



RESOLUCION No. 206

( )

18 MAY 2022

Por medio de la cual se decide un proceso y se impone unan sancion dentro del Proceso 173-2019

**EL SECRETARIO MUNICIPAL DE SALUD DE PASTO,**

En uso de sus atribuciones legales en especial por lo establecido en la Ley 715 del 2001, la Ley 9 de 1979, resolución reglamentaria y decretos reglamentarios, y

**CONSIDERANDO:**

Que de acuerdo a lo obrante en el proceso No. 0173-2019, el 26 de julio de 2019 se practicó visita de inspección sanitaria al establecimiento de comercio denominado INDUCARNES SAS ,ubicado en la Cr 22 No. 17-19 Barrio Centro de la ciudad de Pasto, identificado con Nit No. 900551006-2, según consta en acta de reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos carnicos comestibles No. 900551006-2 en la cual se emitió concepto sanitario DESVORABLE.

De acuerdo a lo obrante en el proceso No. 0173-2019, el día 26 de julio de 2019, después de realizada la inspección al establecimiento de comercio denominado INDUCARNES SAS, ubicado en la Cr 22 No. 17-19 Barrio Centro de la ciudad de Pasto, se constató el incumplimiento a las normas sanitarias, por lo que se tomó medida sanitaria consistente en la Clausura total temporal del establecimiento por incumplimiento de la Ley 9na de 1979 y su decreto reglamentario 2674 de 2013, según consta en acta de toma de medida sanitaria No. 0275419WP del 26 de julio de 2019.

Mediante Resolución No. 411 del 25 de octubre de 2021, la Secretaria Municipal de Salud ordena la apertura de un proceso sancionatorio y se Formulan cargos en contra del establecimiento de comercio INDUCARNES SAS, identificado con Nit No. 900551006-2, ubicado en la Cr 22 No. 17-19 Barrio Centro de la ciudad de Pasto.

De conformidad con lo establecido en el Artículo 69, inciso 2 de la Ley 1437 de 2011 Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (CPACA), ante la imposibilidad de efectuar la notificación personal se procede a realizar la notificación por aviso de la Resolución No. 411 del 25 de octubre de 2021, dentro del proceso de la referencia, suscrita por la Secretaria Municipal de Salud de la Alcaldía de Pasto por desconocimiento de la información del destinatario, se procederá a la publicación en la página web [www.pasto.gov.co](http://www.pasto.gov.co) en el espacio de la gaceta municipal por un término de cinco (5) días.

Se advierte que la notificación por aviso se entiende surtida al finalizar el término establecido.

**DE LOS DESCARGOS.**

Por la parte procesada el establecimiento de comercio denominado INDUCARNES SAS, identificado con Nit No. 900551006-2, no presentó descargos dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación por aviso de resolución No. 411 del 25 de octubre de 2021.

Que mediante Auto 0045 del día 25 de enero de 2022, la Secretaria Municipal de Salud decretó la iniciación de la etapa probatoria, de estarse corrió traslado por término de 10 días mediante Estado 003 de fecha 25 de enero de 2021.



## DE LAS PRUEBAS RECAUDADAS.

Mediante Auto 0045 del día 25 de enero de 2022 que decreta la etapa probatoria dentro del proceso *sub examine*, se decidió de oficio decretar las siguientes pruebas:

**ARTÍCULO PRIMERO:** ORDENAR, dentro del proceso sancionatorio No. 0173-2019, la práctica de las siguientes pruebas:

Documental.

Solicitar a dependencia competente de la Secretaría Municipal de Salud, el reporte de Sistema de las visitas y conceptos emitido al establecimiento de Comercio denominado INDUCARNES SAS, identificado con Nit No. 900551006-2, ubicado en la Cr 22 No. 17-19 Barrio Centro de la ciudad de Pasto.

Téngase como pruebas dentro del proceso las actas de visita practicadas al establecimiento de comercio denominado INDUCARNES SAS.

Que el establecimiento de comercio denominado INDUCARNES SAS, identificado con Nit No. 900551006-2, de acuerdo a lo establecido en el artículo quinto de la parte resolutive de la resolución No. 0411 del 25 de octubre de 2021, se le brindo la oportunidad de aportar y solicitar la practica de pruebas dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación de la resolución.

