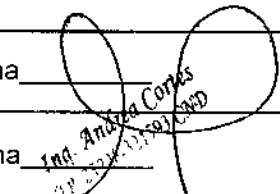
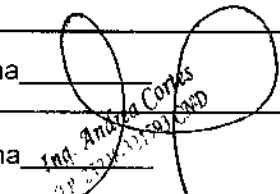


**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN
 SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: Pliego de Cargos
 Expediente No.: 1116-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	GRUPO VIAND S.A.S
IDENTIFICACIÓN	900525160
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	VIVIANA AREVALO RODRIGUEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	900525160
DIRECCIÓN	KR 49 99 15 AP 102 LC 2
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 49 99 15 AP 102 LC 2
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Norte E.S.E
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)	
<p>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></p>	
Fecha Fijación: 26 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma 
Fecha Desfijación: 02 DE ENERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma 

Desconocido

P-16

tiene envío 22/10/19

Deruelto por el mismo

motivo

012101



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 06-12-2019 10:45:33
 Al Contestar Cite Este No.:2019EE115125 O 1 Fol:9 Anex:0 Rec 2
 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
 ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
 DESTINO: PERSONA PARTICULAR/VIVIANA AREVALO RODRIGUEZ
 TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
 ASUNTO: LD/EXPENDIENTE 11162017

Bogotá D.C.


Señora
VIVIANA AREVALO RODRIGUEZ
 Representante Legal
GRUPO VIAND SAS
 KR 49 99 15 AP 102 LC 2
 Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo sanitario No. **11162017**

La Subdirección de Vigilancia en Salud Publica de la Secretaria Distrital de Salud hace saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la Sociedad **GRUPO VIAND SAS**, identificada con Nit. **900.525.160 - 9**, con dirección de notificación Judicial **KR 49 99 15 AP 102 LC 2, Bogotá D.C.**, representada legalmente por la señora **VIVIANA AREVALO RODRIGUEZ**, identificada con Cedula de Ciudadanía No. **52.412.301**, en su calidad de responsable o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **DELIKATESSEN PREMIUM** ubicado en la **KR 49 99 34 Barrio Castellana Localidad Barrios Unidos, de esta ciudad**, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Publica 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 así lo considera, 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: Beatriz S.
 Revisó: J. Domínguez
 Anexa: 9 folios





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA
EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 20/09/2019

POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE 11162017

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 dirige contra la Sociedad **GRUPO VIAND SAS**, identificada con Nit. **900.525.160 - 9**, con dirección de notificación Judicial **KR 49 99 15 AP 102 LC 2, Bogotá D.C.**, representada legalmente por la señora **VIVIANA AREVALO RODRIGUEZ**, identificada con Cedula de Ciudadanía No. **52.412.301**, en su calidad de responsable o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **DELIKATESSEN PREMIUM** ubicado en la **KR 49 99 34 Barrio Castellana Localidad Barrios Unidos**, de esta ciudad, por presunta vulneración a normas higiénico sanitarias.

2. HECHOS

2.1. Según oficio radicado con el No. **2017ER17829** de fecha **21/03/2017** (folio 1) suscrito por funcionario de la **Subred Integrada de Servicios de Salud NORTE 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 **07/02/2017** los Funcionarios de la **Subred Integrada de Servicios de Salud NORTE E.S.E.**, realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones sanitarias al establecimiento anunciado, según consta en el acta de visita, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia, en la que se dejó constancia de los hechos materia de investigación. Visita en la que se levantó Acta con concepto sanitario Desfavorable agravada por la aplicación de una medida de seguridad consistente en **Clausura Temporal Parcial y Suspensión Total de Trabajos o Servicios**.

3. PRUEBAS

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





- 3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a **Expendio y Depósito de alimentos y bebidas No. 924547** de fecha **07/02/2017** (folio 2 a 6), con Concepto Sanitario Desfavorable
- 3.2. Acta Guía de Vigilancia de rotulado/etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. **924547** de fecha **07/02/2017** (folio 7 y 8)
- 3.3. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad a Establecimiento No. 209268 de fecha 07/02/2017 (folio 9), consistente en Clausura Temporal Total y Suspensión Total de Trabajos o Servicios. Hallazgo: IN SB, 3.6, 3.7, 3.8, 3.10, 3.11, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.3, 8.6, DO, PR, SB, 4.1, 4.9, 9.5, DT, SB, 4.5, 4.10, 4.11, 7.5, 7.6, 9.1, EU SB 6.1, 7.1, DO, 7.7, PE 8.1, 8.2, 8.3. Se aplicó medida sanitaria de seguridad por incumplimiento reiterativa exigencias, condiciones de limpieza deficientes, mantenimiento deficiente, oxidación de estanterías, nevera, superficies con deterior, adicionalmente en el momento de la visita sanitaria, el establecimiento se encontraba sin suministro de agua.
- 3.4. Copia de certificación del sujeto pasivo de la presente investigación REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL CÁMARAS DE COMERCIO RUES donde ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantara la presente investigación tal y como consta en los folios 12 del expediente.
- 3.5. Mediante oficio radicado No. **2019EE36449** de fecha **25/04/2019** se procedió a comunicar a la parte investigada apertura de procedimiento administrativo sancionatorio (folio 10).
- 3.6. Examinada el acta de IVC se aprecia que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria.

4. CARGOS:

Esta instancia procede a analizar las actas que obran 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 de la Subred Integrada de Salud 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.

1. Por infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas practicas sanitarias en el establecimiento, como se determina a continuación donde se indica el aspecto a verificar, la conducta evidenciada en la visita presuntamente vulneradora de la normativa sanitaria, y la correspondiente tipificación, tal como quedo señalada en el Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a **Expendio y Depósito de alimentos y bebidas No. 924547** de fecha **07/02/2017** (folio 2 a 6), con Concepto Sanitario Desfavorable así:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

CARGO PRIMERO Durante la visita se encontró en el establecimiento investigado que no cumplía con adecuadas **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**, se evidencio que incumplía con:

3,6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento. Durante la visita de inepción sanitaria, se encontró en el establecimiento investigado, que no contaban con servicio d agua, en el baño se encontró sanitario sucio, llave de lavamanos suelta, sin elementos de aseo completos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 188 que dice:

ARTÍCULO 188º.- En toda edificación, el número y tipo de los aparatos sanitarios estarán de acuerdo con el número y requerimientos de las personas servidas de acuerdo con lo establecido en la presente Ley y su reglamentación.

Y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 6 numeral 6.2 que indica:

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:

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

3.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado. Se evidencio en la inepción, sifón sucio. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 177 que dice:

ARTÍCULO 177º.- 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 de agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

3,8 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno. Se evidencio en el control sanitario que no había área de lavado de trapero. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 91; 233 que dicen.

ARTÍCULO 91º.- Los establecimientos industriales deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura.





ARTÍCULO 233°.- Las disposiciones de esta Ley aplicables a edificaciones para establecimientos comerciales se aplicarán también a las áreas de otros establecimientos que hagan comercio de una u otra forma.

3.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. Se encontró así mismo, piso sucio en expendio, oxido en área de nevera, paredes sucias, manchadas deterior de pintura. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 92; 193; 195; 207 que indican:

ARTÍCULO 92°.- Los pisos de los locales de trabajo y de los patios deberán ser en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y en lo posible, secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten en sí mismos riesgos para la seguridad de los trabajadores.

ARTÍCULO 193°.- El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

ARTÍCULO 195°.- 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.

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

3.11 Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas. Durante la visita se encontró, canaleta rota, cables sucios y sueltos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 117 que dice:

ARTÍCULO 117°.- Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, construidos, 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.

CARGO SEGUNDO. Durante la inspección sanitaria no cumplía con adecuadas **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** - como se expresa a continuación:

4.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. Se constató en la visita higiénico sanitaria, que no presentaron documentos plan de saneamiento, listas de chequeo programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas, abastecimiento de agua potable. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 1, 2, 3, 4 que dicen:





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. 2. Desechos sólidos. 3. Control de plagas. 4. Abastecimiento o suministro de agua potable.

