



## NOTIFICACION POR AVISO.

CÓDIGO:

VERSIÓN:

FECHA:

Página 1 de 1

## NOTIFICACION POR AVISO.

15 de Marzo del 2016.

Investigado: JOSE BASTIDAS.

Proceso: PSA A 063 – 2014.

De conformidad con lo establecido en el artículo 69 de la ley 1437 del 2011, la Subdirección de Salud Pública se permite realizar notificación por AVISO del contenido de la resolución No. 095 del 28 de Abril del 2015 emanado de la Subdirección de Salud Pública del IDSN mediante el cual se profiere una decisión de primera instancia en contra del señor JOSE BASTIDAS en su calidad de Propietario y Representante Legal de "PANADERIA Y TIENDA LA NUEVA" establecimiento ubicado en el parque principal del municipio de Arboleda (N), resolución se dictada dentro del proceso PSA A 063 – 2014.



Que contra esta decisión proceden los recursos de Reposición ante la Subdirección de Salud Pública y el de Apelación ante la Dirección del IDSN, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 74 y 76 de la ley 1437 del 2011, los cuales deberán ser presentados dentro de los diez (10) días siguientes a la publicación de este AVISO.



Se fija la presente notificación por AVISO por el término de cinco (5) días, en la página web del INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO y en la cartelera de la Subdirección de Salud Pública.

Se advierte al interesado que la presente notificación, se entenderá surtida al finalizar el día siguiente al retiro del presente AVISO y su documento anexo; la presente notificación se realiza de conformidad con lo establecido en el parágrafo 2 del artículo 69 de la ley 1437 del 2011.



Fijación:

Día 15 de Marzo del 2016. Hora: 08:00 AM

Desfijación:

Día 23 de Marzo del 2016. Hora 18:00 PM.

Firma.

Nombre. LUIS MELO.  
P.U. SSP IDSN.

Firma.

Nombre. LUIS MELO.  
P.U. SSP IDSN.




[www.idsn.gov.co](http://www.idsn.gov.co)

Instituto Departamental de Salud de Nariño

Calle 15 No. 28 - 41 Plazoleta de Paz y Amor - Cor. Centro de Paz y Amor - Colombia  
Commutador: 7235428 - 7236928 - 7232260 - 7233590 - 7233031 - 7295254

COMPROMETIDOS CON LA CALIDAD

	<b>RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA</b>		
	CODIGO: F-PIVCS5P11-07	VERSION: 01	FECHA: 25-10-2012

78

(095)

(28 de abril de 2015)

Por la cual se falla el proceso sancionatorio administrativo en primera instancia

PROCESO: P.S.A. – A - 003 - 2014

LA SUBDIRECTORA DE SALUD PUBLICA DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, en uso facultades constitucionales y legales, especialmente lo dispuesto en el Artículo 78 de la Constitución Nacional, Ley 9ª de 1979, Ley 715 de 2001, Decreto 3075 de 1997, Decreto 3039 de 2007, Acuerdo Institucional 025 de octubre 24 de 2002, Resolución 2491 de 2009, Resolución 2997 de 2009, Código Contencioso Administrativo y las demás normas concordantes:

**I. CONSIDERANDO**

1. Mediante las actas No. 001 del 07/03/13, acta No 002 del 19/04/13, acta No 001 del 16/05/13, la autoridad sanitaria hace los diferentes requerimientos sanitarios dejando concepto PENDIENTE mediante las actas de control sanitario tomadas en el establecimiento "PANADERIA Y TIENDA LA NUEVA" de propiedad del señor JOSE BASTIDAS, persona mayor de edad e identificado con C.C. No 27.114.676, expedida en el municipio de Arboleda (N), respecto a que el establecimiento no contaba al momento de la visita de IVC, con las exigencias sanitarias para esta clase de establecimientos y finalmente mediante el acta No 08963 del 02/11/13, la autoridad sanitaria profirió concepto DESFAVORABLE, conforme a las siguientes inconsistencias sanitarias:

**I. LOCALIZACIÓN E INSTALACIONES FÍSICAS.**

No	Aspecto a verificar	Hallazgo
1.1.2	El funcionamiento del establecimiento no pone en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad ( Artículo 8, literal b, Decreto 3075/97	No cumple.
1.2.4	En el momento de la visita, el establecimiento presenta buenas condiciones de aseo ( Artículo 207 de la Ley 9 de 1979)	No cumple
1.3.2	Dispone de un tanque de agua con capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de actividades. La construcción y el mantenimiento se realiza conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes, (Artículo 8, literal m del Decreto 3075/97)	No cumple.





## RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA


CODIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSION: 01

FECHA: 25-10-2012

2.2.	No cuenta con jabón en la unidad sanitaria (Artículo 8, literal s del Decreto 3075/97)	No cumple.
2.4	Cuenta con lavamanos en las áreas de preparación o próximos a estas para la higiene del profesional manipulador de alimentos Artículo 8, literal i del Decreto 3075/97)	No cumple.
3.1.2	Los drenajes de piso están debidamente protegidos con rejillas(Artículo 9, literal c del Decreto 3075/97)	No cumple.
3.2.4	Las puertas tiene superficie lisa, no absorbente y son resistentes (Artículo 9, literal i del Decreto 3075/97)	No cumple.
4.1	Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar (Artículo 10, Artículo 11, literal a,d,g,i, del Decreto 3075 del 1997).	No cumple.
5.1	El personal manipulador de alimentos cuenta con reconocimiento medico (Certificado medico de aptitud para manipular alimentos) (Artículo 13, literal a Decreto 3075/97).	No cumple.
5.2	El personal manipulador de alimentos acredita cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos (Artículo 14, literal b, Decreto 3075/97)	No cumple.
5.3	Existen avisos alusivos a la obligación y cumplimiento de las practicas de higiene (Artículo 14, literal d – Decreto 3075/97).	No cumple.
5.5	Los empleados que manipulan utilizan uniforme adecuado (delantal, gorro o malla, tapabocas) de color claro, limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable de tachón bajo) Artículo 15, literal d,b,f,h Decreto 3075/97)	No cumple
6.1.1	Se mantiene por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad y desinfección ( Artículo 29, literal a- Decreto 3075/97).	No cumple
6.3.1	Existen procedimientos escritos específicos de control integrado de plagas con enfoque preventivo y se ejecutan conforme a lo previsto (Artículo 29, literal c, - Decreto 3075/97)	No cumple
7.4.	Almacenamiento de insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación ( Artículo	No cumple



	<b>RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA</b>		
	CODIGO: F-PIVCSPP11-07	VERSION: 01	FECHA: 25-10-2012

	31, literal d – Decreto 3075/97)	
7.5	En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envasadas y productos terminados no se realizan actividades diferentes a estas. (Artículo 31, Literal a – Decreto 3075/79).	No cumple
7.7	Los plaguicidas y detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas se encuentran almacenados en áreas o estantes especialmente destinados para este fin. (Artículo 31, literal g.- Decreto 3075/97).	No cumple
9.1	Las instalaciones eléctricas y accesorios de iluminación están debidamente aislados protegidos y en condiciones sanitarias. (Artículo 9, literal c del Decreto 3075/97 y Decreto 614 de 1984)	No cumple
9.3.	Se encuentra claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salida de emergencia, etc (Decreto 614 de 1984)	No cumple

2. Mediante auto No. 153 del 28/05/13, se resolvió ordenar la formulación de cargos al señor JOSE BASTIDAS, en calidad de propietario del establecimiento denominado "Panadería y tienda La Nueva", ubicado en el Parque principal del municipio de Arboleda (N), porque se consideraba se había incurrido en la prohibición establecida en los Artículo 207 y 595 de la Ley 9 de 1979, Artículo 8, literal b,m,s,t, Artículo 9, literal c,i, Artículo 10, Artículo 11, literales a,d,g,i, Artículo 13, literal a, Artículo 14, literal b y d, Artículo 15, literal b,d,f,h, Artículo 29 Literal a,c, Artículo 31 literal d,a del Decreto 3075 de 1997. (Folios 16 al 20).

3. El día 03 de julio de 2014 se envía oficio de citación para la notificación personal del auto de formulación de cargos al señor JOSE BASTIDAS, en calidad de propietario del establecimiento denominado "Panadería y tienda La Nueva" (fl 27).

4. Debido a la no comparecencia del señor JOSE BASTIDAS, esta subdirección procede a notificar por aviso, el cual fue enviado mediante el oficio No SSP – 10866 – 2014, a la dirección aportada por las actas de control sanitario. (fl 29 a 31).

5. Dentro del término legal no se presentaron cargos al auto de formulación de cargos por parte del investigado.

6. Mediante auto No. 349 del 12 de noviembre de 2014 se decide sobre la práctica de pruebas dentro el proceso sancionatorio (fl 32 y 34).



	<b>RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA</b>		
	CODIGO: F-PIVCSPP11-07	SECCION: 01	FECHA: 25-10-2012

7. El auto de pruebas se notificó por medio de oficio No. 082 el cual se fijo el 13/11/2014 y se desfijo el 13/11/2014 (fl. 35).

