





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

**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.: 1551-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	HAPPY FOODS S.A.S.
IDENTIFICACIÓN	79502592
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	JUAN CARLOS DIAZ NOVA
CEDULA DE CIUDADANÍA	79502592
DIRECCIÓN	CL 8 76 16
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 8 76 16
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Chapinero
<p>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA) Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; "<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: 04 de Febrero de 2019	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 
Fecha Desfijación: 11 de Febrero de 2019	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Secretaría
Salud

Página 3 de 14

Las veedurías Comunitarias, los Comités de Participación Comunitaria en Salud (Copacos), las Asociaciones de Usuarios o cualquier institución de participación comunitaria o las Administradoras de Régimen Subsidiado de manera periódica podrán verificar la condición de beneficiarios de las personas afiliadas al Régimen Subsidiado. Cuando se detecte alguna irregularidad será denunciada a las autoridades competentes.

Parágrafo 1º. Cuando en el proceso de verificación se identifiquen afiliados al Régimen Subsidiado que no cumplan con las condiciones para ser beneficiarios de los subsidios, habiendo sido identificados previamente por la entidad territorial o cualquiera de las instituciones de que trata el presente artículo, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes al reporte del proceso de verificación, mediante acto administrativo motivado expedido por el alcalde o gobernador, o por quien este delegue, se ordenará su exclusión del Régimen Subsidiado, sin perjuicio de que contra este acto procedan los recursos de ley. No obstante se podrán aplicar las sanciones a que hubiere lugar por las autoridades competentes. De esta situación se dará traslado a la Superintendencia Nacional de Salud.

Parágrafo 2º. Cuando se detecte que la aplicación de la encuesta Sisbén o la conformación del listado se realizó de manera irregular, se cancelará con el procedimiento anterior la afiliación que se originó con base en dicha identificación, debiendo el ente territorial reconocer a la ARS correspondiente todos los gastos tanto administrativos como de prestación de servicios en que haya incurrido.

La entidad territorial repetirá contra el funcionario responsable que dio origen a la afiliación irregular.

Una vez iniciada la ejecución del contrato y en cumplimiento de las resoluciones relativas al Sistema de Información El Fondo Financiero Distrital - Secretaría Distrital de Salud requiere al Ministerio de la Protección Social, en forma periódica el cruce de bases de datos del Régimen Subsidiado con la base de datos del Régimen Contributivo a efectos de evitar duplicidades, tal como puede probarse con los radicados Nos 69944 del 24/08/2004, 81690 del 28/09/2004, 106119 del 12/12/2004, 2915 del 12/01/2005, 11023 del 04/02/2005, 12208 del 16/03/2005, 35573 del 03/05/2005, 48197 del 01/06/2005, 48195 del 01/06/2005, 68284 del 04/08/2005, 66410 del 04/10/2005, 100797 del 24/11/2005, 77086 del 24/11/2005, 110527 del 29/11/2005, 113162 del 05/12/2005, 3461 del 12/01/2006, 7988 del 23/01/2006, 18369 del 28/02/2006, 55897 del 19/05/2006, 109376 del 26/09/2006, 109377 del 26/09/2006, 115961 del 10/10/2006, 116573 del 11/10/2006, 119759 del 19/01/2006, 119564 del 19/10/2006, 130296 del 14/11/2006, 115961 del 04/12/2006, 21234 del 09/02/2007, 9543 del 07/02/2007 y 31478 del 02/03/2006.

Producto de los cruces periódicos reportados por el Ministerio de la Protección Social se expiden las resoluciones 001, 003 a la 005, 007 a la 011, 0016 a la 026, 0046 a la 062, 064, 072 a la 077, 079 a la 088, 091 a la 096, 167, 189 todas estas de la vigencia 2006, en las cuales se excluyen mas de 150.000 afiliados por cruce entre el Régimen Contributivo y subsidiado, se resuelven los recursos de reposición interpuestos por los usuarios, se revocan parcialmente las



*No reside
Tiene auto de
Por el mismo motivo*



ALCALDÍA DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 15-01-2019 11:49:35

Al contestar Cite Este No.:2019EE3356 O 1 Fol:7 Anex:0 Rec:2

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/JUAN CARLOS DIAZ NOVA
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: SM / EXPEDIENTE 15512016

012101

Bogotá D.C.

