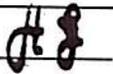




ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: Pliego de Cargos
Expediente No.: 1167-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE CORDON AZUL
IDENTIFICACIÓN	37819449
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	MARIA DEL CONSUELO APONTE GARZON
CEDULA DE CIUDADANÍA	37819449
DIRECCIÓN	CL 18 63 94
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 18 63 94
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Del Sur
<p style="text-align: center;">NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)</p> <p>Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; "<i>Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.</i>"</p>	
Fecha Fijación: 29 de Noviembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 
Fecha Desfijación: 05 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 

012101

Señor (a)
JOSE ANTONIO ROMERO
Propietario y/o Representante Legal
DONDE FERCHO TIGRE
KR 13 24 A 27
Bogotá D.C.

Ref: Comunicación apertura de procedimiento administrativo sancionatorio dentro el expediente No. 1732017

Con el fin de garantizar el debido proceso y dar cumplimiento a lo establecido en el art. 47 de la Ley 1437 de 2011, me permito comunicarle que una vez revisados los documentos remitidos por parte de los funcionarios de la Sub Red Centro Oriente, esta autoridad estableció que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio higiénico sanitario en su contra, en calidad de propietario y/o responsable del establecimiento DONDE FERCHO TIGRE, ubicado en la KR 13 24 A 27 de esta ciudad, de acuerdo al acta de Inspección Vigilancia y Control No. 1248309 con fecha de última visita 19-01-2017 con concepto desfavorable.

Una vez concluidas las averiguaciones preliminares, se proferirá auto de pliego de cargos, si a ello hubiere lugar, para su notificación será citado conforme a la citada ley.

La presente COMUNICACION, no requiere que se presente a esta entidad, pues solo deberá hacerlo en caso de que sea citado(a) expresamente para notificación personal.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR

Subdirección de Vigilancia En Salud Pública.

Elaboró: Smferro

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



NO existe numero
verifica x Google maps
llega 63-48
registra el 18-63-96.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 14-11-2018 08:52:50

Al Contestar Cite Este No.: 2018EE99125 O 1 Fol: 5 Anex: 0 Rec: 3

ORIGEN: 012101 GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MARIA CONSUELO APONTE

TRAMITE: OFICIOS-NOTIFICACION

ASUNTO: PC. NOTIFICACION AVISO EXP 11672016-

012101
Bogotá D.C.

Señora
MARIA DEL CONSUELO APONTE GARZON
Propietaria
RESTAURANTE CORDON AZUL
CL 19 63 94
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 11672016.

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 señora MARIA DEL CONSUELO APONTE GARZON, identificada con C.C. No. 37.819.449-4, en su calidad propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE CORDON AZUL, ubicado en la CL 19 63 94, de esta ciudad, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 31 de Enero de 2018, 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 lo considera procedente, 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

Revisó:
Proyecto: G Ospina.
Anexo: (5 Folios).

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

1

2

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 31 DE ENERO DE 2018

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
11672016”.

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 y,

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La presente investigación se adelanta en contra de la señora MARIA DEL CONSUELO APONTE GARZON, identificada con C.C. No. 37.819.449-4, en su calidad propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE CORDON AZUL, ubicado en la CL 19 63 94, de esta ciudad, con la misma dirección para notificación y correo electrónico parrillas_cordon@hotmail.com.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER21850 del 30/03/2016 (folio 1), proveniente del HOSPITAL DEL SUR E.S.E., se remite acta de visita No. 1060118, de fecha 10/03/2016, en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE CORDON AZUL, de propiedad de la ciudadana mencionada 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 impuso medida sanitaria de seguridad consiste en Suspensión Total de Trabajos o Servicios.

3. PRUEBAS.

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

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 1060118 del 10/03/2016 con concepto desfavorable (folios 2 - 5).

3.2. Acta de Inspección, Vigilancia y Control a Establecimientos 100% Libres de Humo de Tabaco No. 1060118 de fecha 10/03/2016 (folio 6).

3.3. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos o Servicios del 10/03/2016 (folio 7).

3.4. Guías para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano (folios 8 - 9).

4. CARGOS.

Las irregularidades sanitarias encontradas en la mencionada visita 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: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones FÍSICAS Y SANITARIAS, tal como quedo consignado en los ítems 3.3., 3.10., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(3.3.) Al momento de la inspección se evidenció espacios entre muros en cocina y parilla, había presencia de cucarachas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 2.1.), que dispone:

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.