08. Mediante oficio No. SSP – 14307 - 14 del 10 de noviembre de 2014, este despacho remite citación para la realización de Reiteración solicitada dentro la práctica de Pruebas dentro del Proceso en referencia. (fl.22).

09. La primera prueba se practicó en día 20/11/14, en la cual el señor FRANCO FERNEY URBANO, en calidad de técnico del área de la salud del IDSN a la pregunta SEGUNDA: *¿Desde la primera visita realizada el 7 de marzo de 2013, donde se levanta acta de Inspección, al local comercial del señor Bastidas, que argumentos manifiesta el propietario para no dar cumplimiento a las exigencias sanitarias requeridas para esta clase de establecimientos?*

*Respondió... "El señor manifiesta que no tiene intención de realizar las adecuaciones..."*

(...)

*...TERCERA: ¿Los establecimientos dedicados a esta actividad comercial en el municipio de Arboleda, cumplen a cabalidad con las exigencias sanitarias?*

*Respondió... "La mayoría de establecimiento si cumplen..."*

(...)

*Pregunta QUINTA: "...El señor Bastidas como representante legal y propietario del establecimiento asiste a las capacitaciones programadas por su programa?*

*Respondió... "Anteriormente, sí, pero desde que inicie mis labores, el señor Bastidas no asiste..."*

10. Mediante oficio No. SSP – 14866 - 11 del 20 de noviembre de 2014, este despacho remite a la Oficina de Salud Pública la solicitud de la práctica de Pruebas dentro del Proceso en referencia. (fl. 41)

11. El día 19 de diciembre de 2014, se realizó la visita al establecimiento denominado "PANADERIA Y TIENDA LA NUEVA", establecimiento ubicado en el Barrio Fátima – Parque principal, municipio de Arboleda (Nariño), diligencia realizada por el Técnico de Saneamiento el señor FERNEY URBANO LOPEZ, donde se evidencia que el establecimiento ya no está en funcionamiento, razón por la cual no se logró la practica solicitada, según consta en el Acta No 06283. (fl. 43 a 44).



	<b>RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA</b>		
	CODIGO: F-PIVCESSP11-07	ACT. N°: 01	FECHA: 25-10-2012

12. Mediante auto No. 022 del 5 de febrero de 2014 se concede término de traslado al establecimiento investigado para que presente los alegatos respecto a la investigación (fl 46).

13. El auto de traslado para la presentación de alegatos se notificó por medio de estado No. 005 el cual se fijo el 06/02/15 y se desfijo el 06/02/15 (fl 48).

### II. NORMAS APLICABLES

*Ley 9ª de 1979.*

*Artículo 207. Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza para evitar problemas higiénico – sanitarios.*

*Artículo 595. Todo habitante que tiene derecho a las prestaciones de salud, en la forma que las leyes y reglamentaciones especiales determinen **y el deber de proveer a la conservación de su salud y de concurrir al mantenimiento de la salud de la comunidad**" (negrita fuera del texto).*

*Decreto 3075 de 1997.*

#### ARTICULO 8.

*Literal b. Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad...*

*Literal m. Deben disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizar conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes..."*

*Literal s. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables y equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras..."*

*Literal t. Se deben instalar lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participa en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas..."*

#### ARTICULO 9.

*Literal c. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por la industria. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se*



	<b>RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA</b>		
	CODIGO: F-PIVCS5P11-07	VERSION: 01	FECHA: 25-10-2012

requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza..."

"... Literal i. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben ser mayores de 1 cm..."

"... **ARTICULO 10. CONDICIONES GENERALES.** Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto..."

**ARTICULO 11.**

"... Literal a. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección..."

"... Literal d. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección,

"... Literal g. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento

"... Literal i. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento,

"... **ARTICULO 29.** Todo establecimiento involucrado en la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa..."

**ARTICULO 13.**

"... Literal a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de



	<b>RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA</b>		
	CODIGO: F-PIVCSSP11-07	VERSION: 01	FECHA: 25-10-2012

*provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año..."*

**ARTICULO 14.**

*"...Literal b. Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente..."*

*"...Literal d. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos..."*

**ARTICULO 15.**

*"...Literal b. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla."*

*"...Literal d. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gomo u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe estar cubiertas para estas."*

*"...Literal f. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo."*

*"...Literal h. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso ser obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento."*







RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA		
CODIGO: F-PIVCSPP11-07	VERSION: 01	FECHA: 25-10-2012

ARTICULO 29.

“..Literal a. Programa de Limpieza y desinfección:

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trata. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

“..Literal c. Programa de Control de Plagas:

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

ARTICULO 31.

