



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.:      2015138     

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	INVERSIONES ORJUELA QUINTERO LTDA
IDENTIFICACIÓN	NIT: 900.184.086-7
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	IDEMEYER QUINTERO GARCIA
CEDULA DE CIUDADANÍA	NIT: 900.184.086-7
DIRECCIÓN	CARRERA 92 N° 154 A – 33/858 LOCAL 1-8
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CARRERA 92 N° 154 A – 33/858 LOCAL 1-8
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL DE SUBA E.S.E.
<p><b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b>  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>	
<b>Fecha Fijación:</b> 17 DE ENERO DE 2017	Nombre apoyo: <u>    </u> NICOLAS RODRIGUEZ G. <u>    </u> Firma <u>                    </u>
<b>Fecha Desfijación:</b> 29 DE ENERO DE 2017	Nombre apoyo: <u>    </u> NICOLAS RODRIGUEZ G. <u>    </u> Firma <u>                    </u>

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: Línea 195



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**





SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 14-06-2016 10:06:46

Contestar Cite Este No.:2016EE38007 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:2

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ  
SECRETARIA DE SALUD

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/IDEMEYER QUINTERO GARC

TRAMITE: CARTA-SOLICITUD

ASUNTO: NOTF. AVISO. EXP 2015138

012101

Bogotá D.C.

Señor (a)

IDEMEYER QUINTERO GARCIA

Propietario (a) y/o Representante Legal

INVERSIONES ORJUELA QUINTERO LTDA

Carrera 92 N° 154 A -33/85 Local 1-8 Barrio Pinar Suba

Cuidad

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 2015-138

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 Ficción Jurídica INVERSIONES ORJUELA QUINTERO LTADA Identificada con Nit N° 900.184.086-7-representada legalmente por el Señor (a) IDEMEYER QUINTERO GARCIA, en calidad de propietario y/o responsable del establecimiento denominado SUTIFRUYER- supermercado, ubicado en la Carrera 92 N° 154 A -33/85 Local 1-8 Barrio Pinar Suba de esta ciudad.La subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Pliego de Cargos de fecha 22 de Febrero de 2016, 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 diez (15) días, para que presente sus recursos de reposición o de reposición y subsidiario de apelación si así lo considera, lo cual lo puede hacer directamente o a través de apoderado, conforme a lo establecido en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

DAIBETH ELENA HENRIQUEZ IGUARAN

Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Revisó. María Lourdes Córdoba Acosta

Apoyo. Jenny Quintero Alvarez

Anexo. (5 folios)

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: Línea 195



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS

2013





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

## SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA PLIEGO DE CARGOS

Bogotá, D. C. 22 de febrero de 2016

Referencia: Expediente 2015-138  
Establecimiento: SURTIFRUYER- Supermercado  
Dirección: Carrera 92 No. 154 A -33/85 local 1-8

El sistema de inspección, vigilancia y control (IVC), propende por generar y desarrollar mecanismos y procedimientos dirigidos a la ciudadanía con el fin de crear y afianzar la cultura de la autorregulación, fomentando el cumplimiento voluntario y preventivo de las normas en materia higiénico sanitario por parte de todos los actores que tengan alguna injerencia en salud pública; cuando dicho objetivo no se cumple se hace necesario adelantar las investigaciones pertinentes tendientes a restablecer el bien público transgredido, a través de la facultad punitiva de la administración.

La competencia de esta Subsecretaría de Salud Pública - Subdirección de Vigilancia en Salud Pública como organismo investigador en materia higiénico sanitaria está dada por las Leyes 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, Acuerdo 17 de 1997 artículo 31, Decretos Distritales 483 de 2007 y 507 de 2013 del Alcalde Mayor de Bogotá y demás normas concordantes.