(3.10.) Al momento de la inspección se evidenció techo sucio en cocina y hay espacio en techo y en área de mesas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 3.1.), que dispone:

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.

4.2. CARGO SEGUNDO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de SANEAMIENTO, tal como quedo consignado en los ítems 4.1., 4.4., 4.6., 4.8., 4.12., 4.13., 4.16., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(4.1., 4.4., 4.6., 4.8.) Al momento de la inspección se evidenció que no presentó registros diarios actualizados, no presentó listas de chequeo del plan de saneamiento básico, se evidenció cucarachas, espacios entre mesones, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 (Numeral 1, 3), que dice:

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.

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.

(4.12.) Al momento de la inspección se evidenció caneca sin tapa en parilla, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 (Numeral 6), que dice:

6. *Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.*

(4.13.) Al momento de la inspección se evidenció que no presentó un certificado o acta de la disposición de aceite usado, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 4.2.), que dice:

4.2. *El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.*

(4.16.) Al momento de la inspección se evidenció tanque de almacenamiento de agua potable en material no higiénico, con lo cual se infringió lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 Artículo 10, que dice:

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.*

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”.*

4.3. CARGO TERCERO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones ESPECIFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS, tal como quedo consignado en los ítems 5.1., 5.2., 5.3. 5.5., 5.10., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(5.1.) Al momento de la inspección se evidenció piso poroso en algunas partes de la cocina y deterioro de baldosas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 1.1.), que dispone:

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

(5.2.) Al momento de la inspección se evidenció paredes sucias y algunas baldosas deterioradas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 2.1.), que dispone:

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resis-tentes, 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.

(5.3.) Al momento de la inspección se evidenció techo en madera en área de parrilla y sucio en cocina, se observó madera en cocina cerca a ducto extractor, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 3.1.), que dispone:

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumula-ción de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

(5.5.) Al momento de la inspección se evidenció que no cumplía con temperatura en área de preparación de alimentos adecuada, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 8.1., 8.2.), que dispone:

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.

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.

(5.10.) Al momento de la inspección se evidenció que no cumplía con uniones redondeadas en área de parrilla y no cumplía con unión en piso en buen estado en cocina, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 2.2.), que dispone:

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.

4.4. CARGO CUARTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de los EQUIPOS Y UTENSILIOS, tal como quedo consignado en el ítem 6.1., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(6.1.) Al momento de la inspección se evidenció nevera deteriorada, mesones con madera, estufa deteriorada en un costado, y anaqueles oxidados, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, que dispone:

Artículo 8°. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

4.5. CARGO QUINTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de MANEJO, PREPARACION Y SERVIDO, tal como quedo consignado en el ítem 7.5., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(7.5.) Al momento de la inspección se evidenció que no presentó registros diarios de control de temperaturas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 2), que dispone:

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.

4.6. CARGO SEXTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS, tal como quedo consignado en los ítems 8.5., 8.6., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(8.5.) Al momento de la inspección se evidenció inadecuado almacenamiento en bodega, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 3, 4), que dice:

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.

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.

(8.6.) Al momento de la inspección se evidenció anaqueles oxidados, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 4), que dispone:

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.

4.7. CARGO SEPTIMO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de CONTROL DE TEMPERATURAS, tal como quedo consignado en los ítems 9.1., 9.2., 9.3., 9.4., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(9.1., 9.2., 9.3., 9.4.) Al momento de la inspección se evidenció que no presentó registros de temperaturas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 2), que dispone:



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.

5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

En caso de probarse los cargos que se imputan se pueden imponer las sanciones establecidas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, según los criterios señalados en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, a saber:

Ley 9 de 1979, Artículo 577.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

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

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

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

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a la señora MARIA DEL CONSUELO APONTE GARZON, identificada con C.C. No. 37.819.449-4, en su calidad propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE CORDON AZUL, ubicado en la CL 19 63 94, de esta ciudad, con la misma dirección para notificación y correo electrónico parrillas_cordon@hotmail.com, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 2.1., 4.2.); 7 (Numeral 1.1., 2.1., 2.2., 3.1., 8.1., 8.2.); 8; 26 (Numeral 1, 3); 28 (Numeral 2, 3, 4); 33 (Numeral 6); Decreto 1575 de 2007 Artículo 10.

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 el HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E., 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 75 de la Ley 1437 de 2011.

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ORIGINAL FIRMADO
ELIZABETH COY JIMENEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: G Ospina.
Revisó:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SEGUNDA MANO DE SOLUCIÓN

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 31 de enero de 2018, proferido dentro del Expediente 11672016, del cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.

