



La salud  
es de todos



## NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001505 de 25 de octubre de 2019

El Coordinador del Grupo de Recursos, calidad y apoyo a la gestión de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Directora General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012 y en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a notificar el siguiente acto administrativo:

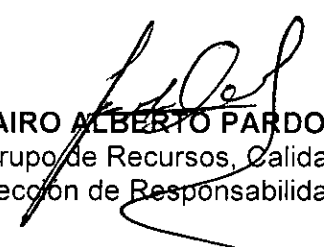
|                        |                                                                          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| RESOLUCIÓN No.         | 2019037679                                                               |
| PROCESO SANCIONATORIO: | 201602006                                                                |
| EN CONTRA DE:          | COKIS MANI S.A.S.                                                        |
| FECHA DE EXPEDICIÓN:   | 29 de agosto de 2019                                                     |
| FIRMADO POR:           | ROY LUIS GALINDO WEHDEKIN<br>Director de Responsabilidad Sanitaria ( E ) |

Contra la Resolución No. 2019037679 del 29 de agosto de 2019, NO procede Recurso alguno.

### ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **06 NOV. 2019**, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Carrera. 10 No. 64 - 28 de la ciudad de Bogotá.

**El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente del RETIRO del presente aviso.**

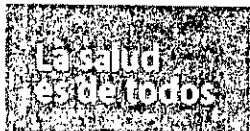
  
**JAIRO ALBERTO PARDO SUAREZ**  
Coordinador Grupo de Recursos, Calidad y apoyo a la Gestión  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en cuatro (04) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019037679 de 29 de agosto de 2019, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201602006.

**CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, \_\_\_\_\_ siendo las 5 PM,**

**JAIRO ALBERTO PARDO SUAREZ**  
Coordinador Grupo de Recursos, Calidad y apoyo a la Gestión  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: DRomeroV  
Revisó: NFlorezB  
Aprobó: JPardoS



## RESOLUCIÓN No. 2019037679

(29 de Agosto de 2019)

***"Por medio de la cual se resuelve un recurso de reposición en el Proceso sancionatorio No. 201602006"***

El Director de Responsabilidad Sanitaria (E) del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012 y de los artículos 74 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, procede a resolver el recurso de reposición interpuesto contra la Resolución 2018035455 del 16 de agosto de 2018, dentro del proceso sancionatorio 201602006, teniendo en cuenta los siguientes

### ANTECEDENTES

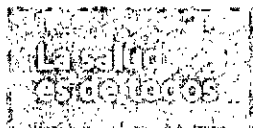
1. Mediante Resolución 2018035455 del 16 de agosto de 2018, la Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, calificó el proceso sancionatorio 201602006, e impuso multa de cuatrocientos (400) salarios mínimos diarios legales vigentes a la sociedad Cokis Maní S.A.S., con NIT.900530449-1, por incumplir la normatividad de Alimentos prevista en la Resolución 2674 de 2013, (Folios 43 a 49).
2. La Resolución 2018035455 del 16 de agosto de 2018 se notificó personalmente al señor Guillermo de Jesús Escobar Luna, en calidad de Representante Legal de la sociedad Cokis Maní S.A.S., el día 16 de agosto de 2018, surtiéndose la notificación el 17 de agosto de 2018. (Folio 54).
3. El día 30 de agosto de 2018, el representante legal de la sociedad Cokis Maní S.A.S., con NIT.900530449-1, presentó recurso de reposición dentro del término legal contra la Resolución 2018035455 del 16 de agosto de 2018, mediante radicado 20181175508. (Folios 57 al 60 anexos 61 al 167).

### IMPUGNACIÓN

Las razones de soporte por la cuales, el señor Guillermo de Jesús Escobar Luna identificado con cédula de ciudadanía No. 10.097.636, en calidad de Representante Legal de la sociedad Cokis Maní S.A.S. presenta su inconformismo corresponden a las siguientes:

"(...)

