



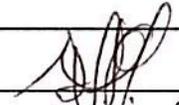
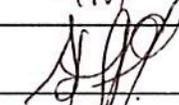
ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

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.: 20144031

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CAFETERIA, FRUTERIA RESTAURANTE LA MANDARINA
IDENTIFICACIÓN	52272355
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ALEXEY MARINELA IBAÑEZ ROA
CEDULA DE CIUDADANÍA	52272355
DIRECCIÓN	KR 69 B # 31 – 06 L 4
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 69 B # 31 – 06 L 4
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	FONTIBON
<p style="text-align: center;"><b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b></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: 1 DE JUNIO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma 
Fecha Desfijación: 8 DE JUNIO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma 

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**





SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 16-02-2016 08:59:24  
Al Contestar Cite Este No.:2016EE9805 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:1  
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAC  
SECRETARÍA DE SALUD DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ALEXEY MARINELA IBAÑEZ  
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION  
ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20144031

012101

Bogotá D.C.

Señora  
ALEXEY MARÍNELA IBÁÑEZ ROA  
Propietaria  
CAFETERÍA, FRUTERÍA RESTAURANTE LA MANDARINA  
CL 86 A 95 A 16  
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo  
higiénico sanitario No. **2014-4031**.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la señora ALEXEY MARÍNELA IBÁÑEZ ROA, identificada con cédula de ciudadanía Número 52.272.355, en condición de propietaria del establecimiento CAFETERÍA, FRUTERÍA RESTAURANTE LA MANDARINA, ubicado en la KR 69 B 31 06 Local 4, de esta ciudad, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha **21 de Julio de 2015**, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si lo considera procedente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

  
LUZ ADRIANA ZULLAGA SALAZAR  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.  
Revisó: Julio Cesar Torrente.  
Proyectó: Nelson Bernal Daza.  
Apoyo: José Rodríguez.  
Anexa (6 folios)

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4031

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD  
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DE FECHA 21 DE JULIO DE 2015

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE 2014-4031”.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CAFETERÍA, FRUTERÍA RESTAURANTE LA MANDARINA
PROPIETARIO	ALEXEY MARÍNELA IBÁÑEZ ROA
CEDULA DE CIUDADANÍA	52.272.355
DIRECCIÓN	KR 69 B 31 06 Local 4
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL FONTIBÓN E.S.E.
ORIGEN DE LA INVESTIGACIÓN	DE OFICIO

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.

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

### I. OBJETO

Procede el Despacho decidir si es procedente Formular Pliego de Cargos dentro de la investigación administrativa de carácter sancionatorio, por la presunta infracción a la normativa higiénico sanitaria, como consecuencia de los hallazgos consignados en las Actas de Inspección Vigilancia y Control, remitidas por los funcionarios de la ESE.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4031

## II. COMPETENCIA

La competencia de esta Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, como organismo investigador en materia higiénico sanitaria, está consagrada en las Leyes 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes.

La competencia de ejercer la inspección vigilancia y el control sanitario está establecida de manera general en el artículo 564 de la ley 9ª de 1979, la cual dice que corresponde al Estado, como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.

La anterior normativa establece que las Entidades Territoriales de Salud, con base en la naturaleza del producto, el tipo de servicio, o el hecho que origina la violación de las disposiciones sanitarias o su incidencia sobre la salud individual o colectiva, competencia para adoptar medidas sanitarias preventivas y de seguridad o para imponer sanciones a las personas y empresas que violen las disposiciones legales en esta materia (decomiso, amonestación, multas, suspensión o cancelación del registro, congelación o suspensión temporal de la venta, destrucción de productos, cierre temporal o definitivo del establecimiento, etc.). En estas normas se han establecido los procedimientos que deben seguirse para aplicar las distintas medidas allí previstas<sup>1</sup>

## III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER76776 del 12/09/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL FONTIBÓN, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento CAFETERÍA, FRUTERÍA RESTAURANTE LA MANDARINA, ubicado en la KR 69 B 31 06 Local 4, de propiedad de la señora

<sup>1</sup> Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4031

ALEXEY MARÍNELA IBÁÑEZ ROA, identificada con cédula de ciudadanía Número 52.272.355 y 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 No. 874563 de fecha 08/09/2014, con concepto sanitario Desfavorable (folios 2 a 8), Acta de Clausura No. 85363 de fecha 08/09/2014 (folio 12), Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 465343 de fecha 12/12/2013, con concepto sanitario pendiente (folios 13 a 20), Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 464646 de fecha 10/09/2013, con concepto sanitario pendiente (folios 22 a 29), Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 464347 de fecha 20/06/2013, con concepto sanitario pendiente (folios 33 a 40).

En virtud de la competencia previamente mencionada y sin observar causal alguna que pueda invalidar la actuación hasta ahora adelantada, procede la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, a emitir su pronunciamiento en apoyo al conjunto probatorio obrante en el informativo y a bajo las disposiciones que atañen al tema a debatir.