Una vez cumplidos todos los requisitos y no existiendo impedimento legal alguno, el Despacho de la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, procede a proveer de conformidad, previa evaluación de los siguientes:

### HECHOS

1. Mediante oficio radicado con el N° 2015ER48638 del 24 de junio/15 (folio 1), proveniente de la E.S.E. Hospital Suba, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de inspección, vigilancia y control, practicada en el establecimiento denominado SURTIFRUYER- Supermercado, ubicado en la Carrera 92 No. 154 A-33/85 Local 1-8 Barrio Pinar Suba de Bogotá D.C., de propiedad de la ficción jurídica INVERSIONES ORJUELA QUINTERO LTDA.,

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: Línea 195



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

identificada con Nit. No.900.184.086-7, que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario el Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a hipermercados, supermercados y ensambladoras de refrigerios N°. 0972753 de fecha 04/06/2015, con concepto sanitario desfavorable (folios 2 a 11); Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a Establecimientos no farmacéuticos N°. 0154906 (folios 12 y 13) sin concepto sanitario; Acta con medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total No. 104869 (folio 20), a causa de evidencia excremento de roedores, bodega, escaleras, punto de venta, las anteriores actas son todas de la misma fecha.

3. Examinadas las citadas actas, se aprecia que existen razones que indican la posible violación normativa, por tanto, no encontrándose impedimentos para iniciar la investigación sancionatoria y verificada la competencia de esta Secretaría y de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, se procede a realizar la correspondiente formulación de Pliego de Cargos de conformidad con los siguientes:

#### FUNDAMENTOS LEGALES

	<b>Aspecto a Verificar</b>	<b>Conductas</b>	<b>Disposición presuntamente infringida</b>
1	<p>3.2. El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores diseñado y construido 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.</p> <p>Las puertas, ventanas y claraboyas, están protegidas para evitar entrada de polvo, lluvia y plagas.</p>	<p>Faltan barrepuestas, área no aislada totalmente.</p> <p>En mal estado.</p>	Resolución 2674 de 2013, artículo 6 numeral 2.1; 4.2, y 5.1.
2	3.4. Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	Pisos, paredes y techos en mal estado de mantenimiento.	Ley 9 de 1979, artículo 207
3	3.6. Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.	Sin protección, cables sin canalizar.	Ley 9 de 1979, artículo 117.

4	3.11. Cada área y sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a acceso, circulación de personal, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.	Falta señalización en bodega.	Ley 9 de 1979, artículo 206.
5	3.13. Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	No hay dotación, faltan canecas, falta limpieza.	Ley 9 de 1979, artículo 199.
6	4.1. 4.2. 4.11. 4.12. 4.13. 4.14. 4.15. Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeo y registros de los procesos y se pone en práctica. Existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua. Existen registros de realización de inspección, limpieza y desinfección...se tiene claramente definidos los productos utilizados... existen procedimientos escritos, específicos de control de plagas. No hay evidencia o huellas de la presencia o daños ocasionados por plagas.	No presenta. No hay. No presenta. No se registra. No claras. No implementado. Se evidencia excremento de roedor.	Resolución 2674 de 2013, artículo 26 numerales 1, 2, 3 y 4.
7	4.7. Existen recipientes suficientes, con tapa, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de residuos sólidos.	Recipientes con residuos.	Ley 9 de 1979, artículo 28.
8	4.4. Cuenta con tanque de almacenamiento de agua con cantidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de funcionamiento, está protegido, se limpia y desinfecta periódicamente.	No presenta.	Resolución 2674 de 2013, artículo 6, numeral 3.5.
9	4.8. 5.1. 5.43. Los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, contaminación del producto.	Se evidencia olores en área, se evidencia excremento de roedor. Canastilla con	Resolución 2674 de 2013, artículo 30.

	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.	residuos, área de la poceta con residuos. Condiciones de aseo deficientes.	
10	4.9. Existe un local o instalaciones apropiadas para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.	Área desorganizada y no hay separación de inorgánicos.	Decreto 1723 de 2002, artículo 125 numeral 3.
11	5.44. El almacenamiento del alimento terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire, libre de fuentes de contaminación, ausencia de plagas, etc.).	Elementos en desuso en almacenamiento.	Resolución 2674 de 2013, artículo 28 numeral 1.
12	5.8. Los cuartos fríos están equipados con termómetro de precisión de fácil lectura exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura.	No se registran temperaturas.	Resolución 2674 de 2013, artículo 28 numeral 2.
13	5.48. Los productos recogidos de la estantería por fecha de vencimiento, por avería u otra causal, se almacenan en área exclusiva y se llevan registros de cantidad de producto, fecha de vencimiento, devolución y destino final.	Averías sin señalizar y en sitio no adecuado.	Resolución 2674 de 2013, artículo 28 numeral 6.
14	6.4. El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	No presenta.	Resolución 2674 de 2013, artículo 11 numeral 1.
15	6.9. Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario.	No hay sitio adecuado.	Resolución 2674 de 2013, artículo 6 numeral 6.3.
16	6.12. los avisos alusivos a prácticas higiénicas y medidas de seguridad son adecuados.	No hay.	Resolución 2674 de 2013, artículo 6 numeral 6.4.

