



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

CÓNSTANCIA 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.: 1161-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	GRUPO COMERCIAL SIGLO XXI SAS
IDENTIFICACIÓN	80411439
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	RICHARD AUGUSTO GARZON CHAVEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	80411439
DIRECCIÓN	KR 6 162A 20
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 6 162A 20
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) Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; " <i>Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.</i> "	
Fecha Fijación: 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 



Fuerza Mayor
Alb riesgo



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Salud

e-11-12
P-10
SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 10-12-2019 09:38:09

Al Contestar Cite Este No. 2019EE116218 O 1 Fol.5 Anex.0 Rec 2
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/RICHARD AUGUSTO GARZO
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: LM / EXP 11612017

012101
Bogotá.

Señor
RICHARD AUGUSTO GARZON CHAVEZ
Representante legal
GRUPO COMERCIAL SIGLO XXI S.A.S
KR 6 N°. 162 A-20
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario N°. 1161/2017.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la ficción jurídica denominada GRUPO COMERCIAL SIGLO XXI S.A.S, identificada con NIT 830.115.988-7, representada legalmente por el señor RICHARD AUGUSTO GARZON CHAVEZ, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado SUPERMERCADO PARAISO, ubicado en la KR 6 N°. 162 A-20 barrio San Cristóbal Norte de Bogotá D.C., La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió pliego de cargos del 17 de septiembre de 2019, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si 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

Anexo 5 folios

Proyectó: Roberto Carlos Terán. ZT.
Revisó: Adriano Lozano E.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 17 DE SEPTIEMBRE DE 2019

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
11612017”.

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 DE LA PARTE INVESTIGADA.

La persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es la ficción jurídica GRUPO COMERCIAL SIGLO XXI S.A.S, identificada con NIT 830.115.988-7, representada legalmente por el señor RICHARD AUGUSTO GARZON CHAVEZ o por quien haga sus veces, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado SUPERMERCADO PARAISO, ubicado en la KR 6 N°. 162 A-20 barrio San Cristóbal Norte de Bogotá D.C., con misma dirección para notificación y sin correo electrónico.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el N° 2017ER28984 del 10 de mayo de 2017 (folio 1), proveniente de la SUBRED INTEGRADRA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, se informa de una indagación preliminar que puede enervar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente, como consecuencia de la situación encontrada en la visita de inspección, vigilancia y control que arrojó resultado no conforme.

2.2. El 30 de marzo de 2017, los funcionarios de la referida ESE, realizaron visita sanitaria para verificar el cumplimiento de exigencias sanitarias, al establecimiento antes mencionado, tal como consta en el acta de visita que obra en el expediente.

2.3. De acuerdo con la gestión preliminar realizada en las páginas web de la Procuraduría General de la Nación y/o de otras bases de datos, ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantara la presente investigación tal y como consta en la foliatura.

3. PRUEBAS.

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

Continuación auto de pliego de cargos expediente 11612017.

3.1. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento N°. NH06N0249996 del 30/03/2017 correspondiente a clausura temporal total (folio 2).

3.2. Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas N°. AS04N249860 del 30/03/2017 con concepto desfavorable (folios 6 a 12).

3.3. Formato de factores de riesgo N°. AS04N249860 (folios 13 y 14).

3.4. Comunicación apertura de procedimiento administrativo radicado N°. 2019EE27916 del 27 de marzo de 2019 (folio 15).

3.5. Registro único mercantil RUES (folio 16).

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 INTEGRADORA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE 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, subrayando que en garantía del debido proceso administrativo sancionador, se omitirá elevar cargos por conductas que resulten atípicas, ambiguas, ilegibles o confusas.

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES

En la visita se evidenció que la construcción en la parte superior del establecimiento permite el ingreso de plagas y animales domésticos (1.1); se encuentran pisos y paredes con grietas, se tiene filtración en techo de zona de bodega (1.2); se tiene abertura en techo, no se cuenta con sistemas de ventilación en bodega, el diseño de las puertas tiene aberturas que permite el ingreso de plagas (1.3); no cuenta con jabón líquido desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de acondicionamiento no manual (1.4), hecho que puede infringir lo dispuesto en la:

LEY 9 DE 1979

Artículo 194º.- Los pisos se proveerán de sistemas que faciliten el drenaje de los líquidos que se puedan acumular en ellos, cuando así lo requieran.

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.

Página 2 de 9

Continuación auto de pliego de cargos expediente 11612017.

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

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:

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

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.

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.

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

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

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

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.

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las

Continuación auto de pliego de cargos expediente 11612017.

aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

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

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 el mantenimiento sanitario.