1. Sabemos que para el año 2015 no estábamos dentro de los protocolos, normas, estatutos y leyes que rigen las buenas prácticas de manipulación, fabricación y empaque de los productos de nuestra empresa, aunque hemos realizado todos los esfuerzos necesarios para dar cumplimiento a todas y cada una de las desviaciones encontradas, lo cual se sustenta por medio de nuestra última visita de Inspección Vigilancia y Control realizada por esta entidad el pasado 22 de Agosto de 2018, en la cual obtuvimos Concepto Favorable.
2. No esperamos que nos compensen por estar dentro de lo establecido por la legislación colombiana y a lo cual debíamos estar comprometidos desde el inicio de actividades por parte de nuestra empresa, pero creemos hemos hecho lo necesario para estar al día con las exigencias, no solo del INVIMA sino también de los otros entes gubernamentales tales como la DIAN, la Oficina de Trabajo, entre otros.
3. Consideramos que ustedes como ente regulador hacen una buena labor al garantizar las condiciones de fabricación y empaque de alimentos de manera segura para el consumidor final, a través de la revisión del cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación; pero teniendo en cuenta que somos muchas las empresas pequeñas que no contamos con gran capacidad económica para responder por multas de tan alto valor por desconocer en su momento aquellas normas que rigen la actividad económica desarrollada.



**RESOLUCIÓN No. 2019037679**

**(29 de Agosto de 2019)**

**"Por medio de la cual se resuelve un recurso de reposición en el  
Proceso sancionatorio No. 201602006"**

Nos parece que deberían considerar estos aspectos para que las empresas puedan crecer en sus objetivos.

Por medio de la presente yo, Guillermo De Jesús Escobar Luna, mayor de edad y vecino de la ciudad de Pereira - Risaralda e identificado con cédula de ciudadanía No. 10.097.636 expedida en Pereira — Risaralda, obrando en nombre propio y como Representante Legal del establecimiento de comercio COKIS MANI, respetuosamente interpongo ante esta entidad Recurso de Reposición contra el Auto No. 2018007266 de 06 de junio de 2018, "Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos Proceso No. 201602006".

**Hechos:**

**PRIMERO:** En Notificación de manera personal realizada el pasado 15 de junio de 2018 en las Oficinas GTT Eje Cafetero en la ciudad de Armenia, para comparecer por el proceso sancionatorio que se lleva a cabo sobre Guillermo de Jesús Escobar Luna propietario del establecimiento de comercio Cokis Mani, donde se realizó la solicitud de una visita de Inspección Vigilancia y Control de las actividades de empaque desarrolladas por la empresa, con el fin de contar con un Concepto Sanitario Reciente para anexar como prueba del cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios mínimos necesarios para el desarrollo de las actividades productivas del establecimiento; por lo cual se procede a dar respuesta a cada uno de los requerimientos con las Actas de Inspección Sanitaria realizadas desde la Implementación de la Medida Sanitaria a la Fecha, donde se evidencia el mejoramiento continuo en las condiciones del proceso descritas bajo la Resolución 2674 de 2013 hasta la obtención de un Concepto Sanitario Favorable así:

1. Acta de Inspección Sanitaria de Instauración de Medida Sanitaria de "Clausura Temporal Total del Establecimiento y decomiso y Destrucción de Material de Empaque" 19 de junio de 2015
2. Acta de Levantamiento de Medida Sanitaria 01 de octubre de 2015
3. Acta de Inspección Vigilancia y Control de Seguimiento 22 de abril de 2016
4. Acta de Inspección Vigilancia y Control de Seguimiento 18 de octubre de 2016
5. Acta de Inspección Vigilancia y Control de Seguimiento 02 de marzo de 2017
6. Acta de Inspección Sanitaria por Solicitud del Interesado 14 de agosto de 2018

Debido a que se realizó la solicitud de la Visita de Inspección, vigilancia y Control para la obtención de un concepto sanitario reciente, y el tiempo que tarda la programación y realización de la actividad, no se dio respuesta oportuna a los Alegatos de Defensa y Contradicción dentro de los 15 días hábiles establecidos para ello; por lo cual procedemos al presente Recurso de Reposición en el cual se busca dar respuesta probatoria a las modificaciones realizadas dentro del establecimiento para garantizar el funcionamiento dentro de los parámetros establecidos en la Resolución 2674 de 2013 así:

**SITUACIÓN SANITARIA**

1. Se observan ventanas abiertas y sin protección, incumpliendo lo dispuesto en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 y Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.1 de la Resolución 2674 de 2013.

