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.: 20143937

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	TIENDA LA ESQUINA
IDENTIFICACIÓN	79042737
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	JOSE PEDRO ANTONIO RODRIGUEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	79042737
DIRECCIÓN	DG 24 C # 99 – 04
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	DG 24 C # 99 – 04
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	FONTIBON

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: 1 DE JUNIO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma_____
Fecha Desfijación: 8 DE JUNIO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma_____

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 13-10-2015 10:23:23
AlContestar Cite Este No.:2015EE71098 O 1 Fol 5 Anex 0 Rec 2
ORIGEN: 012101 GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/JOSE PEDRO ANTONIO ROD
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20143937

012101
Bogotá D.C.

Señor
JOSE PEDRO ANTONIO RODRIGUEZ BARRERA
Propietario
TIENDA LA ESQUINA
DG 24 C No 99- 04
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 2014 3937

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 PEDRO ANTONIO RODRIGUEZ BARRERA, identificado con Cedula de Ciudadanía No 79042737, propietario del establecimiento denominado TIENDA LA ESQUINA, ubicado en la DG 24 C No 99- 04, Barrio San José, 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 ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.
Revisó: Julio Cesar Torrente.
Proyectó: Jesús Vásquez Berdugo
Apoyo: José Rodríguez.
Anexa 5 folios

Expediente 20143937

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

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 20143937".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	TIENDA LA ESQUINA
PROPIETARIO	JOSE PEDRO ANTONIO RODRIGUEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	79042737
DIRECCIÓN	DG 24 C No 99-04
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL FONTIBON 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 como consecuencia de los hallazgos de las visitas consignados en las Acta de IVC remitidas por los funcionarios de IVC es procedente formular Pliego de cargos dentro de una investigación administrativa de carácter sancionatorio, por infracción a la normativa higiénico sanitaria.

II. COMPETENCIA

La competencia de esta Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, como organismo investigador en materia

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

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[1]

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER67283 del 12/08/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL FONTIBON, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado TIENDA LA ESQUINA, ubicado en la DG 24 C No 99- 04, Barrio San Jose, de propiedad del Señor JOSE PEDRO ANTONIO RODRIGUEZ BARRERA, identificado con Cedula de Ciudadanía No 79042737, y que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

[1] Corte Constitucional Sentencia T-333/00

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario Acta de Inspección Vigilancia y Control No 481034 de fecha 24 de Julio de 2014 donde se emite concepto sanitario Desfavorable (folio 2 a 6), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No 951238 (folio 7), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No 951239 (folio 8), Acta de Vigilancia a Establecimientos 100% libres de humo No 481034 (folio 9), Acta de Inspección Vigilancia y Control No 480321 de fecha 24 de abril de 2014 donde se emite concepto sanitario Pendiente (folio 10 a 14), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No 48057 (folio 15), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No 880348 (folio 16), Acta de Inspección Vigilancia y Control No 477836 de fecha 28 de noviembre de 2013 (folio 17 a 21), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No 480376 (folio 22), Acta de Inspección Vigilancia y Control No 478517 de fecha 30 de agosto de 2013 donde se emite concepto sanitario Pendiente (folio 23 a 27), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No 479599 (folio 28).

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*

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

3. Examinadas las citadas actas, se aprecia que se ha realizado una investigación preliminar que data del 24 de Julio de 2014, fecha en la cual s 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 ordenara iniciar la investigación administrativa y verificada la competencia de esta Secretaría y en especial de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

IV. FUNDAMENTOS LEGALES

Cargo Primero: No cumple presuntamente con las Condiciones de Saneamiento, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, 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 residuos sólidos y líquidos, control de plagas abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en practica	No elaboro documento escrito	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.5	Existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras. Se encuentran con tapa	No cambio la caneca deteriorada	Decreto 3075 de 1997 Art 8 literal q

Cargo Segundo: No cumple presuntamente con equipos y utensilios, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.1	Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar	Grietas alrededor del lavaplatos con bordes rotos y en desaseo	Decreto 3075 de 1997 Art 10, 11 literal a
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	Greca con tubos sucios y con deficiente limpieza	Decreto 3075 de 1997 Art 10

Cargo Tercero: No cumple presuntamente las Condiciones de Manejo, Preparación, ensamble y Servido, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, 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
7.7	Los alimentos proceden de proveedores que garanticen su calidad	Concepto sanitarios vencidos del año 2012	Ley 09 de 1979 Art 288, Decreto 3075 de 1997 Art 35 literal d

Cargo Cuarto: No cumple presuntamente las Practicas Higiénicas y Medidas de Protección, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
8.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos	No presento	Decreto 3075 de 1997 Art 13 literal a
8.2	Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manejo higiénico de alimentos	No tiene curso de manipulación de alimentos	Decreto 3075 de 1997 Art 14 literal a
8.7	Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo)	No tiene	Decreto 3075 de 1997 Art 8 literal u

Cargo Quinto: No cumple presuntamente las Condiciones de Conservación y Manejo de los Productos, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, 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
9.1	Los alimentos se encuentran en condiciones de conservación, requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente9, protegidos y separados para evitar la contaminación	No hay lista de chequeos	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29

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

LEY 09 DE 1979:

Artículo 288. 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.

DECRETO 3075 DE 1997:

ARTICULO 8o. Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

q. El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

u. Los grifos, en lo posible, no deben requerir accionamiento manual. 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.

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 11. CONDICIONES ESPECIFICAS. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

a. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

ARTICULO 13. ESTADO DE SALUD.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

ARTICULO 14. EDUCACION Y CAPACITACION.

a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados

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

ISO 9001
NTCGP 1000
BOGOTÁ HUMANA

para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

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, áreas, 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, áreas, 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 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.

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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 resolutiva 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 licencia, y e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo".*

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS al Señor JOSE PEDRO ANTONIO RODRIGUEZ BARREA, identificado con Cedula de Ciudadanía No 79042737, propietario del establecimiento denominado TIENDA LA ESQUINA, ubicado en la DG 24 C No 99- 04, Barrio San José, 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 FONTIBON dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO TERCERO. NOTIFÍCAR 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.

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

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: Jesus Vasquez Berdugo
Revisó: Julio Cesar Torrente Q.
Aprobó: Melquisedec Guerra M.
Apoyo: José A Rodríguez -17/07/2015

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: 20143937

Mediante el cual se adelanta proceso a: JOSE PEDRO ANTONIO RODRIGUEZ BARREA, identificado con Cedula de Ciudadanía No 79042737, propietario del establecimiento denominado TIENDA LA ESQUINA

_____ _____

Firma del notificado. Nombre de quien notifica

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA