



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.: __ 2016-3303

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	GRUO TEMAKI S.A.S
IDENTIFICACIÓN	9006211814
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	HECTOR JOSE LOZANO
CEDULA DE CIUDADANÍA	9006211814
DIRECCIÓN	KR 51 103 B 44
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 51 103 B 44
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CHAPINERO 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: 29 ENERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____Firma 
Fecha Desfijación: 06 FEBRERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____Firma 





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 15-01-2019 11:05:04

Contestar Cite Este No.:2019EE3308 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:2

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

DESTINO: GRUPO TEMAKI SAS/HECTOR JOSE LOZANO

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: SM / EXPEDIENTE 33032016

012101


Señor
HECTOR JOSE LOZANO
Representante legal o quien haga sus veces
GRUPO TEMAKI SAS - EN REORGANIZACION
KR 51 103 B 44
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 33032016

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 persona jurídica GRUPO TEMAKI SAS - EN REORGANIZACION con NIT No. 900621181 - 4, representada legalmente por el señor HECTOR JOSE LOZANO identificado con Cédula de ciudadanía N° 19219439, o quien haga sus veces, en calidad de propietario y/o responsable del establecimiento denominado COCINA ORIENTAL TEMAKI, ubicado en la AC 26 62 47 LC 346, de esta ciudad, y con dirección para notificación en la KR 51 103 B 44 de esta ciudad, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 20-12-2018, 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 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 lo puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,


ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Reviso: Piedad J.
Proyecto: R. Ramirez.
Anexa (5 folios)

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 20 DE DICIEMBRE DE 2018

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No. 33032016”.

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 GRUPO TEMAKI SAS - EN REORGANIZACION con NIT No. 900621181 - 4, representada legalmente por el señor HECTOR JOSE LOZANO identificado con Cédula de ciudadanía N° 19219439, o quien haga sus veces, en calidad de propietario y/o responsable del establecimiento denominado COCINA ORIENTAL TEMAKI, ubicado en la AC 26 62 47 LC 346, de esta ciudad, y con dirección para notificación en la KR 51 103 B 44 de esta ciudad.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER34665 del 16-05-2016 (folio 1), proveniente del HOSPITAL CHAPINERO (Ahora Subred Integrada de servicios de Salud Norte E.S.E.), se informa de una indagación preliminar que puede enervar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente, como consecuencia de la situación encontrada en la visita de inspección, vigilancia y control con resultado no conforme.

2.2. El 18-04-2016, los funcionarios de la referida E.S.E, realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones higiénico sanitarias al establecimiento antes mencionado, tal como consta en el acta de inspección, vigilancia y control en el acápite de pruebas, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia.

2.3. De acuerdo a la gestión preliminar realizada por los funcionarios de la ESE, ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantará la presente investigación tal y como consta en la foliatura.

3. PRUEBAS

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

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

- 3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria Núm. 1217971 del 18-04-2016 con concepto desfavorable (folios 2 a 8).
- 3.2. Guías para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano (folios 9 y 10).
- 3.3. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total y Suspensión Total de Trabajos o Servicios del No. 197388 del 18-04-2016 (folio 11).
- 3.4. Autorización (folio 12).
- 3.5. Fotocopia cedula de ciudadanía del señor HECTOR JOSE LOZANO (folio 13).
- 3.6. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria Núm. 1217984 del 22-04-2016 con concepto favorable (folio 14 a 21).
- 3.7. Guías para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano (folio 22).
- 3.8. Acta de levantamiento de medida sanitaria No. 174447 (folio 23)
- 3.9. Autorización (folios 24).
- 3.10. Comunicación apertura de Procedimiento Administrativo Sancionatorio Radicado N° 2018EE51516 del 18-05-2018 (fol. 26).

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 del HOSPITAL CHAPINERO (Ahora Subred Integrada de servicios de Salud Norte E.S.E.), se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que el Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la parte investigada, subrayando que en garantía del debido proceso administrativo sancionador, se omitirá elevar cargos por conductas que resulten atípicas, ambiguas, ilegibles o confusas, y en este caso se descartaran las conductas relacionadas con el acta de visita.

Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, tal como quedo señalada en el Acta de IVC No 1217971 del 18-04-2016 con concepto desfavorable, así:

CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

(3.3) Se evidencio: continuo espacio grande bajo puerta, una reja sin protección, elementos en desuso en bodega, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 9 de 1979 Artículo 168º.- Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos.

Resolución 2674 de 2013 Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

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

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

7. Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

(3.10, 5.1) Se evidencio: Adecuación sin terminar, baldosas con grietas en bodega, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 9 de 1979 Artículo 207. Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

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 construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no

deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.

(3.12) Se evidencio: No está completa la señalización de áreas, hecho que puede infringir las siguientes normas:

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:

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO

(4.2) Se evidencio: No presenta fichas técnicas (limpieza y desinfección), hecho que puede infringir las siguientes normas:

Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 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.

(4.5) Se evidencio: el área no está señalizada (sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados), hecho que puede infringir las siguientes normas:

Resolución 2674 de 2013 Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos

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.
NUESTRA CIUDAD ES UN MUNDO

productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

CARGO TERCERO: CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS

(5.2) Se evidencio: Pared mal estado de pintura en bodega, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 9 de 1979 Artículo 207. Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Artículo 33. 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.

(5.6) Se evidencio: Lámpara sin protección en campana de la estufa, de la misma forma a lámpara frente a nevera, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 9 Ley 9 de 1979 Artículo 117: Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

Resolución 2674 de 2013 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:

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.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

CARGO CUARTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

(6.1) Se evidencio: Superficie de madera en bodega, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 9 de 1979 Artículo 252º.- Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.

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.

(6.2, 8.5) Se evidencio: Existe una tabla, sin apropiado almacenamiento para desechables, hecho que puede infringir las siguientes normas:

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 QUINTO: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

(10.1) Se evidencio: falta 1 (certificado médico), hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 09 de 1979 Artículo 275º.- Las personas que intervengan en el manejo o la manipulación de bebidas no deben padecer enfermedades infecto-contagiosas. El Ministerio de Salud reglamentará y controlará las demás condiciones de salud e higiene que debe cumplir este personal.

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.

(10.2) Se evidencio: Falta 1 (curso manipulación de alimentos), hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 09 de 1979 Artículo 277º.- 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.

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.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

(10.3) Se evidencio: Uniforme oscuro, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 09 de 1979 Artículo 277º.- 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.

Resolución 2674 de 2013 Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por

encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

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.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

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 de la persona jurídica GRUPO TEMAKI SAS - EN REORGANIZACION con NIT No. 900621181 - 4, representada legalmente por el señor HECTOR JOSE LOZANO identificado con Cédula de ciudadanía N° 19219439, o quien haga sus veces, en calidad de propietario y/o responsable del establecimiento denominado COCINA ORIENTAL TEMAKI, ubicado en la AC 26 62 47 LC 346, de esta ciudad, y con dirección para notificación en la KR 51 103 B 44 de esta ciudad, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 117, 168, 207, 252, 275, 277; Resolución 2674 de 2013 artículos 6 (núm. 6.2), 7 (núm. 7.3), 8, 11 (núm. 1), 12, 14 (núm. 2), 26 (núm. 1), 28 (núm. 1, 7), 32 (núm. 7), 33 (núm. 1, 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 el HOSPITAL CHAPINERO (Ahora 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 JIMÉNEZ
ELIZABETH COY JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Reviso: Piedad J.
Proyecto: R. Ramírez.

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

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 20 de diciembre de 2018, proferido dentro del expediente de la referencia, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

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**