“..Literal a. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

“..Literal d. El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizar ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas...”

III CONSIDERACIONES DEL CASO EN CONCRETO.

Con base en lo obrante en el proceso se procede a tomar la decisión de fondo en el asunto, con base en los siguientes argumentos:

- De la falta endiligada

Como queda en evidencia, de acuerdo con el contenido de las actas por medio de las cuales se dejaron consignas los reiterados incumplimientos locativos y procedimentales por parte del señor JOSÉ BASTIDAÑ, propietario del establecimiento “PANADERIA Y TIENDA LA NUEVA”, considerándose en este sentido que todos estos incumplimiento afectaban la calidad de servicio prestado a sus usuarios y demás habitantes de su municipio.





RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA

CODIGO: F-PIVCCSP11-07

VERSION: 01

FECHA: 25-10-2012


Con relación a los elementos requeridos para el funcionamiento de esta clase de establecimientos, los cuales al momento de las visitas no se contaban, como lo podemos evidenciar en las actas de control sanitario, la falta de una unidad sanitaria bien ubicada, la falta de un tanque de agua de reserva, el no contar con un lavamanos, la mala pintura en sus puertas, el desaseo de las utensilios y equipos de preparación, el no contar con los respectivos certificados médicos para sus empleados, situación que dejan en evidencia una clara violación a la normatividad sanitaria vigente,

Frente a los grandes hallazgos, este despacho constata que al momento de realizar la visita programada en etapa probatoria, el establecimiento comercial, cerro sus actividades comerciales, imposibilitando la realización de la visita, por lo que el Auxiliar en salud, levanta acta de cese de actividades, mediante el acta No 0716 del 19 de diciembre de 2014, previniendo a la comunidad y reiterando que este establecimiento al no cumplir con los requerimientos sanitarios pueden ocasionar grave riesgo a la salud de las personas que adquieren productos en dicho establecimiento, como también al publico en general, situación que se considera expuso a un grave riesgo a la comunidad de su municipio.

En este sentido, se encuentra que la conducta del representante legal dada su calidad de propietario del establecimiento denominado "PANADERIA Y TIENDA LA NUEVA", es omisiva respecto al cumplimiento de la normatividad sanitaria, por cuanto tenía el deber de realizar los controles necesarios para garantizar que las condiciones locativas y demás, se encuentren en óptimas condiciones, teniendo en cuenta que la actividad que ejerce es de gran importancia y riesgo para sus consumidores.

En este orden de ideas, este despacho determina que se ha presentado incumplimiento por parte del investigado, porque se ha presentado negligencia en su actuar al no efectuar las debidas reparaciones y señalización, como también los diferentes dotaciones de instrumentarias, certificados médicos para sus empleados, requisitos exigidos para el funcionamiento de esta clase de establecimiento, considerándose por tanto que se ha incurrido en la prohibición establecida en los Artículo 595 de la Ley 9 de 1979, Artículo 9, literal p, Artículo 207 y 595 de la Ley 9 de 1979, Artículo 8, literal b,m,s,i, Artículo 9, literal c,i, Artículo 10, Artículo 11, literales a,d,g,i, Artículo 13, literal a, Artículo 14, literal b y d, Artículo 15, literal b,d,f,h, Artículo 29 Literal a,c, Artículo 31 literal d,a del Decreto 3075 de 1997.



	<b>RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA</b>		
	CÓDIGO: F-PRVCSPP11-07	VERSION: 01	FECHA: 25-10-2012

**Atenuantes de la infracción Sanitaria.**

Hecho el respectivo análisis y señaladas las faltas cometidas por el infractor, nos remitimos al Art 103, literal a, del Decreto 3075 de 1997, que expresa:

"Art 103 - Circunstancias atenuantes. Se consideran circunstancias atenuantes de una infracción sanitaria las siguientes:

a. El no haber sido sancionado anteriormente o haber sido objeto de medida sanitaria de seguridad preventiva para autoridad competente".

Normatividad que se aplica a la infractora, debido a que no existen antecedentes de fallos sancionatorios ejecutoriados en su contra.

No obstante lo anterior, en ningún caso puede interpretarse la imposición de la norma anterior como una circunstancia de exoneración de la falta, sino con una atenuante de la misma.

**IV SANCIONES.**


El Artículo 107 del Decreto 3075 de 1997, establece como sanciones las siguientes: "amonestaciones, multas, decomiso de productos, artículos, suspensión o cancelación del registro y cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio"

En el presente asunto encontramos probada la puesta en riesgo de la salud a las condiciones de insalubridad en las que se presta el servicio de expendio de alimentos, por lo que se hace necesario, en pro de la Salud Pública y en aplicación del artículo 111 y siguientes del Decreto 3075 de 1997, las autoridades sanitarias podrán imponer multas hasta una suma equivalente a diez mil (10.000) salarios mínimos diarios legales al máximo valor vigente en el momento de la ocurrencia de los hechos que dieron origen al proceso sancionatorio administrativo en su contra.

