

2

**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.: 1706-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	BUÑELERIA GALAN
IDENTIFICACIÓN	72325518
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	PEDRO ALEXANDER GALAN MORENO
CEDULA DE CIUDADANÍA	72325518
DIRECCIÓN	KR 78 F 58 M 06 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 78 F 58 M 06 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Sur Occidente 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; "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: 28 DE FEBRERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____
Fecha Desfijación: 5 DE MARZO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____

Reconocido p-2 e 17/02



SECRETARÍA DE
SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 14-02-2020 05:17:44

Al Contestar Cite Este No..2020EE18558 O 1 Fol.5 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/PEDRO ALEXANDER GALAN

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: AVISO EXP 17062017

012101

Bogotá D.C.

Señor (a)

PEDRO ALEXANDER GALAN MORENO

Propietario

BUÑUELERIA GALAN

KR 78 F 58 M 06 SUR JOSE ANTONIO GALAN

Ciudad

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 1706/2017

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 del señor(a) PEDRO ALEXANDER GALAN MORENO, identificado(a) con la cédula de ciudadanía No. 72325518, en calidad de propietario del establecimiento BUÑUELERIA GALAN, ubicado en la KR 78 F 58 M 06 SUR, JOSE ANTONIO GALAN, El Subdirector(a) de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 25/10/2019, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente a 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

Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Proyecto: YENNY QUINTERO ALVAREZ

Anexa: 5 folio

Carrera 32 No. 12 - 81
Teléfono: 3649090
www.saludcapital.gov.co



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

69



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTA D.C.

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 25 DE OCTUBRE DE 2019

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
17062017"

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

CONSIDERANDO

1 IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La presente investigación se adelanta en contra del señor **PEDRO ALEXANDER GALAN MORENO**, identificado con cédula de ciudadanía No. **72.325.518**, en su calidad de representante legal y/o propietaria del establecimiento de comercio denominado **BUÑUELERIA GALAN** ubicado en la **KR 78 F 58 M 06 SUR** de la ciudad de Bogotá D.C.

2. HECHOS

2.1. Mediante oficio radicado con el No. **2017ER35220** del **07 de junio de 2017**, proveniente de la **Subred Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente E.S.E.**, se remite acta de visita Núm. **AS02E 000517** de fecha **04 de mayo de 2017**, en la que se emite concepto sanitario desfavorable, al establecimiento de comercio denominado **BUÑUELERIA GALAN**, de propiedad y/o responsabilidad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

2.2. En la citada acta de visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias. Adicionalmente, en la misma fecha de la diligencia, se realizó medida sanitaria de seguridad consiste en decomiso.

2.3. Mediante radicado No. **2019EE41354** del **13 de mayo de 2019**, se comunicó a la parte investigada la apertura del procedimiento administrativo sancionatorio, de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

3 PRUEBAS.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

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

3.1. Acta de IVC No. **AS02E 000517 de fecha 04 de mayo de 2017**, con concepto sanitario desfavorable.

3.2. Formato de verificación de rotulado.

3.3. Acta de medida sanitaria de seguridad - Decomiso Núm. **MH02C 000022 y MH05C 000020 de fecha 04 de mayo de 2017**.

3.4. Acta establecimientos 100% libres de humo de tabaco en Bogotá.

4. CARGOS.

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

4.1. CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Item 1.4: No existe baño en el establecimiento falta lavamanos de accionamiento manual, Incumpliendo la Resolucion 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.1; 32 numeral 9 que señala:

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:

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

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

9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.

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.

4.2. CARGO SEGUNDO: PERSONAL MANIPULACION DE ALIMENTOS

ITEM 3.2: No presenta reconocimiento médico, 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.

ITEM 3.3: No cuenta con dotaciones, no gorro, no tapabocas, no guantes. Incumpliendo la ley 9 de 1979 artículo 277 y el artículo 14 numeral 2, 5, 9 de la Resolución 2674 de 2013 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 2, 5, 9 de la Resolución 2674 de 2013 que dicen:

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

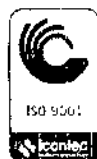


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

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:*

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
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.
3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
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.
6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación
7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

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.

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

ITEM 3.4: No presenta carnet de manipulación de alimentos ni plan de capacitación, 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.

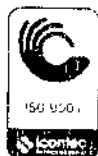
ARTÍCULO 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados 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.

4.3. CARGO TERCERO: REQUISITOS HIGIENICOS

ITEM 4.1: Al momento de la visita se encontraron productos vencidos tales como agua, gaseosas, jugos y lácteos, Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 256; 263; 304; 305 que dicen.

ARTÍCULO 256°.- 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.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C

ARTÍCULO 263°.- Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consuman o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes.

ARTÍCULO 304°.- No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados o los que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.