Que mediante Auto No. 0083 de fecha 21 de febrero de 2022, la Secretaría Municipal de Salud decreto la iniciación de la etapa de alegatos, de esta se corrió traslado por término de 10 días mediante la publicación en la Cartelera de la Secretaría Municipal de Salud de Pasto, CAM Anganoy Via los Rosales II desde las 08:00 am, hasta las 6:00 pm del día 21 de febrero de 2022 en el Estado 007.

Que, transcurrido el término de traslado, el investigado no presento alegatos de conclusion.

## ALEGATOS DE CONCLUSION

Mediante Auto 0083 del 21 de febrero de 2022, la Secretaria Municipal de Salud corre traslado a la parte procesada para que presente los alegatos respectivos.

Transcurrido el término, la parte procesada no presentó alegatos de conclusion.

## CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

El artículo 78 de la Constitución Política, establece que serán responsables de acuerdo con la Ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atentan contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

En materia sancionatoria señala la normatividad vigente Ley 1437 de 2011, que el procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio por información de la autoridad sanitaria competente, a solicitud de parte, por denuncia o queja presentada por cualquier persona, o como consecuencia de haberse tomado previamente una medida preventiva o de seguridad.

La ley 9 de 1979 (Código sanitario Nacional) establece las disposiciones legales para todos los aspectos de orden sanitario que puedan afectar la salud individual



y colectiva de la comunidad; en este sentido el código sanitario nacional, determinan una cantidad de deberes y obligaciones para todas las personas que integramos una comunidad propensa a perder la salud por la ocurrencia de hechos que constituyen riesgo y violación flagrante a las normas sanitarias, las cuales de alguna manera marcan pautas de convivencia, así mismo establece las disposiciones legales para todos los aspectos de orden sanitario que pueden afectar la salud individual y colectiva de la comunidad.

Significa lo anterior, que quien incumpla con los términos de la Ley al operar un establecimiento de comercio, puede ser sancionado, si los cargos que se le imputan no son desvirtuados dentro de las etapas del proceso.

De conformidad con los artículos 594, 597 de la ley 9 de 1979 la salud es un bien de interés público, correspondiendo al estado dictar las disposiciones necesarias para mantener una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades de la comunidad, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud creadas para ello.

Las labores de inspección, vigilancia y control que ejerce la Secretaría de Salud como autoridad sanitaria, tiene como uno de sus fines controlar, eliminar los riesgos derivados de ciertas condiciones del ambiente físico y social que puedan afectar la salud:

La autoridad sanitaria, está llamada a ejercer vigilancia y control sanitario, en lo relativo a factores de riesgo para la salud, en los establecimientos y espacios que puedan generar riesgo para la comunidad, como establecimientos educativos, hospitales, cárceles, cuarteles, albergues, guarderías, ancianatos, aeropuertos y terminales terrestre, transporte público, piscinas, estadios, coliseos, gimnasios, bares, tabernas, supermercados y similares, plazas de mercado y abasto público, etc.

De conformidad con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979 son medidas de seguridad las siguientes:

*La clausura temporal del establecimiento que podrá ser parcial o total; la suspensión parcial o total de trabajos; el decomiso de objetos y productos, la destrucción o desnaturalización de artículo o productos si es el caso y la congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos mientras se toma una decisión al respecto.*

Para el caso que nos ocupa, partiendo de las condiciones higiénico sanitarias detalladas según acta de reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos carnicos comestibles No. 900551006-2 del 26 de julio de 2019, al establecimiento de comercio denominando INDUCARNES SAS, ubicado en la Cr 22 No. 17-19 Barrio Centro de la ciudad de Pasto, se procedió como medida preventiva y de seguridad la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL del establecimiento de comercio, lo cual consta en acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 0275419WP del 26 de julio del 2019.

Que conforme a lo expuesto, en las circunstancias detalladas por el técnico de saneamiento en acta de visita No. 900551006-2 del 26 de julio de 2019, se dan cuenta de omisiones por parte del establecimiento de comercio INDUCARNES SAS, identificado con Nit No. 900551006-2, el cual, infringe con las siguientes normas, las cuales están en contravía de las disposiciones establecidas de manera taxativa en la ley 9na de 1979, Decreto 1500 de 2007 y Resolución No. 3009 de 2010, específicamente así:

#### **DECRETO 1500 DE 2007**

Alcaldía de Pasto - NIT: 891280000-3

Sitio web: [www.pasto.gov.co](http://www.pasto.gov.co) - Correo: [contactenos@pasto.gov.co](mailto:contactenos@pasto.gov.co)

Teléfono: +57(2) 7244326, Conmutador Principal: +57(2) 7244326 - Ext: 1001

CAM Añanoy los Rosales II



Por lo cual el establecimiento de comercio denominado INDUCARNES SAS, identificado con Nit No. 900551006-2, ubicado en la Cr 22 No. 17-19 Barrio Centro de la ciudad de Pasto, no ha dado cumplimiento a las exigencias sanitarias y se evidencia que el establecimiento no cumple con los requerimientos de orden sanitario dejados por las autoridades sanitarias, hechos que son contundentes y no han sido desvirtuados a lo largo del proceso.