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. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

4.2 El agua utilizada en el establecimiento es potable. Se evidencio en la incepción, que no contaban con agua de reserva y

4.3 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones y

4.4 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente. No contaban con reserva de agua potable, no certificaron limpieza y desinfección. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 285 que dicen:



ARTÍCULO 285°.- Los establecimientos industriales a que se refiere este título deberán tener agua potable en la cantidad requerida por la actividad que en ellos se desarrollen.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 3.1; 3.5, 26 numeral 4 que indica:

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:

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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:

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

4.5 Existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras. Se encuentran con tapa. Se observaron en la visita, recipientes sin tapa fija en expendio sin identificar. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 199 que indica:

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

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numeral 11 que dice:





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

ARTÍCULO 9º. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

4.9 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección. No presentaron en la inceptión la no presentación fichas técnicas de productos químicos de aseo y

4.10 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. Se cosntato en la visita, que no había área identificada y

4.11 Los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido. Se evidencio que no había portaescobas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 130 que dice:

ARTÍCULO 91º.- Los establecimientos industriales deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura.

ARTÍCULO 130º.- En la importación, fabricación, almacenamiento, transporte, comercio, manejo o disposición de sustancias peligrosas deberán tomarse todas las medidas y precauciones necesarias para prevenir daños a la salud humana, animal o al ambiente, de acuerdo con la reglamentación del Ministerio de Salud.

Y articulo 28 numeral 7 de la Resolucion 2674 de 2013 que dice:

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: El día de la visita de inspección sanitaria con se encontró que no cumplía con **CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN Y ENSAMBLE DE ALIMENTOS** incumplió, tal como se expone a continuación:

5.1 Los pisos están 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 el mantenimiento sanitario y

5.2 Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada. Se encontró en la inceptión paredes sucias sin mantenimiento de pintura y

5.3 Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento. Se encontró en el control sanitario, limpieza deficiente de techos y roto en área de roseta. Vulnerando la Ley 9 de 1979 artículos 92; 193; 195; 207 que dicen:

ARTÍCULO 92º.- Los pisos de los locales de trabajo y de los patios deberán ser en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y en lo posible, secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten en sí mismos riesgos para la seguridad de los trabajadores.

ARTÍCULO 193º.- El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

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.

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

La Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 1.1, 2.1, 3.1; 33 numerales 1, 3, 4 que indican:

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:

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.

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.

CARGO CUARTO: En la inspección realizada se observó que no cumplía con adecuadas condiciones de **EQUIPOS Y UTENSILIOS** se encontró en la visita que incumplía con:

6.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento 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. Se evidencio en la isita, que nevera horizontal tenia corrosión, empaques de caucho sucios, evidencia de deterioro interior, se ubicaban cartones. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251; 252 que indican:

ARTÍCULO 251°.- El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.

ARTÍCULO 252°.- Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.

Y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 8; 9 numeral 1 que dicen:

ARTÍCULO 8°. 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.

ARTÍCULO 9°. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:



1. 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

6.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso, Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada. Se encontró nevera obsoleta, con corrosión, suciedad. Vulnerado la Ley 9 de 1979 artículos 121 que dice:

ARTÍCULO 121º.- El almacenamiento de materiales u objetos de cualquier naturaleza deberá hacerse sin que se creen riesgos para la salud o el bienestar de los trabajadores o de la comunidad.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 31 numeral 1, 2 que dice:

ARTÍCULO 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.
2. Contar con la infraestructura adecuada.

CARGO QUINTO: En el control sanitario se evidenció que no cumplió con **CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y SERVIDO**, se encontró en la visita que no cumplía con:

7.1 Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente. Se evidenció en la inyección, estantes sucios. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 256 que dice:

ARTÍCULO 256º.- Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados para alimentos y bebidas se almacenarán en forma que se evite su contaminación y se asegure su correcta conservación.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3 que señalan:

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

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.



7.5 Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos. Se evidencio en la visita higiénico sanitaria que no había termómetro de alimentos, no diligenciaban registros de temperatura. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2 y el artículo 31 numeral 3 que dicen:

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.

ARTÍCULO 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.

7.6 Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas. Se encontró igualmente nevera obsoleta, corrosión, suciedad. Vulnerado la Ley 9 de 1979 artículos 121 que dice:

ARTÍCULO 121°.- El almacenamiento de materiales u objetos de cualquier naturaleza deberá hacerse sin que se creen riesgos para la salud o el bienestar de los trabajadores o de la comunidad.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 31 numeral 1, 2 que dice:

ARTÍCULO 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:



1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.
2. Contar con la infraestructura adecuada.