La subdirección de Salud pública del I.D.S.N. ha venido imponiendo por este tipo de asuntos e infracciones por el valor de 10 salarios diarios legales vigentes, sin embargo, valoradas las atenuantes aplicables en el presente asunto y la violaciones de normas sanitarias, la sanción pecuniaria aplicable como multa en el presente asunto sera la suma de DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (\$ 250.000.), m/c. advirtiendo que el no pago en los términos del artículo 112 del Decreto 3075 de 1997 y el respectivo cobro coactivo para su recuperación.

De igual forma, por la puesta en riesgo en la salud pública se procederá a conminar al señor JOSE BASTIDAS, persona mayor de edad e identificado con C.C No 82.240.823, en calidad de propietario del establecimiento comercial



	<b>RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA</b>		
	CODIGO: P-PIVSSP11-07	VERSION: 01	FECHA: 25-10-2012

"PANADERIA Y TIENDA LA NUEVA", establecimiento ubicado en el parque Principal del municipio de Arboleda (N), para a la ejecutoria de la presente decisión, adapte su actividad comercial a los postulados de la Ley 9ª de 1979, Decreto 3075 de 1997 y demás normas que las regulen, modifiquen o sustituyan, con el fin de proveer al consumidor un producto óptimo y de excelentes calidades, so pena de incurrir en reiteración de la falta y agravantes de las sanciones sobrevivientes.

En mérito de lo expuesto, el Subdirector de Salud Pública del Instituto Departamental de Salud de Nariño,

**RESUELVE**


**ARTÍCULO PRIMERO.-** Imponer sanción de carácter administrativo consistente en la suma de DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (\$ 250.000.), m/c. al señor JOSE BASTIDAS, identificado con cedula de ciudadanía No. 82.240.323, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado "PANADERIA Y TIENDA LA NUEVA", por incurrir en la prohibición de los Artículos 78 Constitución Política, Artículo 595 de la Ley 9 de 1979, Artículo 9, literal p, Artículo 207 y 595 de la Ley 9 de 1979, Artículo 9, literal b,m,s,t, Artículo 9, literal c,i, Artículo 10, Artículo 11, literales a,d,g,i, Artículo 13, literal a, Artículo 14, literal b y d, Artículo 15, literal b,d,f,h, Artículo 29 Literal a,c, Artículo 31 literal d,a del Decreto 3075 de 1997. La mencionada suma deberá ser consignada en la Tesorería del Instituto Departamental de Salud de Nariño, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ejecutoria de la presente decisión.

**ARTICULO SEGUNDO.-** Notificar el contenido de la presente providencia de forma personal al señor JOSE BASTIDAS, en calidad de propietario del establecimiento denominado "Panadería y tienda La Nueva", ubicado en el Parque principal del municipio de Arboleda (N), de conformidad con lo establecido en el 67 de la Ley 1437 de 2011. En el evento de no ser posible la notificación personal dar aplicación en subsidio a la notificación por correo dispuesta en el artículo 69 ibidem.

**ARTÍCULO TERCERO.-** Se informa al interesado que contra la presente decisión proceden los recursos de reposición ante el subdirector de Salud Pública y el de apelación ante la Directora del IDSN, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, de conformidad con lo establecido en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO CUARTO.-** El presente acto administrativo presta mérito ejecutivo. La multa podrá hacerse efectiva por jurisdicción coactiva.



	<b>RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA</b>	
	CODIGO: F-PIVCSSP11-07	VERSION: 01

**ARTÍCULO QUINTO.-** Una vez ejecutoriada la presente decisión se procederá a remitir el proceso a la oficina de Alimentos del IDSN, para su correspondiente custodia y archivo.

**COMUNIQUESE Y CÚMPLASE**

Dada en San Juan de Pasto, a los veintiocho (28) días del mes de abril del año Dos mil quince (2015)

  
 TERESA DEL CARMEN MORENO CHAVES  
 Subdirectora de Salud Pública IDSN

Firma EDÉN DE LO QUITAMA Profesional Universitario/Asesor Jurídico Externo	Reviso MARISOL MUÑOZ REBOLEDO Profesional Especializada MARTHA CECILIA PAZ MARCILLO Profesional Universitario
 Fecha: 27-04-2015	  Fecha: 28-04-2015