Señor
JUAN CARLOS DIAZ NOVA
Representante Legal o quien haga sus veces
HAPPY FOODS S.A.S
CL 8 76 16
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 15512016

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantada en contra de la persona jurídica HAPPY FOODS S.A.S, con Nit. 900.814.462-8, representada legalmente por el señor JUAN CARLOS DIAZ NOVA o quien haga sus veces, responsable del establecimiento de comercio denominado HAPPY FOOD'S CIPRES (comidas rápidas), ubicado en la Carrera 50 No. 21 – 41 Local 120, Barrio Ciudad Salitre de la Localidad Teusaquillo de esta ciudad, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió acto administrativo de fecha 08 de junio 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 cuenta con quince (15) días contados a partir de finalizar el día siguiente a la de la entrega del aviso, para que presente sus descargos o recursos si lo considera procedente, directamente o a través de apoderado y 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 lo puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Maribel G. [Firma]
Anexa: (7 folios)

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 15512016

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 08 DE JUNIO DE 2018

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
15512016”.

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 persona jurídica HAPPY FOODS S.A.S, con Nit. 900.814.462-8, representada legalmente por el señor JUAN CARLOS DIAZ NOVA o quien haga sus veces, responsable del establecimiento de comercio denominado HAPPY FOOD'S CIPRES (comidas rápidas), ubicado en la Carrera 50 No. 21 – 41 Local 120, Barrio Ciudad Salitre de la Localidad Teusaquillo de esta ciudad y con dirección para notificación en la Calle 8 No. 76 – 16 de esta ciudad.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No.2017ER5068 del 26-01-2017 (folio 1), proveniente de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E – USS CHAPINERO, se remite acta de visita No. 1266692 de fecha 05-12-2016, en la que se emite concepto sanitario Desfavorable al establecimiento de comercio denominado HAPPY FOOD'S CIPRES (comidas rápidas), de propiedad de la parte investigada 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 consistente en Clausura Temporal Total y Suspensión Total de Trabajos o Servicios en todas las áreas del establecimiento.

3. PRUEBAS.

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

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 1266692 del 05-12-2016 con concepto Desfavorable (folios 2 al 8).

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 15512016

3.2. Guías para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano Nos. 1266692 (folios 9 y 10).

3.3. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 200247 del 05-12-2016 consistente en Clausura Temporal Total y Suspensión Total de Trabajos o Servicios en todas las áreas del establecimiento (folio 11).

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: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

3.3. La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos. No cumple, no protegen ducto extractor en producción – pared y aireador en bodega, lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 que establece: 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. Diseño y Construcción. 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".

ITEM 3.7. Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado. No cumple. No hay sifón; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 177 que establece: "Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución del agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable".

ITEM 3.10. Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. No cumple. Deteriorados en bodega, por pintura paredes y techos no son en material higiénico; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 185 que establece: "El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos, según los criterios que al efecto determine la autoridad competente"; artículo 207 que establece: "Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios".

ITEM 3.11. Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas. No cumple. No protegen plafones, tomas; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 117 que establece: "Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 15512016

eléctricas deberán ser diseñados, construidos, 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”.

ITEM 3.12. El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas. No cumple. Falta señalización; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 91 que establece: *“Los establecimientos industriales deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura”.*

4.2. CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:

ITEMS 4.1 – 4.2. - 4.4. Existe un plan de saneamiento escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, lista de chequeos y registros diarios de los procesos, se pone en práctica - Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección. - Se realizan mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos. No cumple. No está ajustado, no tienen especificado áreas, tiempos, desinfectantes, ni equipos, no presentan fichas técnicas, no realizan controles; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: 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”.*

ITEM 4.3. El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente. No cumple. No utilizan cepillos; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 35 que establece: Operaciones de preparación y servido de los alimentos. *Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: 8. “El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben*

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 15512016

estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón”.