3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

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 SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

En la visita se evidenciaron neveras con oxido en bandejas (2.1), hecho que puede infringir lo dispuesto en la:

LEY 9 DE 1979

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.

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.

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

Página 4 de 9

Continuación auto de pliego de cargos expediente 11612017.

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.

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

En la visita se evidenció que faltó certificados médicos indicando aptitud para manipular alimentos de todo el personal (3.2); no se cuenta con indumentaria adecuada, blusa o delantal y gorro de colores claros y calzado cerrado (3.3); no cuenta con certificación de capacitación de por lo menos 10 horas anuales en prácticas higiénico sanitarias y manipulación de alimentos (3.4), hechos que pueden infringir lo dispuesto en la:

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.

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

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:

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

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.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

CARGO CUARTO: SANEAMIENTO.

En la visita se evidencio que se perciben olores desagradables en rejilla de baño (4.2); no se cuenta con recipientes para la recolección interna de residuos sólidos en área de atención (4.3); se evidencia presencia de plagas roedores, se encuentra excremento de roedor en área de bodega (4.4); no cuenta con sitio independiente para el lavado de elementos de aseo, así como su almacenamiento (4.5); no se llevan registros de verificación de limpieza a áreas (4.6), hechos que puede infringir lo dispuesto en la:

LEY 9 DE 1979

Artículo 198º.- Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.

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 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

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

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

4. 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

Continuación auto de pliego de cargos expediente 11612017.

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 físicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

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 QUINTO: ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN.

En la visita se evidenció que no cuenta con área definida y demarcada en áreas de almacenamiento (5.1), hechos que pueden infringir lo dispuesto en la:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

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.

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

2. Contar con la infraestructura adecuada.

Esta Subdirección resalta, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual se establece: "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 el Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo".



Continuación auto de pliego de cargos expediente 11612017.

En el presente caso se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total de trabajos por falta de garantizar condiciones higiénicas adecuadas para el funcionamiento; medida que por su naturaleza preventiva, es transitoria, de inmediata aplicación y se impuso sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, tal como lo señala el Parágrafo del artículo 576 de la Ley 09 de 1979.

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a la ficción jurídica GRUPO COMERCIAL SIGLO XXI S.A.S, identificada con NIT 830.115.988-7, representada legalmente por el señor RICHARD AUGUSTO GARZON CHAVEZ, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado SUPERMERCADO PARAISO, ubicado en la KR 6 N°. 162 A-20 barrio San Cristóbal Norte de Bogotá D.C., por los hechos expuestos en la parte motiva de esta 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 recaudas por la SUBRED INTEGRADORA 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

Proyectó: Roberto Carlos Terán. *RT*
Revisó: Adriano Lozano E.





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación auto de pliego de cargos expediente 11612017.

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 calendarado 17 de septiembre de 2019, proferido dentro del Expediente 11612017, del cual se le entrega copia íntegra auténtica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.



Trazabilidad Web

Nº Guía

Buscar

Para consultar la guía de versión 1, sigue los [pasos](#) de acceso de modo para habilitarlo.

Inicio | Ayuda | Contacto | Preguntas Frecuentes | ¿Qué es Trazabilidad Web?



Guía No. YG248034499CO

Tipo de Servicio	POSTEXPRESS	Fecha de Envío	12/12/2019 00 01 00
Cantidad	1	Peso	233.00
Valor	2600.00	Orden de servicio	12957673

Datos del Remitente:

Nombre	FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD - FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD	Ciudad	BOGOTA D.C.	Departamento	BOGOTA D.C.
Dirección	CARRERA 32 NO. 12-81	Teléfono	3549090 ext. 9798		

Datos del Destinatario:

Nombre	RICHARD AUGUSTO GARZON CHAVEZ	Ciudad	BOGOTA D.C.	Departamento	BOGOTA D.C.
Dirección	KR 6 162 A 20	Teléfono			

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

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
11/12/2019 09:16 PM	CTP.CENTRO A	Admitido	
12/12/2019 02:06 AM	CTP.CENTRO A	En proceso	
12/12/2019 08:04 AM	CD CHAPINERO	En proceso	
13/12/2019 06:16 PM	CD.CHAPINERO	TRANSITO(DEV)	
16/12/2019 05:45 PM	CD CHAPINERO	Otros: cerrado 1ra vez- cargar siguiente turno	
17/12/2019 11:12 AM	CD CHAPINERO	TRANSITO(DEV)	
18/12/2019 06:10 AM	CD OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
18/12/2019 04:57 PM	CD OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
19/12/2019 04:32 PM	CD OCCIDENTE	devolución entregada a remitente	

*Ing. Andrea Cortés
TR 25228-121593 CNS*