ARTÍCULO 305°.- Se prohíbe la tenencia o expendio de alimentos o bebidas no aptos para el consumo humano. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada deberá proceder al decomiso y destino final de estos productos.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 3 Definiciones Alimento Alterado literal), b); 28 numeral 1 que indica:

ARTÍCULO 3°. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

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

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.:

4 4. CARGO CUARTO: SANEAMIENTO

ITEM 5.1: No presenta certificado de limpieza y desinfección de tanque, Incumpliendo el Decreto 1575 de 2007 artículo 10 que dicen:

ARTÍCULO 10 RESPONSABILIDAD D E 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.

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.

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

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

4.5. CARGO CUARTO: CONTINUACION SANEAMIENTO

ITEM 5.6: Falta plan de saneamiento con sus programas y registros, 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.

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:

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.

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

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos al señor **PEDRO ALEXANDER GALAN MORENO**, identificado con cédula de ciudadanía No. **72.325.518**, en su calidad de representante legal y/o propietaria del establecimiento de comercio denominado **BUÑUELERIA GALAN** ubicado en la **KR 78 F 58 M 06 SUR**, 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.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

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

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por Hospital dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron 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.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró J. C. [Firma]
Revisó C. Esquivel [Firma]

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



SECRETARÍA DE
SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 11-02-2020 04:43:47
Al Contestar Cite Este No 2020EE16980 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:3
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/PEDRO ALEXANDER GALAN
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: AVISO EXP 17062017

012101

Bogotá.

Desconocido.

+ No lo conocen ahí


Señor (a)
PEDRO ALEXANDER GALAN MORENO
Representante Legal o quien haga sus veces
BUÑUELERIA GALAN
KR 78 F 58 M 06 SUR
Cuidad

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 17062017.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud hace saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra del señor PEDRO ALEXANDER GALAN MORENO, identificado con cédula de ciudadanía No. 72.325.518, en su calidad de representante legal y/o propietaria del establecimiento de comercio denominado BUÑUELERIA GALAN ubicado en la KR 78 F 58 M 06 SUR, de Bogotá D.C; la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió pliego de cargos de fecha 25 de octubre 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

Elaboró. J.Gutierrez
Revisó. C Esquiaqui
Anexos: (5) folios



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 25 DE OCTUBRE DE 2019

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
17062017"

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

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La presente investigación se adelanta en contra del señor **PEDRO ALEXANDER GALAN MORENO**, identificado con cédula de ciudadanía No. **72.325.518**, en su calidad de representante legal y/o propietaria del establecimiento de comercio denominado **BUÑUELERIA GALAN** ubicado en la **KR 78 F 58 M 06 SUR** de la ciudad de Bogotá D.C.

2. HECHOS.

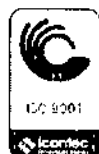
2.1. Mediante oficio radicado con el No. **2017ER35220** del **07 de junio de 2017**, proveniente de la **Subred Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente E.S.E**, se remite acta de visita Núm. **AS02E 000517** de fecha **04 de mayo de 2017**, en la que se emite concepto sanitario desfavorable, al establecimiento de comercio denominado **BUÑUELERIA GALAN**, de propiedad y/o responsabilidad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

2.2. En la citada acta de visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias. Adicionalmente, en la misma fecha de la diligencia, se realizó medida sanitaria de seguridad consiste en decomiso.

2.3. Mediante radicado No. **2019EE41354** del **13 de mayo de 2019**, se comunicó a la parte investigada la apertura del procedimiento administrativo sancionatorio, de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

3. PRUEBAS.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

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

3.1. Acta de IVC No. **AS02E 000517 de fecha 04 de mayo de 2017**, con concepto sanitario desfavorable.

3.2. Formato de verificación de rotulado.

3.3. Acta de medida sanitaria de seguridad - Decomiso Núm. **MH02C 000022 y MH05C 000020 de fecha 04 de mayo de 2017**.

3.4. Acta establecimientos 100% libres de humo de tabaco en Bogotá.

4. CARGOS.

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

4.1. CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Item 1.4: No existe baño en el establecimiento falta lavamanos de accionamiento manual. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.1; 32 numeral 9 que señala:

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:

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

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

9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.

4.2. CARGO SEGUNDO: PERSONAL MANIPULACION DE ALIMENTOS

ITEM 3.2: No presenta reconocimiento medico, Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 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 Resolucion 2674 de 2013 articulo 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.

ITEM 3.3: No cuenta con dotaciones, no gorro, no tapabocas, no guantes, Incumpliendo la ley 9 de 1979 articulo 277 y el articulo 14 numeral 2, 5, 9 de la Resolucion 2674 de 2013 que dice:

Articulo 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 2, 5, 9 de la Resolucion 2674 de 2013 que dicen:

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

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
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.
3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
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.
6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

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

ITEM 3.4: No presenta carnet de manipulación de alimentos ni plan de capacitación, 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.