7.7 Los alimentos proceden de proveedores que garanticen su calidad. No presentaron en el control sanitario, concepto sanitario de proveedores. Incumpliendo 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.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3 que señala:

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

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

CARGO SEXTO: El día de la inspección higiénico sanitaria se constató que no cumplió con **CARGO SEXTO. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN** como quedo registrado a continuación:

8.1 El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos. no presentaron en la inspección sanitaria, tiene certificado médico y controles médicos periódicos y

8.2 Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manejo higiénico de alimentos. tampoco presentaron curso o capacitación en manejo higiénico de alimentos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 276; 277 que indican:

ARTÍCULO 276°.- Los patrones y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este título, cumplirán con las normas sobre Salud Ocupacional establecidas en el Título III de la presente Ley y sus reglamentaciones, además, el Ministerio de Salud podrá exigir que el personal se someta a exámenes médicos cuando lo estime necesario.

ARTÍCULO 277°.- En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos.



Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1; 12 que señalan:

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.

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.

8.3 Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado. Se encontró en la visita, empleado sin protección de cabello. Conculcando el artículo 277 de la 9 de 1979 que dice:

ARTÍCULO 277°.- En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos.

Y el artículo 14 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013 que dice:

ARTÍCULO 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

8.6 Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En la visita se evidenció que no había agua en platón, no había insumos completos para el lavado de manos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 285 que dice:

ARTÍCULO 285°.- Los establecimientos industriales a que se refiere este título deberán tener agua potable en la cantidad requerida por la actividad que en ellos se desarrollen.

Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numeral 4 que dice:

ARTÍCULO 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

CARGO SEPTIMO. El día de la inspección higiénico sanitaria se constató que no cumplió con **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS**, se encontró que incumplía con:

9.1 Los alimentos se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación. Se evidencio nevera de exhibición con corrosión. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251; 252 que dicen:

ARTÍCULO 251º.- El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.

ARTÍCULO 252º.- Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.

ARTÍCULO 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

2. Contar con la infraestructura adecuada.

9.5 El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria. Se constató en el control higiénico sanitario, que el establecimiento no contaba con reserva de agua, para el expendio con limpieza y desinfección. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 69; 285 que dice:

ARTÍCULO 69º.- Toda agua para consumo humano debe ser potable cualesquiera que sea su procedencia. Ver Decreto Nacional 475 de 1998



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

ARTÍCULO 285°.- Los establecimientos industriales a que se refiere este título deberán tener agua potable en la cantidad requerida por la actividad que en ellos se desarrollen.

CARGO OCTAVO. El día de la visita de inspección sanitaria con se encontró que no cumplía con **SALUD OCUPACIONAL**, Se encontró en la visita que incumplía con:

10.1 Extintores señalizados y demarcados. Se constató extintor, sin señalización no se ubica en lugar. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 116, 205 que indican:

ARTÍCULO 116°.- Los equipos y dispositivos para extinción de incendios deberán ser diseñados, construidos y mantenidos para que puedan ser usados de inmediato con la máxima eficiencia. Fabricantes, distribuidores y agencias de mantenimiento de tales equipos estarán sujetos a la vigilancia del Ministerio de Salud o de la autoridad a quien éste delegue y deberán garantizar la eficacia de los equipos.

ARTÍCULO 205°.- Todas las edificaciones deberán estar dotadas de elementos necesarios para controlar y combatir accidentes por fuego de acuerdo con las reglamentaciones que existan al respecto.

10.2 Botiquín de primeros auxilios. Se evidencio insumos botiquín de primeros auxilios incompleto. Pretermitiendo el cumplimiento de la Ley 9 de 1979 articulo 127 que indica:

ARTÍCULO 127°.- Todo lugar de trabajo tendrá las facilidades y los recursos necesarios para la prestación de primeros auxilios a los trabajadores.

Y el articulo 4 de la Resolucion 705 de 2007 que señala:

ARTÍCULO 4°.- Del mantenimiento de los botiquines: El establecimiento de comercio y centro comercial deberá definir un procedimiento que garantice la reposición oportuna de los elementos consumidos, utilizados o vencidos y la disponibilidad permanente de los mismos, para lo cual diligenciará un formato de control de inventarios (Anexo 1) y formato de reposición de elementos de primeros auxilios (Anexo. 2).

