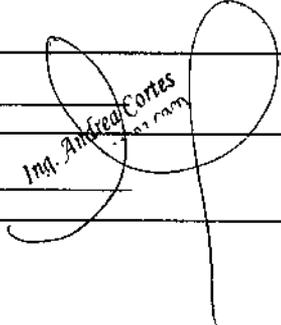
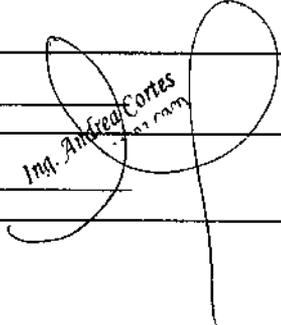




ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SEPTIEMBRE 2011

**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.: 1060-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	SURTIAVES 22
IDENTIFICACIÓN	74328734
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ALEXANDER VEGA REY
CEDULA DE CIUDADANÍA	74328734
DIRECCIÓN	CL 48 X SUR 31F 04
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 48 X SUR 31F 04
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Centro Oriente E.S.E
<p>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; "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.</p>	
Fecha Fijación: 23 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma 
Fecha Desfijación: 30 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma 



No Reside
- No tiene emtos
anteriores



P-5

ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTA D.C.

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 03-12-2019 08:55:07 Al Contestar Cite Este No.:2019EE112837 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:2 ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ALEXANDER VEGA REY TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION ASUNTO: SM / EXPEDIENTE 10602017

012101

Bogota D.C.

Señor:
ALEXANDER VEGA REY
 Propietario
 SURTIAVES 22
 CL 48 X SUR 1 F 04
 Ciudad.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 10602017.

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 del señor **ALEXANDER VEGA REY** identificado con Cedula de Ciudadanía No. 74.328.734 en su calidad propietario del establecimiento denominado **SURTIAVES 22** ubicado en la CL 48 X SUR 1 F 04 en el barrio Diana Turbay de la localidad Rafael Uribe Uribe, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos, del cual se anexa copia integra.

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

Anexos 6 folios
 Elaboró: Johana G.
 Revisó: C. Esquelaqui.

Cra. 32 No. 12-81
 Tel.: 364 9090
 www.saludcapital.gov.co
 Info: 364 9666





SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 13 DE SEPTIEMBRE DE 2019

**“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
10602017”.**

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 persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es el señor ALEXANDER VEGA REY identificado con Cedula de Ciudadanía No. 74.328.734 en su calidad propietario del establecimiento denominado SURTIAVES 22 ubicado en la CL 48 X SUR 1 F 04 en el barrio Diana Turbay de la localidad Rafael Uribe Uribe en la ciudad de Bogotá D.C.

2. HECHOS

- 2.1. Según oficio radicado con el No. 2017ER18434 del 23/03/2017, (folio 1) suscrito por funcionario DE LA SUB RED DE SERVICIOS INTEGRADOS CENTRO ORIENTE E.S.E, se solicita de oficio iniciar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente como consecuencia de la situación encontrada con motivo de la visita de inspección, vigilancia y control con resultado no conforme.
- 2.2. El 21/02/2017 los Funcionarios del Hospital realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones sanitarias al establecimiento antes mencionado, según consta en el acta de visita levantada, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia, en la que se dejó constancia de los hallazgos encontrados.

3. PRUEBAS

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

- 3.1. Acta de Inspección y vigilancia No. 01276597 de fecha 21/02/2017 con concepto sanitario desfavorable.
- 3.2. Guía para vigilancia de rotulado/etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. 01276597 de fecha 21/02/2017.
- 3.3. Vigilancia a establecimientos públicos 100% libres de humo de tabaco en Bogotá No. 01276597 de fecha 21/02/2017.

3.4. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL No. 00601132 de fecha 21/02/2017.

3.5. Comunicación de apertura de procedimiento administrativo sancionatorio con radicado No. 2019EE36480 de fecha 25/04/2019.

3.6. Identificación del investigado en la página web del RUES.

4. CARGOS:

Esta instancia procede a analizar el acta que obra dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Así las cosas, durante la visita de inspección realizada por los funcionarios del HOSPITAL de la Subred Centro oriente E.S.E. se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que el Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la parte investigada.

Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas practicas sanitarias en el establecimiento, tal como quedo señalada en el acta de inspección, vigilancia 269001 de fecha 26/01/2017 así:

CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM 3.7: Sifón sin rejilla, incumpliendo lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 177 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 4.1 y 4.2, que nos dice:

Ley 9 de 1979

Artículo 177. Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución del agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

Resolución 2674 de 2013

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

4.2. *El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.*

ITEM 3.10: El día de la visita los techos estaban deteriorados, incumpliendo lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 195, en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 sub numeral 3.1, que nos dice:

Ley 9 de 1979

Artículo 195º.- El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

Resolución 2674 de 2013

Artículo 7º. 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:

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento

ITEM 3.11: El cableado estaba suelto, incumpliendo lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 117, en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 sub numeral 6.3, que nos dice:

Ley 9 de 1979

Artículo 117º.- Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

Resolución 2674 de 2013

Artículo 7º. 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:

6.3. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.





CARGO SEGUNDO: PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM 4.1 y 4.4: Presenta programa, pero no se pone en práctica, no llevan registros sobre limpieza de equipos, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1, que nos dice:

Resolución 2674 de 2013

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.

ITEM 4.5: Área de almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos sin demarcar, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 7 que indica:

Resolución 2674 de 2013

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.

CARGO TERCERO: PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

ITEMS 4.6, 4.7: Se evidencia cagarruta de ratón en unidad de nevera, no presenta soportes de químicos para el control de plagas, incumpliendo lo establecido en la Ley 9 de



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

1979 artículo 168 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 sub numeral 2.1, 26 numeral 3 y 32 numeral 7, que nos indica:

Ley 9 de 1979

Artículo 168º.- Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos.

Resolución 2674 de 2013

Artículo 6º. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia 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:

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.

Artículo 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

7. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

ITEMS 4.8 y 5.8: Agua empozada en área de lavado y acumulación de utensilios, incumpliendo lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 207, en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 sub numeral 2.1 y 32 numeral 6, que nos indica:





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Ley 9 de 1979

Artículo 207º.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Resolución 2674 de 2013

Artículo 6º. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

Artículo 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.

CARGO CUARTO: PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM 4.12: Recipientes de basura sin tapa, incumpliendo lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 199 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral 7, que nos indica:

Ley 9 de 1979

Artículo 199º.- Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

Resolución 2674 de 2013

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

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.





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

CARGO QUINTO: CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ITEM 5.10: El día de la visita se visualizó los techos deteriorados, incumpliendo lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 195 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 7 sub numeral 3.1 y 33 numeral 4 que nos indican:

Ley 9 de 1979

Artículo 195º.- El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

Resolución 2674 de 2013

Artículo 7º. 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:

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

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

4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

CARGO SEXTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM 6.1: Elementos en material no sanitario, incumpliendo lo establecido en la resolución 2674 de 2013 artículos 8 y 9 numeral 1 que indican:

Resolución 2674 de 2013

Artículo 8º. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio 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, contruidos, 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.





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Resolución 2674 de 2013

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

ITEM 10.2: No tiene soporte de todo el personal del curso o capacitación en manipulación de alimentos, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 12 que indica lo siguiente:

Resolución 2674 de 2013

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben 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. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. 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 deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

CARGO NOVENO: MEDIA SANITARIA DE SEGURIDAD

Medida sanitaria consistente en *Clausura temporal total*, impuesta mediante Acta N°. 00601132 del 21/02/2017, por determinarse que el establecimiento no cumplía con los parámetros normativos higiénico sanitario, hecho que se constituye como circunstancia de agravación.

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:





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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, 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 el término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos a el señor ALEXANDER VEGA REY identificado con Cedula de Ciudadanía No. 74.328.734 en su calidad propietario del establecimiento denominado SURTIAVES 22 ubicado en la CL 48 X SUR 1 F 04 en el barrio Diana Turbay de la localidad Rafael Uribe Uribe en la ciudad de Bogotá D.C., por





los hechos expuestos en la parte motiva de ésta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

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 recaudadas por Hospital dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señalas en la parte motiva de esta decisión

ARTICULO CUARTO Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Johana G.
Revisó: C. Esquiaqui

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 proferido dentro del Expediente _____ del cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.