4.3. CARGO TERCERO: REQUISITOS HIGIENICOS

ITEM 4.1: Al momento de la visita se encontraron productos vencidos tales como agua, gaseosas, jugos y lacteos, Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 256; 263; 304; 305 que dicen:

ARTÍCULO 256°.- 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.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

ARTÍCULO 263°.- Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consuman o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes.

ARTÍCULO 304°.- No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados o los que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.

ARTÍCULO 305°.- Se prohíbe la tenencia o expendio de alimentos o bebidas no aptos para el consumo humano. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada deberá proceder al decomiso y destino final de estos productos.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 3 Definiciones Alimento Alterado (literal), b); 28 numeral 1 que indica:

ARTÍCULO 3°. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

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

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.:

4.4. CARGO CUARTO: SANEAMIENTO

ITEM 5.1: No presenta certificado de limpieza y desinfección de tanque, Incumpliendo el Decreto 1575 de 2007 artículo 10 que dicen:

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

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

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

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

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

4.5. CARGO CUARTO: CONTINUACION SANEAMIENTO

ITEM 5.6: Falta plan de saneamiento con sus programas y registros, 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.

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:



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTA D.C.

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10 000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

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

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

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

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos al señor **PEDRO ALEXANDER GALAN MORENO**, identificado con cédula de ciudadanía No. **72.325.518**, en su calidad de representante legal y/o propietaria del establecimiento de comercio denominado **BUÑUELERIA GALAN** ubicado en la **KR 78 F 58 M 06 SUR**, 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.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTA D.C.

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

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por Hospital dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron 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.

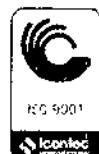
NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMENEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró. J. Gutierrez
Revisó. C. Esquiaqui

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



Trazabilidad Web

[Ver certificado entrega](#)

Nº Guía

Buscar

Para visualizar la guía de versión 1, sigue los [pasos](#) de ayuda para habilitarla

Inicio | Ayuda | Configuración | Herramientas

Guía No. YG252990941CO

Fecha de Envío: 19/02/2020
00:01:00

Tipo de Servicio: POSTEXPRESS

Cantidad: 1 Peso: 233.00 Valor: 2600.00 Orden de servicio: 13246388

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: 3649090 ext. 9798

Datos del Destinatario:

Nombre: PEDRO ALEXANDER GALAN MORENO Ciudad: BOGOTA D.C. Departamento: BOGOTA D.C.
Dirección: KR 78 F 58 M 06 SUR Teléfono:

Carta asociada Código envío paquete Quien Recibe: PEDRO ALEXANDER GALAN MORENO
Envío Ida/Regreso Asociado

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
18/02/2020 09:56 PM	CTP CENTRO A	Admilito	
19/02/2020 04:02 PM	CD SUR	Desconocido-dev. a remitente	
20/02/2020 02:34 PM	CD OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
20/02/2020 02:35 PM	CD OCCIDENTE	devolución entregada a remitente	
26/02/2020 06:46 AM	CTP CENTRO A	Digitalizado	

Ing. Andrea Cortes
TP 25228-321593 CND



Trazabilidad Web

[Ver certificado entrega](#)

Nº Guía

Buscar

Para visualizar la guía de versión 1: sigue las [pasos](#) [pasos](#) de ayuda para habilitarlas

Inicio | Inicio | Inicio | Inicio | Inicio | Inicio | Inicio | Inicio | Inicio | Inicio

Guía No. YG252633627CO

Fecha de Envío: 14/02/2020
00 01:00

Tipo de Servicio: POSTEXPRESS

Cantidad: 1 Peso: 233.00 Valor: 2800.00 Orden de servicio: 13222626

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: 3649090 ext 9798

Datos del Destinatario:

Nombre: PEDRO ALEXANDER GALAN MORENO Ciudad: BOGOTA D.C. Departamento: BOGOTA D.C.
Dirección: KR 78 F 58 M 06 SUR Teléfono:

Carta asociada: Código envío paquete: Quien Recibe: PEDRO ALEXANDER GALAN MORENO
Envío Ida/Regreso Asociado:

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
13/02/2020 09:50 PM	CTP.CENTRO A	Admitido	
14/02/2020 05:06 AM	CTP.CENTRO A	En proceso	
14/02/2020 05:55 AM	CD SUR	En proceso	
14/02/2020 07:00 AM	CD SUR	Desconocido-dev. a remitente	
18/02/2020 12:00 PM	CD OCCIDENTE	devolución entregada a remitente	
18/02/2020 12:04 PM	CD OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
24/02/2020 07:47 AM	CTP.CENTRO A	Digitalizado	

Ing. Andrea Cortes
TP 25228-321593 CND