



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: Pliego de Cargos
Expediente No.: 1035-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA PAISITA
IDENTIFICACIÓN	24719918
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	FLOR YANETH GUTIERREZ MUÑOZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	24719918
DIRECCIÓN	KR 13 F 55 A 04 SUR LC 1
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 13 F 55 A 04 SUR LC 1
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Sur E.S.E
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA) Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; <i>"Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso."</i>	
Fecha Fijación: 30 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____
Fecha Desfijación: 07 DE ENERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____



No existe núm

Tiene envío de vuelta
22/11/19.

p-19

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 10-12-2019 11:17:57

Al Contestar Cite Este No.:2019EE116371 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:2

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/FLOR YANETH GUTIERREZ I

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: LM / EXP 10352017

012101
Bogotá D.C.Señora
FLOR YANETH GUTIERREZ MUÑOZ
Propietaria
RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA PAISITA
KR 13 F 55 A 04 SUR LC 1
Bogotá D.C.Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 10352017.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la señora FLOR YANETH GUTIERREZ MUÑOZ, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 24.719.918-0, en calidad de propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA PAISITA, ubicado en la KR 13 F 55 A 04 SUR LC 1, de esta ciudad y con la misma dirección para notificación judicial, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 06 de Septiembre de 2019, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si lo considera procedente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,


ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección De Vigilancia En Salud Pública.Elaboró: G. Ospina
Revisó: M. Domínguez.
Anexo: (5 Folios).Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 06 DE SEPTIEMBRE DE 2019

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
10352017”.

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, en ejercicio de las facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por el artículo 564 de la Ley 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el artículo 13 del Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La presente investigación se adelanta en contra de la señora FLOR YANETH GUTIERREZ MUÑOZ, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 24.719.918-0, en calidad de propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA PAISITA, ubicado en la KR 13 F 55 A 04 SUR LC 1, de esta ciudad y con la misma dirección para notificación judicial.

La plena identificación de la parte investigada se ha establecido según la información registrada en el acta de IVC No. 1264820 de fecha 14/02/2017; la verificación realizada en la página web de la Procuraduría General de la Nación y el número de dígito de verificación.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado No. 2017ER12176 de fecha 24/02/2017 (folio 1) proveniente de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E., se remite se remite acta de visita No. 1264820 de fecha 14/02/2017, en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento denominado RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA PAISITA, de propiedad de la ciudadana mencionada en el párrafo anterior.

2.2. Mediante oficio radicado con el No. 2019EE35860 de fecha 23/04/2019 (folio 12), se comunicó a la parte investigada de la apertura de la presente investigación, según lo estableció por el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

3. PRUEBAS.

Obra dentro de la presente investigación administrativa el siguiente acervo probatorio:

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No 1264820 de fecha 14/02/2017 con concepto desfavorable (folios 2 - 8).

Página 1 de 9

3.2. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Establecimientos 100% Libres de Humo de Tabaco No 1264820 de fecha 14/02/2017 (folio 9).

3.3. Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 1264820 de fecha 14/02/2017 (folio 10 – 11).

4. CARGOS.

Las irregularidades sanitarias encontradas en la mencionada visita y que constan en las actas descritas en el ordinal anterior, pueden implicar violación de las disposiciones higiénico sanitarias, por lo que se profieren los siguientes cargos:

4.1. CARGO PRIMERO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de las **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**, tal como quedo consignado en el ítem 3.10., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(3.10.) Al momento de la inspección se evidenció grietas en pisos y mesón, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 1.1.), que dispone:

Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

4.2. CARGO SEGUNDO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de **SANEAMIENTO**, tal como quedo consignado en los ítems 4.1., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.9., 4.12., 4.16., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(4.1., 4.3., 4.4., 4.6., 4.9.) Al momento de la inspección no se evidenció no existe programas del plan de saneamiento básico, no se evidencia desinfección ni se realizan inspecciones, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 (Numeral 1, 2, 3), que dice:

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar 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 estar escrito y a disposición de la

autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

2. *Desechos sólidos.* Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. *Control de plagas.* Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

(4.5.) Al momento de la inspección se evidenció que no contaba con sitio independiente para almacenar productos de aseo, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 7), que dispone:

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

7. *Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.*

(4.12.) Al momento de la inspección se evidenció recipientes para recolección de residuos sólidos sin identificar y no separaban residuos, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 (Numeral 6, 7), que dice:

Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

6. *Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes, así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes*

7. *Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.*

(4.16.) Al momento de la inspección se evidenció que no presentó registros de lavado y desinfección de tanque de almacenamiento de agua potable, con lo cual se infringió lo señalado en el Decreto 1575 de 2010 Artículo 10, que dispone:

Artículo 10. Responsabilidad de los usuarios. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta, además, los siguientes aspectos:

1. *Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses.*

2. *Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública.*

3. *En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente.*

4.3. CARGO TERCERO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones **ESPECÍFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS**, tal como quedo consignado en los ítems 5.1., 5.2., 5.6., 5.10., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(5.1., 5.2.) Al momento de la inspección se evidenció grietas en pisos y mesón, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 1.1., 2.1.), que dice:

Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

(5.6.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba protección a lampara, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 7.3.), que dice:

Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

(5.10.) Al momento de la inspección se evidenció que uniones entre piso-pared no son redondeadas, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 2.2.), que dice:

Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

2.2. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

4.4. CARGO CUARTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de EQUIPOS Y UTENSILIOS, tal como quedo consignado en el ítem 6.3., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(6.3.) Al momento de la inspección se evidenció que no se evidenció proceso de desinfección y limpieza de equipos y utensilios con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 (Numeral 1), que dice:



Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar 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 estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

4.5. CARGO QUINTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de MANEJO, PREPARACION Y SERVIDO, tal como quedo consignado en los ítems 7.5., 7.6., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(7.5.) Al momento de la inspección se evidenció que no había termómetros y no se llevaban registros de controles de temperaturas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 2), que dispone:

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

(7.6.) Al momento de la inspección se evidenció que no presentó conceptos de proveedores, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Ley 9 de 1979 Artículo 288, que dice:

Artículo 288. Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.

4.6. CARGO SEXTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS, tal como quedo consignado en el ítem 8.6., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

(8.3.) Al momento de la inspección se evidenció estantes en mesón agrietados, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 4), que dispone:

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimás limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

En caso de probarse los cargos que se imputan se pueden imponer las sanciones establecidas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, según los criterios señalados en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, a saber:

Ley 9 de 1979, Artículo 577.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a. *Amonestación;*
- b. *Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;*
- c. *Decomiso de productos;*
- d. *Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- e. *Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.*

Ley 1437 de 2011 Artículo 50.- Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. *Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.*
2. *Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.*
3. *Reincidencia en la comisión de la infracción.*
4. *Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.*
5. *Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.*



6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Con el fin de esclarecer los cargos imputados y determinar si hay lugar a imponer algunas de las citadas sanciones, se requiere a la parte investigada a efecto que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes, conducentes y necesarios, dentro del término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a la señora FLOR YANETH GUTIERREZ MUÑOZ, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 24.719.918-0, en calidad de propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA PAISITA, ubicado en la KR 13 F 55 A 04 SUR LC 1, de esta ciudad y con la misma dirección para notificación judicial, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 Artículo 288; Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 1.1., 2.1., 2.2., 7.3.); 26 (Numeral 1, 2, 3); 28 (Numeral 2, 4, 7); 33 (Numeral 6, 7); Decreto 1575 de 2007 Artículo 10.

ARTICULO SEGUNDO. Notificar el presente pliego de cargos a la parte implicada, para que dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación del presente proveído, rinda sus descargos directamente o a través de apoderado y aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes y/o pertinentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en la parte considerativa del presente auto.

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E., las cuales fueron señaladas en la parte motivada de esta decisión.

ARTICULO CUARTO Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

Original Firmado por: **NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**
ELIZABETH COY JIMÉNEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: G Ospina.
Revisó: M Domínguez.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

NOTIFICACIÓN PERSONAL
(Artículo 67 de la Ley 1437 de 2011).

Bogotá D.C., _____, Hora _____.

En la fecha se notifica personalmente a: _____
identificado(a) con C.C. N° _____.

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo
calendado 06 de Septiembre de 2019, proferido dentro del Expediente 10352017, del cual se le
entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.



Trazabilidad Web

[Ver certificado entrega](#)

Nº Guía

Buscar

Para visualizar la guía de un guía 1: siga los pasos de ayuda para habilitarla

Inicio | Nueva | Actualizar | Eliminar | Imprimir



Guía No. YG24803-4468CO

Fecha de Envío 12/12/2019
00:01:00

Tipo de Servicio: POSTEXPRESS

Cantidad:	1	Peso:	233.00	Valor:	2600.00	Orden de servicio:	12957673
-----------	---	-------	--------	--------	---------	--------------------	----------

Datos del Remitente:

Nombre	FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD - FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD	Ciudad	BOGOTA D.C.	Departamento	BOGOTA D.C.
Dirección	CARRERA 32 NO 12-81	Telefono	3649090 ext. 9798		

Datos del Destinatario:

Nombre	FLOR YANETH GUTIERREZ MUÑOZ	Ciudad	BOGOTA D.C.	Departamento	BOGOTA D.C.
Dirección	KR 13F 55A 04 SUR LC 1 BR TUNJUELITO	Telefono:			
Carta asociada	Código envío paquete	Quien Recibe:		Envío Ida/Regreso Asociado:	

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
11/12/2019 09:14 PM	CTP.CENTRO A	Admitido	
12/12/2019 01:54 AM	CTP.CENTRO A	En proceso	
12/12/2019 02:06 PM	CD SUR	No reside - dev a remitente	
16/12/2019 12:21 PM	CD OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
17/12/2019 05:13 PM	CD OCCIDENTE	devolución entregada a remitente	
19/12/2019 07:23 PM	CTP.CENTRO A	Digitalizado	

Ing. Andrea Cortes
CP 25228-321593 COMD