**Se realiza adecuación de las ventanas a través de la instalación de angeos de protección.**

2. Los servicios sanitarios del primer y segundo piso de la planta no se encuentran ubicados en área independiente al área de producción, incumpliendo lo dispuesto en el sub numeral 6.1 numeral 6 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

**Se retiran los servicios sanitarios ubicados en el primer y segundo piso y se determinan como servicios sanitarios para el uso del personal operativo los ubicados en el tercer piso (mujeres) y cuarto piso (hombres)**

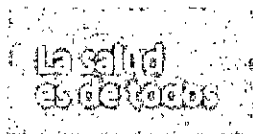


## RESOLUCIÓN No. 2019037679

(29 de Agosto de 2019)

**"Por medio de la cual se resuelve un recurso de reposición en el  
Proceso sancionatorio No. 201602006"**

3. No se cuentan con certificados médicos de aptitud para manipulación de alimentos, incumpliendo lo dispuesto en el Artículo 11 numeral 1 de la Resolución 267 4 (Sic) de 2013.  
**Se han realizado de manera anual la renovación de los certificados médicos de manipulación de alimentos, con el fin de garantizar las condiciones médicas del personal desde la Aplicación de la Medida Sanitaria de Seguridad.**
4. No se presenta programa escrito de capacitación en educación sanitaria ni se llevan registros, incumpliendo lo dispuesto en los Artículos 12 y 13 de la Resolución 267 4 (Sic) de 2013.  
**Se implementó el Cronograma de Capacitación Continuada del personal desde la Aplicación de la Medida Sanitaria de Seguridad, así como la elaboración del programa escrito de capacitación, donde se establecen los responsables, metodología, ayudas educativas entre otras actividades a realizar en las 10 horas mínimas establecidas.**
5. No se garantiza la potabilidad del agua empleada en los procesos toda vez que se utiliza agua que proviene directamente del acueducto Municipal de Pereira, sin presentarse análisis fisicoquímico ni realizarse control de cloro residual; incumpliendo con lo establecido en el numeral 3 sub numeral 3.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.  
**A partir de la toma de la medida sanitaria de seguridad se implementó la revisión fisicoquímica y microbiológica del agua, con el fin de garantizar su calidad, adicional se llevan los registros de control de cloro residual y pH en dicho líquido.**
6. No se presenta programa de limpieza y desinfección ni se llevan registros, incumpliendo lo dispuesto en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.  
**Se elabora e implementa un programa de limpieza y desinfección en el cual se incluyen los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento donde se garantiza la calidad de las actividades a ejecutar, así como el registro de verificación de las mismas.**
7. No se presentan procedimientos escritos de control integrado de plagas, incumpliendo lo dispuesto en el Artículo 26 Numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.  
**Se realiza programa de control integrado de plagas con fines preventivos y correctivos si se presenta evidencia de plagas en un número igual o superior al determinado como mínimo para la planta de empaque, de manera que se lleva un control de las actividades de aplicación por erradicación.**
8. No cuentan con lavamanos en las diferentes áreas, incumpliendo con lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.  
**Se realiza la instalación de una estación de lavado de manos de uso exclusivo y accionamiento no manual a la entrada al área de producción.**
9. No se cuenta con lava botas y/o filtro sanitario, incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6 del Artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.  
**Se instala Tapete Sanitario al acceso al área de producción, al cual se le aplica solución desinfectante en polvo para evitar los excesos de humedad en el área de proceso, los cuales puedan afectar las condiciones de las frutas deshidratadas y los frutos secos.**
10. Se observa almacenamiento de material de empaque en canastilla en contacto directo con el piso, incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5 del Artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.  
**Se instalan estanterías de almacenamiento para la disposición de los empaques, así como la disposición de estibas plásticas para el almacenamiento de las pacas de material de empaque, de manera que se garantiza que en ningún momento el producto se dispondrá directamente sobre el piso.**
11. No se realizan ni se registran variables del proceso, incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.