Para resolver lo que en derecho corresponde, es del caso precisar que el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, --Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (CPACA)-- preceptúa:

*Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serian procedentes*

3. Examinadas las actas de IVC, se aprecia que se realizó una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practicó visita que data del 08 de



septiembre de 2014, fecha en la cual se emite concepto sanitario desfavorable, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria, y no encontrando impedimentos legales, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

#### IV. FUNDAMENTOS LEGALES

Cargo Primero: No cumple presuntamente el plan de saneamiento sus programas de limpieza y desinfección; programa de control e plagas ; programa de residuos solidos y líquidos como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.1	Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica	Falta completar y ajustar procedimiento y su implementación	Decreto 3075 de 1997 Art 28 y 29
4.2			
4.3			
4.4			
4.6		Falta ajustar protocolo	
4.7		(No cumple)	
4.8			

Cargo segundo: No cumple presuntamente con los equipos y utensilios adecuados, establecidas en el ordenamiento sanitario como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
	Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la	Nevera no cierra bien, falta incrementar procedimiento de	Decreto 3075 de 1997



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4031

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.1	corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	limpieza y desinfección de nevera	Artículo 10
6.2	Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente.	Falta mejorar almacenamiento	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (j).
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	Falta implementar procedimiento y actualizar registros	Decreto 3075 de 1997 art 28 y 29

Cargo tercero: No cumple presuntamente las condiciones de manejo, preparación y servido como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7.3	Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas	No se tiene protocolo (No cumple)	Decreto 3075 de 1997 Art. 39 (lit. c)
7.4	Los alimentos perecederos para consumo inmediato que no se consumen dentro	Falta mejorar condiciones de	Ley 09 de 1979 art 258.

Página 5 de 11



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4031

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
	de las 24 horas siguientes son desechados	almacenamiento  (No cumple)	
7.5	Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos	Sin actualizar  (No cumple)	Decreto 3075 de 1997 Art 19 (lit. c)
7.6	Los alimentos, proceden de proveedores que garanticen su calidad	Falta concepto sanitario actualizado proveedores	Ley 09 de 1979 Art 288 en concordancia con el artículo 35 (lit. d)

Cargo cuarto: No cumple presuntamente con las condiciones específicas del área de preparación de alimentos, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
8.1	Los alimentos y materias primas se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente) protegidos y separados para evitar la contaminación.	Nevera no cierra herméticamente	Decreto 3075 de 1997 Artículo 31 Lit. (a)
8.5	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso	Falta incrementar procedimiento de limpieza y desinfección de materias primas .	Decreto 3075 de 1997 Artículo 31 Lit. (c).



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4031

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
8.6	Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	Falta incrementar procedimiento de limpieza y desinfección de materias primas .	Decreto 3075 de 1997 Artículo 10.

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

LEY 9 DE 1979:

*Artículo 258º.- No se permitirá reutilizar alimentos, bebidas, sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo en aquellos casos que el Ministerio de Salud o la autoridad delegada lo autorice porque no trae riesgos para la salud del consumidor.*

Decreto 3075 de 1997:

*ARTICULO 10. CONDICIONES GENERALES. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, 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.*

*ARTICULO 19. OPERACIONES DE FABRICACION. Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos:*

*c. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como:*

*- Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4o. C (39o.F)*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4031

- Mantener el alimento en estado congelado
- Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60o. C ( 140o.F )
- Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

ARTICULO 28. Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos 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 ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

ARTICULO 29. El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

a. Programa de 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 y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

b. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, reas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, reas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

c. Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

ARTICULO 31. ALMACENAMIENTO. Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a. 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

Página 8 de 11





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4031

*periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.*

*c. El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida;*

**ARTICULO 35. EXPENDIO DE ALIMENTOS.** *El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:*

*d. El propietario o representante legal del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.*

**ARTICULO 39. OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS.** *Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:*

*c. Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deberán someterse a lavados y desinfección con sustancias autorizadas;*

*i. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección deberá realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto;*

## V. SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIAN PROCEDENTES

Finalmente esta Subdirección le informa a la parte investigada, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual 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*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4031

licencia, y e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo”.

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS a la señora ALEXEY MARÍNELA IBÁÑEZ ROA, identificada con cédula de ciudadanía Número 52.272.355, en condición de propietaria del establecimiento CAFETERÍA, FRUTERÍA RESTAURANTE LA MANDARINA, ubicado en la KR 69 B 31 06 Local 4, de esta ciudad, por los hechos expuestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por la E.S.E. HOSPITAL FONTIBÓN, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO TERCERO. 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 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

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Nelson Bernal Daza  
Revisó: Julio Cesar Torrente  
Aprobó: Melquisedec Guerra  
Apoyo: José A Rodríguez  
Fecha de Entrega: 17/07/2015

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



Página 10 de 11

**BOGOTÁ**  
HUMANA



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD  
Expediente 2014-4031

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A)

Bogotá DC. Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

En la fecha antes indicada se notifica a:

Identificado con la C.C. No. \_\_\_\_\_

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 21 de Julio de 2015 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita. dentro del expediente Exp. : 2014-4031.

Mediante el cual se adelanta proceso a la señora: ALEXEY MARÍNELA IBÁÑEZ ROA, identificada con cédula de ciudadanía Número 52.272.355, en condición de propietaria del establecimiento CAFETERÍA, FRUTERÍA RESTAURANTE LA MANDARINA.

\_\_\_\_\_  
Firma del Notificado.

\_\_\_\_\_  
Nombre de Quien Notifica