2. Infringir la normatividad sanitaria vigente, causando un alto riesgo en salud pública, como consecuencia se procedió a la Aplicación de una Medida Sanitaria de Seguridad de Carácter Preventivo, tal como se desprende del Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad a Establecimiento No. 209268 de fecha 07/02/2017 (folio 9), consistente en Clausura Temporal Total y Suspensión Total de Trabajos o Servicios. Hallazgos: IN SB, 3.6, 3.7, 3.8, 3.10, 3.11, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.3, 8.6, DO, PR, SB, 4.1, 4.9, 9.5, DT, SB, 4.5, 4.10, 4.11, 7.5, 7.6, 9.1, EU SB 6.1, 7.1, DO, 7.7, PE 8.1, 8.2, 8.3. Se aplicó medida sanitaria de seguridad por incumplimiento reiterativa exigencias, condiciones de limpieza deficientes, mantenimiento deficiente, oxidación de estanterías, nevera, superficies con deterior, adicionalmente en el momento de la visita sanitaria, el establecimiento se encontraba sin suministro de agua. Previstos en acta **924547** de fecha **07/02/2017**.



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, 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.

DE LA APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD IMPUESTA: Conforme el artículo 576 ibídem, se establecen las medidas sanitarias de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, y de acuerdo con su párrafo único serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Formular Pliego de Cargos a la señora la Sociedad **GRUPO VIAND SAS**, identificada con Nit. **900.525.160 - 9**, con dirección de notificación Judicial **KR 49 99 15 AP 102 LC 2, Bogotá D.C.**, representada legalmente por la señora **VIVIANA AREVALO RODRIGUEZ**, identificada con Cedula de Ciudadanía No. **52.412.301**, en su calidad de responsable o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **DELIKATESSEN PREMIUM** ubicado en la **KR 49 99 34 Barrio Castellana Localidad Barrios Unidos, de esta ciudad**, por presunta vulneración a las siguientes normas higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 91; 92; 127, 130; 177; 188; 193; 195; 199; 205; 207; 233; 251; 252; 256; 276; 277; 285; 2288; la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numerales 3.1, 3.5, 6.2; 7 numerales 1.1, 2.1, 3.1; 8; 9 numerales 1, 11; 11 numeral 1; 12; 14 numerales 4, 5; 26 numerales 1, 2, 3, 4; 28 numerales 2, 3; 31 numerales 1, 2, 3; 33 numerales 1, 3, 4; y la Resolución 705 de 2007 artículo 4, de conformidad con los hechos expuesto en la parte motiva de este auto.

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 la **Subred Integrada de Servicios de Salud NORTE E.S.E.**, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señalizadas 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.

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ELIZABETH COY JÍMEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Beatriz S.
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 **PLIEGO DE CARGOS**, proferido dentro del Expediente _____, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.





Trazabilidad Web

Nº Guía

Buscar

Para visualizar la guía de envío en línea, siga los [pasos de ayuda](#) para habilitarlo.

Inicio | Destino | Estado | Fecha de Envío



Guía No. YG247736938CO

Fecha de Envío 10/12/2019
00:01:00

Tipo de Servicio POSTEXPRESS

Cantidad 1 Peso 251,00 Valor 2600,00 Orden de servicio 12943021

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 Teléfono 3648090 ext 9798

Datos del Destinatario:

Nombre VIVIANA AREVALO RODRIGUEZ Ciudad: BOGOTA D.C. Departamento: BOGOTA D.C.
Dirección: KR 49 99 15 AP 102 LC 2 Teléfono

Carta asociada Código envío paquete Quien Recibe: Envío Ida/Regreso Asociado.

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
09/12/2019 09:38 PM	CTP.CENTRO A	Admitido	
10/12/2019 12:53 AM	CTP.CENTRO A	En proceso	
10/12/2019 02:02 PM	CD.NORTE	Desconocido-dev. a remitente	
12/12/2019 11:08 AM	CD OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
12/12/2019 11:47 AM	CD.OCCIDENTE	Reasignado	
17/12/2019 03:11 PM	CD OCCIDENTE	devolución entregada a remitente	

Ing. Andrea Cortes
TP 25228.321593 CND