## RESOLUCIÓN No. 2019037679

(29 de Agosto de 2019)

**"Por medio de la cual se resuelve un recurso de reposición en el Proceso sancionatorio No. 201602006"**

**Se determina de manera documental un flujo de proceso secuencial de las actividades realizadas, así como los posibles riesgos asociados a cada actividad y con los respectivos registros de control y verificación de las actividades realizadas en cada etapa del proceso.**

12. El empaque se realiza en espacio contiguo a servicio sanitario, incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.

**Se elimina el servicio sanitario que se encontraba instalado junto al área de empaque de producto, de manera que se eliminó el foco de contaminación asociado.**

13. No presentan análisis de laboratorio ni planes de muestreo, incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

**Se cuenta con Cronograma de Muestreo para la determinación de las actividades a realizar de manera trimestral, semestral y anual, así como un plan de seguimiento de los resultados obtenidos y la determinación de los límites mínimos y máximos permitidos por la normatividad vigente.**

14. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos cuenta con los servicios de un Ingeniero de Alimentos, quién es el responsable del cumplimiento de los procesos productivos y controles de calidad necesarios en el proceso de empaque.

Estaremos atentos a cualquier decisión que se tome al respecto y que sea notificada ya sea a través del correo electrónico reportado ante esta entidad, o por correo certificado en físico.

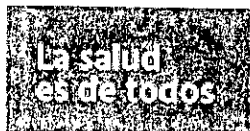
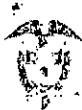
### Anexos

- Acta de Inspección Sanitaria de Instauración de Medida Sanitaria de "Clausura Temporal Total del Establecimiento y decomiso y Destrucción de Material de Empaque" 19 de junio de 2015
- Acta de Levantamiento de Medida Sanitaria 01 de octubre de 2015
- Acta de Inspección Vigilancia y Control de Seguimiento 22 de abril de 2016
- Acta de Inspección Vigilancia y Control de Seguimiento 18 de octubre de 2016
- Acta de Inspección Vigilancia y Control de Seguimiento 02 de marzo de 2017
- Acta de Inspección Sanitaria por Solicitud del Interesado 14 de agosto de 2018
- Certificados Médicos de Aptitud para Manipular Alimentos año 2018
- Programa Manipuladores de Alimentos y Cronograma de Capacitación
- Análisis Físicoquímico y Microbiológico del Agua Potable.
- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa control Integrado de Plagas
- Diagrama de Flujo y Determinación de Límites de Control
- Plan de Muestreo con Cronograma
- Análisis Físicoquímicos del producto terminado
- Análisis Microbiológicos

### CONSIDERACIONES

La normatividad sanitaria a efecto de cumplir la trascendental función de velar por el invaluable bien individual y colectivo de la salud, impone una serie de requisitos de obligatorio cumplimiento, para quienes fabriquen, importen, distribuyan y comercialicen los productos a que se refiere el artículo 245 de la Ley 100 de 1993, por la incidencia que puedan tener en el bien objeto de tutela.

Estas obligaciones son de carácter general y no contienen ninguna excepción, son de obligatorio cumplimiento dado su naturaleza de normas de orden público, por cuanto, sus destinatarios deben acatarlas sin miramientos, so pena de hacerse merecedores a la sanción que en derecho corresponda.



Ministerio de Salud

## RESOLUCIÓN No. 2019037679

(29 de Agosto de 2019)

**"Por medio de la cual se resuelve un recurso de reposición en el  
Proceso sancionatorio No. 201602006"**

### **A. SUBSANACIÓN DE LAS CONDUCTAS**

Una vez relacionado el escrito de defensa, procede a manifestar el despacho que el cargo que se formuló obedece a la visita de inspección sanitaria adelantada por los funcionarios del Invima a las instalaciones de la sociedad Cokis Maní S.A.S, el día 01 de septiembre del 2015, donde se evidenciaron inconsistencias que afectaban las buenas prácticas de manufactura, conducta que un inminente riesgo sanitario, del cual el operador jurídico realizó un amplio pronunciamiento al respecto en la resolución calificatoria.

