



RESOLUCION No. 205
(18 MAY 2022)

Por medio de la cual se decide un proceso y se impone unan sancion dentro del Proceso 165-2019

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. 0165-2019, el 23 de julio de 2019 se practicó visita de inspección sanitaria al establecimiento de comercio denominado COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO, ubicado en la Calle 17 No. 13-29 Barrio Fatima de la ciudad de Pasto, de propiedad del Señor SERVIO ANTONIO PORTILLA, identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.085.262.303, segun consta en acta de reglamentos tecnicos complementarios para expendio de carne y productos carnicos comestibles No. 1.085.262.303 en la cual se emitió concepto sanitario DESVORABLE.

De acuerdo a lo obrante en el proceso No. 0165-2019, el día 23 de julio de 2019, despues de realizada la inspeccion al establecimiento de comercio denominado COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO, ubicado en la Calle 17 No. 13-29 Barrio Fatima de la ciudad de Pasto, se constato el incumplimiento a las normas sanitarias, por lo que se tomo medida sanitaria consistente en la Clausura total temporal del establecimiento por incumplimiento de la Ley 9na de 1797 y su decreto regiamentario 2674 de 2013, segun consta en acta de toma de medida sanitaria No. 02595C19WP del 23 de julio de 2019.

Mediante Resolución No. 393 del 27 de septiembre de 2021, la Secretaria Municipal de Salud ordena la apertura de un proceso sancionatorio y se Formulan cargos en contra del Señor SERVIO ANTONIO PORTILLA, identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.085.262.303, propietario del establecimiento de comercio denominado COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO, ubicado en la Calle 17 No. 13-29 Barrio Fatima de la ciudad de Pasto.

Mediante oficio de 05 de noviembre de 2021, se notifica por aviso al Señor SERVIO ANTONIO PORTILLA, de la resolucion 393 del 27 de septiembre de 2021.

DE LOS DESCARGOS.

Por la parte procesada el Señor SERVIO ANTONIO PORTILLA, propietario del establecimiento de comercio COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO, identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.085.262.303, no presento descargos dentro de los quince (15) días habiles siguientes a la notificacion por aviso de resolucion No. 393 del 27 de septiembre de 2021.

Que mediante Auto 0201 del día 30 de diciembre de 2021, la Secretaria Municipal de Salud decretó la iniciación de la etapa probatoria, de esta se corrió traslado por término de 10 días mediante Estado 013 de fecha 30 de diciembre de 2021.



DE LAS PRUEBAS RECAUDADAS

Mediante Auto 0201 del día 30 de diciembre de 2021 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. 0165-2019, 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 COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO, ubicado en la Calle 17 No. 13-29 Barrio Fatima de la ciudad de Pasto, de propiedad del Señor SERVIO ANTONIO PORTILLA, identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.085.262.303.

Jéngase como pruebas dentro del proceso las actas de visita practicadas al establecimiento de comercio denominado COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO.

El propietario del establecimiento de comercio denominado COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO, el Señor SERVIO ANTONIO PORTILLA, identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.085.262.303, de acuerdo a lo establecido en el artículo quinto de la parte resolutive de la resolución No. 0393 del 27 de septiembre 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. 0031 de fecha 21 de enero 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 Vía los Rosales II desde las 08:00 pm hasta las 6:00 pm del día 21 de enero de 2022 en el Estado 002.

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

ALEGATOS DE CONCLUSION

Mediante Auto 0031 del 21 de enero de 2022, la Secretaría 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, atenten 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. 1.085.262.303 del 23 de julio de 2019, al establecimiento de comercio denominando COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO, ubicado en la Cl 17 No. 13-29 Barrio Fatima 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. 02595C19WP del 23 de julio del 2019.

Que conforme a lo expuesto, en las circunstancias detalladas por el técnico de saneamiento en acta de visita No. .085.262.303 del 23 de julio de 2019, se dan cuenta de omisiones por parte del propietario del establecimiento de comercio COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO, el Señor SERVIO ANTONIO PORTILLA,



no todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas que son: el mantener las uñas cortas, el uso de accesorios, el tener barba o bigote, entre otras, las cuales están establecidas con más precisión en los numerales 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15 y 3.17 del citado artículo

Artículo 17: en este artículo se establecen los requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio los cuales establecen las operaciones que se realizan en el establecimiento en sus diferentes áreas, por parte de la COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO, se vulnera presuntamente el numeral 3.3.2.2 literal b,c,d,e y numeral 3.3.2.3 literal a y j.