Por tal razón se hace toma de medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL del establecimiento, dando inicio a la investigación administrativa dentro del proceso en referencia, de igual manera los hechos que fueron infringidos son objeto de investigación, y no pueden ser rechazados por que en su momento de visita existió una vulneración.

Por lo anterior, se considera que el investigado fue en contravía de las normas de carácter higiénico sanitarias del establecimiento, causando un peligro para sus usuarios y poniendo en riesgo la salud y la vida de los mismos; puesto que al considerarse este un local abierto al público de consumo frecuente, resulta imprescindible que cuente con las más altos estándares de higiene y sanidad a fin de mantener las condiciones de salubridad adecuadas para sus usuarios quienes son su responsabilidad.

Así las cosas, frente a derechos de trascendental importancia como son la libre autonomía de la voluntad y libre competencia, todo ciudadano puede dedicarse a cualquier actividad comercial siempre y cuando su ejercicio se haga bajo parámetros de orden legal que no solo beneficien el interés personal sino también a la comunidad en general.

Que para ajustar un establecimiento a las normas sanitarias se debía dar cumplimiento a los aspectos calificados con (O) o (I) Y a su vez con (AR), los cuales fueron incumplidos en el establecimiento objeto del presente proceso y que se relacionan a continuación, tomando en cuenta el acta de visita en referencia:

	REQUISITOS SANITARIOS	HALLAZGOS	CAL
5.	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1).	No cumplió	I
8.	Los pisos se encuentran contruidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).	No cumplió	I
11.	Las paredes se encuentran contruidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de	No cumplió	I



	<b>continuidad de la superficie).</b> (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).		
16.	<b>Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente.</b> (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).	No cumplió	1
21.	<b>Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles.</b> (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18).	No cumplió	1
25.	<b>El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, contruidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles.</b> (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33).	No cumplió	1
30.	<b>La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo.</b> (Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2)	No cumplió	1
34.	<b>El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas.</b> (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3;	No cumplió	1



	Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)		
35.	<b>El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto.</b> (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)	No cumplió	1
36.	<b>Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones.</b> (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4)	No cumplió	1
37.	<b>El establecimiento verifica las condiciones higiénicas sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad.</b> (Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28)	No cumplió	1
44.	<b>La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente:</b> - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes - 2°C a 4°C; productos carnicos comestibles maximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese,	No cumplió	1



	deshuese y/o fileteo, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66; Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 32)		
45.	El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. (Decreto 2270 de 2012: Artículo 5)	No cumplió	I
46.	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. (Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7)	No cumplió	I
49.	En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos; (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3f. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30 y 36)	No cumplió	I
60.	Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)	No cumplió	I
62.	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. (Decreto 1500/2007: Artículo 26; Numeral 1.2.2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32)	No cumplió	I
63.	Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas	No cumplió	I



	de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)		
64.	Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9)	No cumplió	
65.	Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11)	No cumplió	

Conforme lo expuesto, las circunstancias detalladas por el técnico de saneamiento en acta de visita, dan cuenta de omisiones por parte del establecimiento de comercio denominado INDUCARNES SAS, identificado con Nit No. 900551006-2, ubicado en la Cr 22 No. 17-19 Barrio Centro de la ciudad de Pasto, las cuales están en contravía de las disposiciones establecidas de manera taxativa en la ley 9na de 1979, Decreto 1500 de 2007 y Resolución No. 3009 de 2010.

Con lo antes mencionado, se puede establecer que el comportamiento del establecimiento de comercio INDUCARNES SAS, identificado con Nit No. 900551006-2, es violatorio por no cumplir las normas de carácter sanitario mínimas exigidas.

