



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.: __ 2016-3347

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	LA PIZZA RESTAURANTE
IDENTIFICACIÓN	1033687050
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	JOSE MIGUEL CRUZ MEJIA
CEDULA DE CIUDADANÍA	1033687050
DIRECCIÓN	KR 48 G 59 B 23 SUR LC 02
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 48 G 59 B 23 SUR LC 02
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL VISTA HERMOSA E.S.E.
<p align="center">NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)</p> <p>Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; "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.</p>	
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 16-01-2019 07:34:06

Contestar Cite Este No.:2019EE3627 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/JOSE MIGUEL CRUZ MEJIA

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: SM / EXPEDIENTE 33472016-

012101

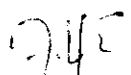
Señor
JOSE MIGUEL CRUZ MEJIA
Propietario y/o Representante legal
LA PIZZA (RESTAURANTE)
KR 48 G 59 B 23 SUR LC 02
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 33472016

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra del señor JOSE MIGUEL CRUZ MEJIA identificado con Cédula de ciudadanía Número 1033687050, en su calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento denominado LA PIZZA (RESTAURANTE), ubicado en la KR 48 G 59 B 23 SUR LC 02 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.
33472016”.

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 del señor JOSE MIGUEL CRUZ MEJIA identificado con Cédula de ciudadanía Número 1033687050, en su calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento denominado LA PIZZA (RESTAURANTE), ubicado en la KR 48 G 59 B 23 SUR LC 02 de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER44461 del 22-06-2016 (folio 1), proveniente del HOSPITAL DE VISTA HERMOSA (Ahora Subred Integrada de servicios de Salud Sur 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 22-04-2016, 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:

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria Núm. 766277 del 22-04-2016 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 Vigilancia a establecimientos 100% libres de humo de tabaco (folio 11).

3.4. Comunicación apertura de Procedimiento Administrativo Sancionatorio Radicado N° 2018EE40155 del 11-04-2018 (fol. 12).

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 DE VISTA HERMOSA (Ahora Subred Integrada de servicios de Salud Sur 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 766277 del 22-04-2016 con concepto desfavorable, así:

CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

(3.7, 5.8, 5.9) Se evidencio: No hay sifón, no hay poceta, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 9 de 1979 Artículo 177°.- 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 de agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

(3.10, 5.1) Se evidencio: Algunas baldosas del piso despicadas, 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.

CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO

(4.1, 4.4, 4.6, 4.9) Se evidencio: Plan de saneamiento no se encuentra disponible, 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 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.

(4.5) Se evidencio: No hay perchero, 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

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

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.

(4.16) Se evidencio: No hay tanque (almacenamiento de agua), hecho que puede infringir las siguientes normas:

Decreto 1575 de 2007 Artículo 10. Responsabilidad de los usuarios. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos:

1. lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses.

CARGO TERCERO: CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS

(5.5) Se evidencio: No hay dispositivo de extracción (ventilación), hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 9 de 1979 Artículo 109°.- En todos los lugares de trabajo deberán tener ventilación para garantizar el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.

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:

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

CARGO CUARTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

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

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

CARGO QUINTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO

(7.5) Se evidencio: No hay registro de T°, hecho que puede infringir las siguientes normas:

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

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

(7.6) Se evidencio: No presenta concepto proveedores, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 9 de 1979 Artículo 288º.- Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.

Resolución 2674 de 2013 Artículo 28. 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.

(7.9) Se evidencio: Tablas de pizza deterioradas, hecho que puede infringir las siguientes normas:

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

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.

CARGO SEXTO: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

(10.1) Se evidencio: No disponibles (certificados médicos), 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: No disponible (certificado 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.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

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.

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.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

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

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos al señor JOSE MIGUEL CRUZ MEJIA identificado con Cédula de ciudadanía Número 1033687050, en su calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento denominado LA PIZZA (RESTAURANTE), ubicado en la KR 48 G 59 B 23 SUR LC 02 de esta ciudad y con la misma dirección para notificación, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 109, 177, 207, 252, 275, 277, 288; Resolución 2674 de 2013 artículos 7 (núm. 8.1), 8, 9 (núm. 9), 11 (núm. 1), 12, 26, 28 (núm. 2, 3, 7); Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 1.

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 DE VISTA HERMOSA (Ahora Subred Integrada de servicios de Salud Sur 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
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Revisó: Piedad J.
Proyecto: R. Ramirez.

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**