Así mismo, debe indicarse que el incumplimiento evidenciado y por el cual se sancionó, tienen efectivamente la capacidad de poner en riesgo el bien jurídico tutelado, esto es la salud pública, pues como bien es sabido las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano; es decir son esa exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos y enfermedades y por lo tanto inobservarla no solo atenta contra la calidad e inocuidad del producto sino que pone en riesgo la salud del consumidor.

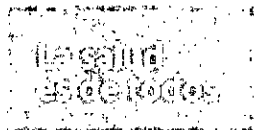
Más aún las (BPM)<sup>1</sup>, son consideradas como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997).

Entonces, las buenas prácticas de manufactura (BPM) son las herramientas básicas utilizadas en la elaboración de alimentos inocuos para el consumo humano, y se enfocan principalmente en la higiene y en la manipulación a lo largo de toda la cadena productiva. En esa medida, los establecimientos de envase y empaque de alimentos, no son ajenos a la obligación de cumplir con las mismas, toda vez que su aplicación en el desarrollo de los procesos de fabricación de alimentos es una garantía de calidad e inocuidad que redunde en beneficio del empresario y del consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de producción y manipulación de alimentos, por lo tanto su cumplimiento en la fabricación y procesamiento de alimentos es fundamental para garantizar la salud de los consumidores, ya que los alimentos procesados deben llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos y seguros.

Cabe agregar, que el operador jurídico realizó un amplio pronunciamiento sobre el riesgo en la resolución calificatoria. El cual se procede a relacionar:

*"Retomando en breves términos el objeto de debate y particularmente aludiendo al riesgo al que fue expuesto la salud pública, como resultado de las conductas constitutivas de infracciones sanitarias en las que incurrió el investigado, este Despacho debe insistir en que la inobservancia a las Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de alimentos, tratándose de los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano, derivó en riesgos de promover la contaminación cruzada del producto; en similar sentido el disponer para el consumo humano un producto alimenticio que adolece de las declaraciones exigidas por el reglamento técnico sobre requisitos de rotulado y/o etiquetado establecido en la Resolución 5109 de 2005, dificulta de manera directa los fines del INVIMA y demás entidades garantes de la salud pública, al obstaculizar la trazabilidad y el margen de cuidado sobre los productos que la autoridad ampara, no pudiendo garantizar la ejecución eficiente de las acciones de inspección vigilancia y control, ni el aseguramiento sanitario del producto mismo.*

<sup>1</sup> [http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2\\_4.pdf](http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf)



## RESOLUCIÓN No. 2019037679

(29 de Agosto de 2019)

### **"Por medio de la cual se resuelve un recurso de reposición en el Proceso sancionatorio No. 201602006"**

*Las anteriores apreciaciones adquieren relevancia al comprender que, en primer lugar, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Son una exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos y enfermedades.*

*También, son consideradas las (BPM)<sup>2</sup>, como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997).*

*Entonces, las buenas prácticas de manufactura (BPM) son las herramientas básicas utilizadas en la elaboración de alimentos inocuos para el consumo humano, y se enfocan principalmente en la higiene y en la manipulación a lo largo de toda la cadena productiva. En esa medida, los establecimientos fabricantes de alimentos, no son ajenos a la obligación de cumplir con las mismas, toda vez que su aplicación en el desarrollo de los procesos de fabricación de alimentos es una garantía de calidad e inocuidad que redunde en beneficio del empresario y del consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de producción y manipulación de alimentos.*

*El contar y mantener las buenas prácticas de manufactura (BPM), tiene como función principal proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos procesados deben llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos y seguros."*

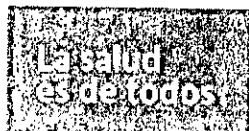
Como se ha precisado el solo incumplimiento del régimen sanitario pone en riesgo la salud del conglomerado, de ahí que es función del Instituto tomar las medidas necesarias para evitar o mitigar que esta afectación se materialice o afecte a un número mayor de consumidores; se debe recordar que la imposición de una medida sanitaria de seguridad lleva implícita la apertura de una investigación administrativa como la que nos ocupa.