Que como señalara por parte de este despacho los hechos objeto de indagación se atribuyen a título de Culpa, en atención a la OMISION que se presentara por parte del investigado en dar pleno cumplimiento a las disposiciones y reglamentos sanitarios exigido para el desarrollo de esta clase de actividades; si bien en los incumplimientos que dieron origen a la actuación administrativa han desaparecido; la Oficina Jurídica debe adoptar una medida administrativa correctiva tendiente a servir de enseñanza para evitar que esas irregularidades se vuelvan a presentar y de esa manera salvaguardar y proteger la salud y el bienestar de la comunidad del municipio de Pasto y por tratarse de un Establecimiento de Comercio que con seguridad cuenta con un plan de calidad, que se ve reflejado en la gran acogida y afluencia por la comunidad que asiste con toda confianza para el abastecimiento de sus alimentos con la seguridad del cumplimiento de las normas exigidas por las autoridades sanitarias para el adecuado ejercicio de sus actividades comerciales, en especial para establecimientos de expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de ahí que a Juicio de este despacho la sanción a imponer sea la establecida en el literal b del artículo 577 de la Ley 9 de 1979, es decir, de MULTA equivalente a DOCE (12) Días de Salario Mínimo Diarios Legales Vigentes, equivalentes a CUATROCIENOS MIL PESOS MCTE (\$400.000).

De lo anterior y en consideración que, el actuar bajo estudio de infringir la norma sanitaria y las disposiciones legales contenidas en articulado anteriormente citado, se entra en estudio de la aplicación de las normas de circunstancias agravantes y atenuantes para la graduación de la sanción, establecidas en el Decreto 3518 de 2006, artículos 62 y 63 respectivamente, que determina las causales de agravación y atenuación de la sanción, así:



ARTÍCULO 63. CIRCUNSTANCIAS ATENUANTES. Se consideran circunstancias atenuantes de una infracción las siguientes:

- a) No haber sido sancionado anteriormente o no haber sido objeto de medidas sanitarias;
- b) Confesar la falta voluntariamente antes de que se produzca daño a la salud individual o colectiva;
- c) Procurar, por iniciativa propia, resarcir el daño o compensar el perjuicio causado, antes de la imposición de la sanción.

Existiendo en el presente caso pruebas de que no se presentan circunstancias atenuantes, en sana crítica, el investigador al aplicar la sanción, se atiene a lo establecido en el artículo 577 literal b de la Ley 9 de 1979.

Que en consideración a lo anterior,

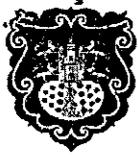
### RESUELVE

**ARTICULO PRIMERO:** Imponer al establecimiento de comercio denominado INDUCARNES SAS, identificado con Nit No. 900551006-2, ubicado en la Cr 22 No. 17-19 Barrio Centro de la ciudad de Pasto, la sanción consistente en MULTA equivalente a DOCE (12) Días de Salario Mínimo Diarios Legales Vigentes, equivalentes a CUATROCIENTOS MIL PESOS MCTE (\$400.000), de conformidad con lo expuesto en la parte motiva de la presente resolución.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Conceder el término de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la ejecutoria de este fallo, para la consignación del valor de la multa a nombre de la Secretaría de Salud en la Cuenta de Ahorros No. 039916622 del Banco de Occidente.

**ARTÍCULO TERCERO:** Copia de la consignación debe entregarse en la Oficina Jurídica de la Secretaría Municipal de Salud para que repose en el respectivo expediente, y este sea archivado.

**ARTICULO CUARTO:** El no cumplimiento de la obligación establecida en la cláusula primera, lugar al cobro por jurisdicción coactiva, incluyendo en el valor, los gastos que ocasione el proceso correspondiente



**ARTÍCULO QUINTO:**

Notificar personalmente la presente decisión a quien haga de representante legal del establecimiento de comercio denominado INDUCARNES SAS, identificado con Nit No. 900551006-2, para que dentro de los diez (10) días siguientes a la realización de la misma, interpongan directamente los recursos procedentes esto es, reposición ante la Secretaría Municipal de Salud y apelación ante el Alcalde de Pasto.

En caso de no poder hacerse la notificación personal al cabo de los cinco (5) días del envío de la citación, esta se hará por medio de aviso en los términos del Artículo 69 del CPACA.

**ARTICULO SEXTO:**

La presente Resolución rige a partir de su ejecutoria.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Dada en San Juan de Pasto, a los

18 MAY 2022

**JAVIER ANDRÉS RUANO GONZALEZ**  
Secretario Municipal de Salud

Revisó: Ana Sofía Ortiz Asesora Jurídica -SMS  
Proyectó: Paula Stefania Muñoz Mena Judicante SMS

2

100

100

100

.

.

.

.

.

-----

.

100

.

.