ITEM 4.5. Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. No cumple. No hay sitio organizado; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 que establece: Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: 7. “Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas”.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS:

ITEM 4.6. Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas, que cuente con procedimientos, lista de chequeos y registros diarios de los procesos, se pone en práctica. No cumple. No llevan controles, registros, no ponen en práctica; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: 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: 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”.

ITEM 4.8. Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores. No cumple. Se evidencian cucarachas detrás de equipos, no hay diagnóstico; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 32 que establece: Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos dedicados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: 7. “Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga”.

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS:

ITEM 4.9. Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos que cuente con procedimientos, lista de chequeos y registros diarios de los procesos, se pone en práctica. No cumple. No llevan controles, no registros del plan de saneamiento programa residuos, no ponen en práctica; lo que contraría lo preceptuado en

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

Expediente No. 15512016

la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: 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: 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”.*

ITEM 4.12. Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa identificados para la recolección interna de desechos sólidos; No cumple. Recipientes de residuos sucios con restos de alimentos adheridos; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 199 que establece: “Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad”.

ABASTECIMIENTO DE AGUA:

ITEM 4.16. El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente; No cumple. No presenta certificado de lavado de tanques; lo que contraría lo preceptuado en el Decreto 1575 de 2007 artículo 10 que establece: 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”.*

4.3. CARGO TERCERO: CONDICIONES ESPECIFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS:

ITEM 5.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, residentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. No cumple. Pisos rotos partidos en producción y debajo de escaleras, sucios no limpian; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 15512016

1979 artículo 193 que establece: "El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente"; artículo 207 que establece: "Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios". en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 que establece: 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 desfizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario".

ITEM 5.2. Las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, además hasta una altura adecuada. No cumple. Paredes con grasa adherida y deteriorada en producción; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 195 que establece: "El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos, según los criterios que al efecto determine la autoridad competente"; artículo 207 que establece: "Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 que establece: Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas: 3. "Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados".

ITEM 5.3. Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento. No cumple. Falta limpieza y desinfección en techos; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 195 que establece: "El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos, según los criterios que al efecto determine la autoridad competente"; artículo 207 que establece: "Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 que establece: Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas: 4. "Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos".

ITEM 5.5. La temperatura ambiental y ventilación del área de separación y ensamble de alimentos es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal. No cumple. En deficiente estado de limpieza y desinfección con restos de polvo adherido; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 15512016

artículo 7 que establece: 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: 8. Ventilación. 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 anti insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación".

ITEM 5.6. Se cuenta con adecuada iluminación calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. No cumple. Lámpara en deficiente estado de limpieza y desinfección; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 que establece: 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: 7. Iluminación. 7.3. "Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales".

ITEM 5.10. Las uniones entre paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos tienen forma redondeadas para impedir la acumulación de suciedad y facilitar limpieza. No cumple. No hay uniones redondeadas pared piso; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 249 que establece: Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley, y, además, las siguientes: c) "La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 que establece: Condiciones específicas de las áreas de preparación de alimentos. 2. Paredes. 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: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

ITEM 6.1. Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar. No cumple. Neveras con oxido, con desprendimiento de pintura, cauchos deteriorados, equipos, mesas con oxido, barra en madera para clientes deteriorada; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 251 que establece: "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" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 8 que establece: Condiciones generales. "Los equipos y utensilios

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 15512016

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"; artículo 9 que establece: Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas: 1. "Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección".

ITEM 6.3. Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada. No cumple. Equipos sucios, mesas de trabajo, licuadoras, neveras, utensilios en deficiente estado; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 8 que establece: 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".

4.5. CARGO QUINTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACION Y SERVIDO:

ITEM 7.1. Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegido del medio ambiente. No cumple. Área sucia, desorganizada; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 que establece: "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: 1. Limpieza y desinfección. "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".

