de emergencia médica y protección civil.
- Adecuada señalización e iluminación en todos los sectores que componen el escenario deportivo.
- Sistema de control de acceso al evento deportivo y de venta de entradas.
- Detector de metales en todas las entradas del escenario deportivo.
- Asientos individuales y numerados en todos los sectores del escenario deportivo.
- Lugar destinado al personal de medios de comunicación.
- Instalaciones de emergencia médica.
- Rutas de evacuación.
- Infraestructura para el ingreso y permanencia a los escenarios deportivos de discapacitados físicos de acuerdo con la normatividad existente al respecto.
- Oficinas móviles para denuncias penales.
- Las demás que señale la ley, los reglamentos y la Comisión Nacional de seguridad en eventos deportivos.

d) Se establece un capítulo de **campañas educativas y preventivas**, consistente en que el Ministerio de Educación, el Ministerio de Cultura, el Ministerio de Comunicaciones, el Instituto Colombiano del Deporte “Coldeportes”, los Institutos Departamentales, Distritales y Municipales de Recreación y Deporte y las Secretarías Departamentales, Distritales y Municipales de Educación, así como los demás organismos vinculados al deporte, programarán campañas educativas y preventivas, tendientes a evitar la violencia en escenarios deportivos a través de la prensa, radio, televisión, así como en escuelas, colegios, universidades y demás centros de enseñanza.

e) Por último se establece un capítulo de **medidas de seguridad** y se crea la **Comisión Nacional de Seguridad en Eventos Deportivos**, sobre la cual el Gobierno Nacional ha presentado las objeciones par-

ciales de inconveniencia y cuyo objeto consiste en articular distintas entidades del Estado para la realización de directivas y procedimientos concernientes a prevenir y controlar la violencia en eventos y escenarios deportivos.

No obstante lo anterior, es necesario entender que debido a que la actual Comisión Nacional de Seguridad, Comodidad y Convivencia en el Fútbol, cuya creación y funcionamiento fue dispuesto por la Ley 1270 de 5 de enero de 2009, en su momento se presentó como proyecto de ley con posterioridad al proyecto de ley que nos ocupa y siguió su trámite en las Comisiones Séptimas de Senado y de Cámara, motivo por el cual el proyecto objetado siguió su trámite como un todo siendo imprescindible la articulación de todas las políticas previstas en el proyecto a través de la Comisión Nacional de Seguridad en Eventos Deportivos, ahora bien, el que ya haya una comisión hace innecesario mantener la de este proyecto de ley, pues tal cometido implicaría duplicidad de funciones y desgastes administrativos superfluos. Máxime teniendo en cuenta que estas dos comisiones tienen prácticamente el mismo fin y objetivos.

Proposición

Con fundamento en las consideraciones antes expuestas, de manera atenta proponemos a la honorable Plenaria del Senado y Cámara, acoger las objeciones parciales de inconveniencia que el Gobierno Nacional ha presentado respecto del Proyecto de ley número 040 de 2007 Cámara – 193 de 2008 Senado “*por medio de la cual se expide la ley de seguridad en eventos deportivos*”, y en consecuencia declararlas fundadas.

En consecuencia los miembros de esta Comisión hemos decidido ajustar el proyecto suprimiendo los artículos 15, 16 y 17 del mismo y a su vez el artículo 18 de la vigencia quedaría como artículo 15. Lo anterior en aras de evitar conflictos de competencia y duplicidad de funciones debido a la existencia de la reseñada Comisión Nacional de Seguridad, Comodidad y Convivencia en el Fútbol, *cuya creación y funcionamiento fue dispuesto por la Ley 1270 de 5 de enero de 2009*.

Así mismo nos permitimos adjuntar el texto definitivo del Proyecto de ley

De los honorables Congresistas

Atentamente,

Nicolás Uribe Rueda, Representante a la Cámara;
Juan Carlos Vélez Uribe, Senador de la República.

CONTENIDO

Gaceta número 814 - Lunes 31 de agosto
CAMARA DE REPRESENTANTES

Pág.

PONENCIAS

Ponencia para segundo debate y Texto Propuesto al Proyecto de ley número 237 de 2008 Cámara, por la cual se fijan las disposiciones que los establecimientos de comercio deben cumplir con relación a las propinas y se dictan otras disposiciones.....	1
INFORME DE ANALISIS DE OBJECIONES PRESIDENCIALES	
Informe de Analisis a Objeciones Presidenciales Parciales y Texto Definitivo al Proyecto de Ley número 040 de 2007 Cámara, 193 de 2008 Senado, por medio de la cual se expide la ley de seguridad en eventos deportivos	11