De acuerdo con lo anterior, los hechos investigados pueden constituir una violación a lo consagrado en las siguientes normas:

Ley 9 de 1979

*Artículo 28°.- El almacenamiento de basuras deberá hacerse en recipientes o por períodos que impidan la proliferación de insectos o roedores y se eviten la aparición de condiciones que afecten la estética del lugar. Para este efecto, deberán seguirse las regulaciones indicadas en el Título IV de la presente Ley.*

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

*Artículo 199°.- Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.*

*Artículo 206°.- Toda edificación o espacio que pueda ofrecer peligro para las personas, deberá estar provisto de adecuada señalización.*

*Artículo 207°.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

Resolución 2674 de 2013

*Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:*

*2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.*

*3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:*

*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.*

*5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.*

*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.*

*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.*

*Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:*

*1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.*

*Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:*

*1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.*

*2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.*

*3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.*

*4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.*

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

*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.*

*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.*

*6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.*

*Artículo 30. Distribución y comercialización. Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.*

*Decreto 1723 de 2002*

*Artículo 125. De los deberes. Son deberes de los usuarios, entre otros:*

*3. Realizar la separación de los residuos sólidos en la fuente de manera que se permita la recolección selectiva, de acuerdo con el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos y los Programas de servicio de aseo establecidos.*

*La violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con la anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual se establece: "Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a. Amonestación; b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución; c. Decomiso de productos; d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo".*

Asimismo en el presente caso se aplicó Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total; medida que por su naturaleza preventiva, es transitoria, de inmediata aplicación y se impuso sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, tal como lo señala el Parágrafo del artículo 576 de la Ley 09 de 1979, "*Carácter de las Medidas Sanitarias de Seguridad y Preventivas. Las medidas sanitarias de seguridad y preventivas (Sic). Las medidas sanitarias de seguridad tienen por objeto, prevenir o impedir que la ocurrencia de un hecho o la existencia de una situación atenten contra la salud de la comunidad, son de ejecución inmediata, transitorias y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar*".

Por lo antes expuesto,

### RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a la ficción jurídica jurídica INVERSIONES ORJUELA QUINTERO LTDA., identificada con Nit. No.900.184.086-7, representada legalmente por el señor IDEMEYER QUINTERO GARCIA, o por quien haga sus veces, en calidad de propietaria y/o responsable del establecimiento denominado SURTIFRUVÉR- Supermercado, ubicado en la Carrera 92 No. 154 A-33/85 Local 1-8 Barrio Pinar Suba de Bogotá D.C., por la presunta violación a lo consagrado en las normas referidas, de conformidad con lo expuesto en la parte motiva de éste auto.

ARTICULO SEGUNDO. Notifíquese del 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. 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

*Luz Adriana Zuluaga S.*

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR.  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Cecilia Díaz E.   
Revisó: Jaime Ríos R.   
Aprobó: Melquisedec Guerra M.  
Apoyo: Misael Salinas

NOTIFICACIÓN PERSONAL

Bogotá D.C., \_\_\_\_\_.

En la fecha se notifica a: \_\_\_\_\_.

Identificado(a) con C.C. N° \_\_\_\_\_.

Quien queda enterado del contenido del PLIEGO DE CARGOS, abierto dentro del expediente N° 2015-138, en contra de la la ficción jurídica INVERSIONES ORJUELA QUINTERO LTDA., identificada con Nit. No.900.184.086-7.

\_\_\_\_\_  
Firma del notificado.

\_\_\_\_\_  
Nombre de quien notifica.