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

Expediente No. 15512016

ITEM 7.5. Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos. No cumple. No realizan controles; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 que establece: 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".*

ITEM 7.6. Los alimentos proceden de proveedores que garanticen su calidad. No cumple. No presentan conceptos higiénicos sanitarios; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 288 que establece: "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" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 que establece: Almacenamiento. *Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: 3. "El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida".*

ITEM 7.6. Existen avisos alusivos a lavado y desinfección de manos (protocolo). No cumple. No hay avisos alusivos; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 que establece: 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. Instalaciones Sanitarias. 6.4. "En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción".*

4.6. CARGO SEXTO: CONDICIONES DE CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS:

ITEM 8.3. Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros: libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente. No cumple. No rotulan productos preparados en nevera; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 19 que establece: Envasado y embalado. *Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos: 3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. "De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos*

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 15512016

registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años”.

4.7. CARGO SEPTIMO: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:

ITEM 10.2. Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. No cumple. No tienen conocimiento de buenas prácticas higiénicas, lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 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 10.3. Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio y calzado cerrado. No cumple. Uniforme con pantalón negro, no usan tapabocas, lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 277 que establece: “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”; en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 que establece: Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: 2. “Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos”. 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”.

ITEM 10.6. Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. No cumple. No hay jabón líquido, ni dispensador para operarios, lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 que establece: 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.

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 15512016

Instalaciones Sanitarias. 6.3. "Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito".

4.8. CARGO OCTAVO: SALUD OCUPACIONAL:

ITEM 11.1. Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura. No cumple. No existe extintor; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 114 que establece: "En todo lugar de trabajo deberá disponerse de personal adiestrado, métodos, equipos y materiales adecuados y suficientes para la prevención y extinción de incendios". artículo 116 que establece: "Los equipos y dispositivos para extinción de incendios deberán ser diseñados, contruidos y mantenidos para que puedan ser usados de inmediato con la máxima eficiencia. fabricantes, distribuidores y agencias de mantenimiento de tales equipos estarán sujetos a la vigilancia del Ministerio de Salud o de la autoridad a quien éste delegue y deberán garantizar la eficacia de los equipos".

ITEM 11.2. Botiquín de primeros auxilios. No cumple. No hay dotación, no ubicó, no señalizó; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 705 de 2007 artículo 1 que establece: Obligatoriedad de uso de los elementos de primeros auxilios. Todo establecimiento comercial deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, con el fin de atender las emergencias que se presenten en sus instalaciones"; artículo 4 que establece: Del mantenimiento de los botiquines: El establecimiento de comercio y centro comercial deberá definir un procedimiento que garantice la reposición oportuna de los elementos consumidos, utilizados o vencidos y la disponibilidad permanente de los mismos, para lo cual diligenciará un formato de control de inventarios (Anexo 1) y formato de reposición de elementos de primeros auxilios (Anexo 2)."

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;

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 15512016

- 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.

Así mismo conforme al párrafo del artículo 576 ibidem "Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar."

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a la persona jurídica HAPPY FOODS S.A.S, con Nit. 900.814.462-8, representada legalmente por el señor JUAN CARLOS DIAZ NOVA o quien haga sus veces, responsable del establecimiento de comercio denominado HAPPY FOOD'S CIPRES (comidas rápidas), ubicado en la Carrera 50 No. 21 - 41 Local 120, Barrio Ciudad Salitre de la Localidad Teusaquillo y con dirección para notificación en la Calle 8 No. 76 - 16 de esta ciudad, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 91, 114, 116, 117, 177, 193, 195, 199, 207, 249 literal c; 251, 277, 288; Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numeral 2 sub numeral 2.1; numeral 6 sub numerales 6.3; 6.4; 7 numeral 2 sub numeral 2.2; 7 numeral 7 sub numeral 7.3; numeral 8 sub numeral 8.1; 8; 9 numeral 1; 12; 14 numeral 2; 19 numeral 3; 26 numerales 1, 2, 3; 28 numerales 2, 3, 7; 32 numeral 7; 33 numerales 1,3,

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 15512016

4; 35 numeral 8; Resolución 705 de 2007 artículos 1, 4; Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 3.

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 Integrada de Servicios de Salud Norte 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.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original Firmado Por:
ELIZABETH COY JIMENEZ

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Maribel G.
Fecha de elaboración: 08/06/2018

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° _____.	
<p>Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo calendarado 08 de junio de 2018, proferido dentro del Expediente 15512016, del cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.</p>	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**