Una vez aclarado lo anterior, procedemos a descender en el tema del recurso, el cual se enfoca únicamente en la descripción de acciones correctivas efectuadas a cada uno de los ítems que conforman la imputación, allegando como prueba de lo anterior, las actas de visita de inspección sanitaria que se efectuaron con posterioridad a la fecha que motiva la investigación (1 de septiembre de 2015), donde los conceptos emitidos por los funcionarios del INVIMA eran favorable con observaciones y en algunos casos favorable, situación que a todas luces permite aseverar que efectivamente los hallazgos de la diligencia génesis fueron subsanados por la procesada.

Adicionalmente, el recurrente anexo los certificados médicos de aptitud para manipular alimentos del personal que labora en las instalaciones de la investigada, los cuales se adelantaron en el transcurso del año 2018, soporte que contribuye a demostrar la acción correctiva adelantada por la vinculada al numeral tercero de único cargo imputado por el despacho.

Así entonces, no puede el recurrente requerir que le sea revocada la sanción de multa impuesta aduciendo que se tomaron los correctivos necesarios, ya que esto no es un criterio legal que le permita a esta Dirección omitir la sanción de multa. Tal como se indicó en la Resolución Calificatoria se tuvieron en cuenta en el análisis de las circunstancias de graduación de la sanción contenidas en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011 para imponer la sanción, en aplicación de los principios de razonabilidad y proporcionalidad, teniendo también en cuenta circunstancias aplicables al caso concreto.

<sup>2</sup> [http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2\\_4.pdf](http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf)



## RESOLUCIÓN No. 2019037679

(29 de Agosto de 2019)

***"Por medio de la cual se resuelve un recurso de reposición en el  
Proceso sancionatorio No. 201602006"***

No obstante con las mejoras realizadas por la sociedad sancionada demuestra el grado de prudencia y diligencia con que atendió los deberes, llegando a la convicción que la sociedad Cokis Maní S.A.S efectivamente subsana la falta endilgada en la resolución calificatoria, razón por la cual se hace necesario aplicar el criterio de graduación contenido en el numeral sexto del artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, criterio de graduación de la sanción, que en el momento de estudiar la conducta no había sido analizado en favor de la sociedad encartada.

Conforme lo analizado y dando aplicación a los principios de necesidad, proporcionalidad y razonabilidad que deben informar las sanciones impuestas por la administración, considera el Despacho pertinente disminuir el valor de la multa en CINCUENTA (50) salarios mínimos legales diarios vigentes, es decir que la sanción a imponer será de multa de TRESCIENTOS CINCUENTA (350) salarios mínimos legales diarios vigentes.

En mérito de lo expuesto, el despacho

### RESUELVE

**ARTICULO PRIMERO.** - Reponer parcialmente el artículo primero de la Resolución 2018035455 del 16 de agosto de 2018, proferida dentro del proceso sancionatorio 201602006, adelantado contra la sociedad Cokis Maní S.A.S., con Nit. 900530449-1, en el sentido de fijar la sanción impuesta en multa de TRESCIENTOS CINCUENTA (350) salarios mínimos diarios legales vigentes, por las razones expuestas.

**ARTICULO SEGUNDO.** - Notificar de manera personal la presente resolución al representante legal de la sociedad Cokis Maní S.A.S., con Nit. 900530449-1, y/o su apoderado, siguiendo lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, en aplicación a lo previsto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**ARTICULO TERCERO.** - Contra la presente Resolución no procede ningún recurso.

### NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

**ROY LUIS GALINDO WEHDEKING**  
Director de Responsabilidad Sanitaria (E)

Proyectó y Digiló: Neyve L. Flórez B  
Revisó: Diana Sánchez  
Aprobó: Jairo Alberto Pardo