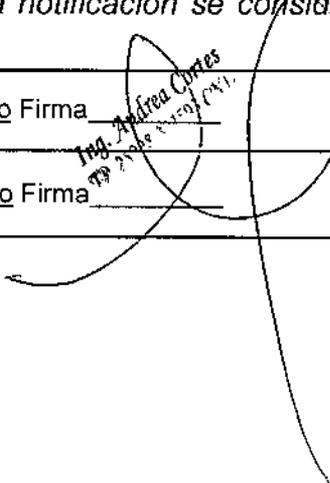
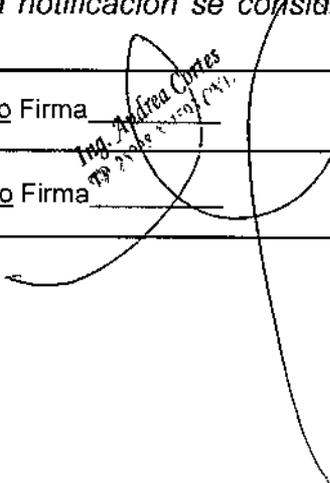




ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
FORJANDO SALUD

**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.: 1123-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CITRUS´S & COFFEE
IDENTIFICACIÓN	13481058
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	JOSE HERNANDO MEDINA SARAY
CEDULA DE CIUDADANÍA	13481058
DIRECCIÓN	CL 147 12 02 LC 22
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 147 12 02 LC 22
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Norte 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: 07 DE ENERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma 
Fecha Desfijación: 13 DE ENERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma 



e 11-12

No existe número

p-9

- No hay emios anteriores
- se verifico en google maps
012101
no se ubica placa



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 10-12-2019 10:05:49
 Al Contestar Cite Este No. 2019EE116258 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec.2
 ORIGEN: 012101 GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC
 DESTINO: PERSONA PARTICULAR/JOSE HERNANDO MEDINA S
 TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
 ASUNTO: LM / EXP 11232017

Bogotá D.C.

Señor
JOSE HERNANDO MEDINA SARAY
 Propietario y/o Representante Legal
CITRU'S & COFFEE
CL 147 12 02 LC 22
 Bogotá D.C.

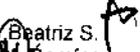
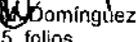
Ref. Notificación por aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo sanitario No. **11232017**

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 del señor **JOSE HERNANDO MEDINA SARAY**, identificado con Cedula de Ciudadanía No. **13.481.058 - 7** en su calidad propietario y/o representante legal o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **CITRU'S & COFFEE** ubicado en la **CL 147 7 92 LC 22** Barrio **Cedritos** Localidad **Usaquén**, de esta ciudad, con dirección de notificación **CL 147 12 02 LC 22** Bogotá D. C., 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:  W. Domínguez
 Anexa: 5 folios





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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

POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE **11232017**

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 contra quien se dirige la presente investigación es el señor **JOSE HERNANDO MEDINA SARAY**, identificado con Cedula de Ciudadanía No. **13.481.058 – 7** en su calidad propietario y/o representante legal o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **CITRU'S & COFFEE** ubicado en la **CL 147 7 92 LC 22 Barrio Cedritos** Localidad **Usaquén**, de esta ciudad, con dirección de notificación **CL 147 12 02 LC 22 Bogotá D. C.**, por presunta vulneración a normas higiénico sanitarias.

2. HECHOS

- 2.1. Según oficio radicado con el No. **2017ER23533** de fecha **17/04/2017** (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 **16/12/2017** los Funcionarios de la **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.

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. **1287821** de fecha **06/02/2017** (folio 2 a 6), con Concepto Sanitario **Desfavorable**

3.2. Acta Vigilancia a establecimiento **100% libre de humo de tabaco** en Bogotá No. **1287821** de fecha **06/02/2017** (folio 7)

3.3. Acta Guía de Vigilancia de rotulado/etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. **1287821** de fecha **06/02/2017** (folios 8 y 9)

3.4. Autorización de representación de fecha 22/02/2017 (folio 10).

3.5. Copia de certificación del sujeto pasivo de la presente investigación **REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL CÁMARAS DE COMERCIO RUESS** donde ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantara la presente investigación y el digito de verificación de la cedula de ciudadanía tal y como consta en los folios **14 y 15** del expediente.

3.6. Mediante oficio radicado No. **2019EE36423** de fecha **25/04/2019** se procedió a comunicar a la parte investigada apertura de procedimiento administrativo sancionatorio (folio 12).

3.7. 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 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.

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. 1287821 de fecha 06/02/2017 (folio 2 a 6), con Concepto Sanitario Desfavorable así:

CARGO PRIMERO. 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. Durante la visita se constató que faltaba plan de saneamiento, listas de chequeo de los 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.

4.4 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente. Incumpliendo el artículo 6 numeral 3.5; 3.5.2 el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013 que indica:

"ARTICULO 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:

3.5. 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:

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

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: 1. Limpieza y desinfección; 2. Desechos sólidos; 3. Control de plagas y 4. Abastecimiento o suministro de agua potable.

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."

Y Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 1 y 3 que indica:

ARTÍCULO 10º.- 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.
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.

CARGO SEGUNDO: 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:

7.5 Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos. Se evidenció así mismo, que faltó tomar y registrar temperatura. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2, 3 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.

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 y

8.2 Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manejo higiénico de alimentos. Se evidencio en la visita que falto presentar certificados médicos y falto presentar curso o capacitación en manejo higiénico de alimentos del personal manipulador. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 276; 277 que indican:

ARTÍCULO 276°.- Los patronos 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 evidencio en la visita, que falto dotación, protección, cabello de empleado y

8.6 Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. Se observó que falto jabón antibacterial para manos. Conculcando el artículo 277 de la 9 de 1979 que dice:

ARTÍCULO 277º.- En los establecimientos a que se refiere este título los patrones, 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 numerales 4, 5 de la Resolución 2674 de 2013 que dicen:

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.

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.

8.7 Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo). Se evidencio en la visita que alto aviso paso a paso de lavado de manos. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.4 y el artículo 13 párrafo 1 que señalan:

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:



6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

ARTÍCULO 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

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.

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Formular Pliego de Cargos al señor **JOSE HERNANDO MEDINA SARAY**, identificado con Cedula de Ciudadanía No. **13.481.058 – 7** en su calidad propietario y/o representante legal o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **CITRU'S & COFFEE** ubicado en la **CL 147 7 92 LC 22 Barrio Cedritos Localidad Usaquén**, de esta ciudad, con dirección de notificación **CL 147 12 02 LC 22 Bogotá D. C.**, por presunta vulneración a las siguientes normas higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 276; 277 la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numerales 3.5, 3.5.2, 6.4; 11 numeral 1; 12; 13 parágrafo 1; 14 numerales 4, 5; 26 numerales 1, 2, 3, 4, 28 numerales 2, 3; 31 numeral 3 y el Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numerales 1, 3, 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 de la **Subred Integrada de Servicios de Salud NORTE E.S.E.**,

dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas 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

ELIZABETH COY JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Beatriz S. 
Revisó: M. Domínguez

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.

