

5

**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.: 2887-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	MACHIATTO Y CAPUCHINO CENTRO
IDENTIFICACIÓN	13953676
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	MIGUEL GUILLERMO GONZALEZ CASTAÑEDA
CEDULA DE CIUDADANÍA	13953676
DIRECCIÓN	KR 9 13 35
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 9 13 35
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Centro Oriente 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; *"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.*

Fecha Fijación:  
6 DE MARZO DE 2020

Nombre apoyo: Ing. Andrea Cortes Barreto Firma \_\_\_\_\_

Fecha Desfijación:  
12 DE MARZO DE 2020

Nombre apoyo: Ing. Andrea Cortes Barreto Firma \_\_\_\_\_



SECRETARÍA DE  
**SALUD**

P-5 e-17h

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 17-02-2020 05:14:04  
Al Contestar Cite Este No. 2020EE19069 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:3  
**ORIGEN:** 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO  
**DESTINO:** PERSONA PARTICULAR/MIGUEL GUILLERMO GONZALEZ  
**TRAMITE:** CARTA-NOTIFICACION  
**ASUNTO:** AVISO EXP 28872017

012101

*cerrado.  
\* Se realizan 2 visitas.*

Bogotá D.C.

Señor (a)  
**MIGUEL GUILLERMO GONZALEZ CASTAÑEDA**  
AC 13 9 12 SAN VICTORINO  
Ciudad

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 2887/2017

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) MIGUEL GUILLERMO GONZALEZ CASTAÑEDA, identificado(a) con la cédula de ciudadanía No. 13953676, en calidad de propietario del establecimiento ubicado en la AC 13 9 12, SAN VICTORINO, El Subdirector(a) de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 14/11/2019, 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 folios



el



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DEL 14 DE NOVIEMBRE DE 2019

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE  
28872017".

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 el señor MIGUEL GUILLERMO GONZALEZ CASTAÑEDA, identificado con C.C. N°. 13.953.676-5, en calidad de propietario del establecimiento denominado MACHIATTO Y CAPUCHINO CENTRO, ubicado en la KR 9 N°. 13-35 barrio Veracruz de Bogotá D.C., con misma dirección para notificación y sin correo electrónico.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el N° 2017ER47789 del 04 de agosto de 2017 (folio 1), proveniente de la SUBRED INTEGRADORA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE 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 18 de julio 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 28872017.

3.1. Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos N°. AS02E008655 del 18/07/2017 con concepto desfavorable (folios 2 a 7).

3.2. Acta de levantamiento o prorroga de medida sanitaria a establecimiento N°. MH08E000276 del 18/07/2017 (folios 8 y 9).

3.3. Comunicación apertura de procedimiento administrativo radicado N°. 2018EE97923 del 09 de noviembre de 2018 (folio 17).

3.4. Certificado de antecedentes expedido por la Procuraduría General de la Nación (folio 18).

#### 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 CENTRO ORIENTE E.S.E se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que el Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la parte investigada, subrayando que en garantía del debido proceso administrativo sancionador, se omitirá elevar cargos por conductas que resulten atípicas, ambiguas, ilegibles o confusas.

#### CARGO PRIMERO: CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

En la visita se evidenció anjeos y mallas con aberturas y acumulación de grasa (1.1); uniones entre piso-pared deterioradas, baldosas rotas en cocina (1.2); área de panadería no tiene suficiente iluminación, no hay sistema de extracción de olores en panadería, cableado expuesto en el local (1.3); no hay separación entre orinal y lavamanos, falta limpieza paredes baños, área de locker con objetos en desuso y superficie deteriorada (1.4), hechos que pueden infringir lo dispuesto en la:

#### LEY 9 DE 1979

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

*Artículo 207º.- 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:

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.

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2° de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

**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.



Continuación auto de pliego de cargos expediente 28872017.

## CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

En la visita se evidenciaron estantes con deterioro, falta limpieza y desinfección de equipos, hacen uso de jabón rey para proceso de limpieza y desinfección de utensilios (2.1, 3.3), hechos que pueden 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, construidos, 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.*

## CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

En la visita se evidencio que no están implementadas las medidas preventivas del estado de salud del personal (3.1); falta personal por realizarse exámenes médicos para manejo de alimentos (3.2); falta personal por asistir al curso de 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.*

## CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIÉNICOS.

En la visita se evidencio que no hay soportes físicos de los proveedores vigentes, no se identifican recipientes para almacenamiento de materia prima (4.1); no registran temperaturas en frío-caliente en forma continua (4.3); los recipientes se encuentran sin tapa y sin identificar, no cuentan con estibas (4.4), hechos que pueden infringir lo dispuesto en la:

### LEY 9 DE 1979

*Artículo 288º.- Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.*

### RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

*Artículo 16. Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envasé y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:*

*1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.*

*6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.*

*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.*

*4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SEPTIEMBRE 13 DE 1886

Continuación auto de pliego de cargos expediente 28872017.

*Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:*

*4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.*

#### **CARGO QUINTO: SANEAMIENTO.**

En la visita se evidenció que no presentan soporte físico de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable (5.1); no está documentado el manejo de aceite vegetal vencido (5.2); los recipientes para el almacenamiento temporal de residuos no están identificados (5.3); no hay área específica para almacenamiento de productos químicos, área de lavado de implementos de aseo deteriorada (5.5); no presentan plan de saneamiento por escrito, no se implementan procedimiento de limpieza y desinfección, no se llevan listas de chequeo (5.6), 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.*

#### **RESOLUCION 0316 DE 2018**

*Artículo 9. Obligaciones del Generador Industrial, Comercial y de servicios de ACU. Son obligaciones del generador industrial, comercial y de servicios de ACU, las siguientes:*

- a) Inscribirse ante la autoridad ambiental competente, según lo establecido en el artículo 5 de la presente Resolución.*
- b) Entregar el ACU a gestores de ACU inscritos ante la autoridad ambiental competente.*
- c) Capacitar al personal encargado de la gestión de ACU en sus instalaciones, con el fin de divulgar el riesgo que estos residuos representan para el ambiente.*
- d) Reportar anualmente ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año, información sobre los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente y copia de las constancias expedidas por el gestor de ACU.*





### RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

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

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

**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 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.

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



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación auto de pliego de cargos expediente 28872017.

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.

DECRETO 1575 DE 2007

**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:

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.

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".

En el presente caso se impuso medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal parcial en todas las áreas del establecimiento; 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 al señor MIGUEL GUILLERMO GONZALEZ CASTAÑEDA, identificado con C.C. N°. 13.953.676-5, en calidad de propietario del establecimiento denominado MACHIATTO Y CAPUCHINO CENTRO, ubicado en la KR 9 N°. 13-35 barrio Veracruz de Bogotá D.C., por los hechos expuestos



Continuación auto de pliego de cargos expediente 28872017.

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 INTEGRADRA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE 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.

<b>NOTIFICACIÓN PERSONAL</b> (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° _____	
Quién queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo calendarado 14 de noviembre de 2019, proferido dentro del Expediente 28872017, del cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.





# Trazabilidad Web

[Ver certificado entrega](#)

N° Guía

Buscar

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

Find | Next

## Guía No. YG253094711CO

Fecha de Envío: 20/02/2020  
00:01:00

Tipo de Servicio: POSTEXPRESS

Cantidad: 1      Peso: 233.00      Valor: 2600.00      Orden de servicio: 13253162

### 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: MIGUEL GUILLERMO GONZALEZ CASTAÑEDA      Ciudad: BOGOTA D.C.      Departamento: BOGOTA D.C.  
Dirección: AC 13 9 12      Teléfono:

Carta asociada:      Código envío paquete:      Quien Recibe: MIGUEL GUILLERMO GONZALEZ CASTAÑEDA  
Envío Ida/Regreso Asociado:

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
19/02/2020 09:50 PM	CTP.CENTRO A	Admitido	
20/02/2020 03:40 AM	CTP.CENTRO A	En proceso	
20/02/2020 07:19 AM	CD.MURILLO TORO	En proceso	
21/02/2020 10:02 AM	CD.MURILLO TORO	Otros: cerrado 1ra vez- cargar siguiente turno	
21/02/2020 10:13 AM		Digitalizado	
25/02/2020 11:42 AM	CD.MURILLO TORO	TRANSITO(DEV)	
26/02/2020 06:12 AM	CD.OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
26/02/2020 07:12 PM	CD.OCCIDENTE	devolución entregada a remitente	
26/02/2020 07:14 PM	CD.OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
06/03/2020 06:34 PM	CTP.CENTRO A	Digitalizado	

*Ing. Andrea Cortes*  
TP. 25228-321593 CND