Artículo 66: Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío y además, de los requisitos establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, lo cual la COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO no cumplió con el numeral 2 del presente artículo el cual establece las temperaturas de almacenamiento de carnes.

Artículo 67: el presente artículo hace referencia a los requisitos específicos que tienen que cumplir los expendios de carne, que en este caso se presume fueron incumplidos por COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO por no garantizar los numerales: 4, 11.2, 5, 6, 17, 28, 31, 11.1, 22, 23, 24, 21.1, 21.3 al momento de la visita y realización del diagnóstico.

Artículo 69: Todo establecimiento dedicado al expendio y almacenamiento de carne y su transporte, deben cumplir con los requisitos establecidos para los manipuladores de alimentos, la COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO no cuenta con los establecido en el numeral 2 del presente artículo el cual establece que todos los manipuladores de alimentos deben contar con capacitación que deberá ser de mínimo 10 horas anuales certificadas por una entidad territorial de salud o particulares autorizados.

Conforme lo expuesto, y con base en las respectivas constancias de visitas de inspección, vigilancia y control llevadas a cabo por la autoridad sanitaria competente, se encuentra que las condiciones higiénico sanitarias, en que fue encontrado el establecimiento denominado COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO, ubicado en la CI 17 No. 12-29 Barrio Fatima de la ciudad de Pasto, vulneran las disposiciones normativas aquí referidas.

Por lo cual el Señor SERVIO ANTONIO PORTILLA, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.085.262.303, propietario del establecimiento de comercio COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO, ubicado en la CI 17 No. 12-29 Barrio Fatima 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 (0) 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
9.	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).	No cumplió	I
10.	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).	No cumplió	I
11.	Las paredes se encuentran construidas 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 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).	No cumplió	I
12.	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).	No cumplió	I
13.	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6).	No cumplió	I



14.	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2).	No cumplió	1
18.	Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. (Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14).	No cumplió	1
22.	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17).	No cumplió	1
23.	Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1)	No cumplió	1
25.	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.(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
27.	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3,15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17)	No cumplió	1
34.	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las	No cumplió	1



	<p>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. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)</p>		
35.	<p>El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. (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)</p>	No cumplió	1
37.	<p>El establecimiento verifica las condiciones higiénico 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. (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)</p>	No cumplió	1
43.	<p>El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27)</p>	No cumplió	1
44.	<p>La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - 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:</p>	No cumplió	1



	<p>En Refrigeración: Canales y sus partes - 2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C.</p> <p>En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos.</p> <p>En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, 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 68: 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).</p>		
47.	<p>Los rieles se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. (Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literales c, d y e. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 7)</p>	No cumplió	1
48.	<p>Las áreas y/o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. (Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j)</p>	No cumplió	1
49.	<p>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 31. 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)</p>	No cumplió	1
54.	<p>El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1)</p>	No cumplió	1
59.	<p>Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuesado y/o fileteado, cuenta con un área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al</p>	No cumplió	1



	volumen del producto manejado, evitando la contaminación cruzada. El área se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. (Resolución 242/2013: Artículo 22, Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55, Numeral 32)		
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	1
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	1
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 de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)	No cumplió	1
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	1
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	1

Conforme lo expuesto, las circunstancias detalladas por el técnico de saneamiento en acta de visita, dan cuenta de omisiones por parte del Señor SERVIO ANTONIO PORTILLA, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.085.262.303, propietario del establecimiento de comercio denominado COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS PASTO, las cuales están en contravía de las disposiciones establecidas de manera taxativa en la la ley 9na de 1979, Decreto 1500 de 2007 y Resolución No. 3009 de 2010 y Resolución 240 de 2013.

Con lo antes mencionado, se puede establecer que el comportamiento del propietario del establecimiento de comercio COMERCIALIZADORA SUPER CERDOS



PASTO
LA GRAN CAPITAL
ALCALDÍA MUNICIPAL

SECRETARÍA
DE SALUD

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 al Señor SERVIO ANTONIO PORTILLO, identificado con cedula de ciudadanía No.1.085.262.303, para que dentro de los diez (10) días siguientes a la realización de la misma, interpongan directamente los recursos procedentes es'os 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 terminos 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 GONZÁLEZ
Secretario Municipal de Salud

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