



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 08-05-2015 07:40:08

Al Contestar Cite Este No.:2015EE30654 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MARIA ARACELY MARTINEZ

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20141491

012101

Bogotá D.C.

Señora
MARIA ARACELY MARTINEZ CHIVATA
Propietaria
ASADERO ZAFARRANCHO PARRILLA BAR
KR 86 B 42 76 Sur
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 2014-1491.

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 MARIA ARACELY MARTINEZ CHIVATA, identificada con la CC No. 52.075.434, en condición de propietaria del establecimiento denominado ASADERO ZAFARRANCHO PARRILLA BAR, ubicado en la KR 86 B 42 76 Sur, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 20 de febrero 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: 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
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-1491

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 20 DE FEBRERO DE 2015

**"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE 2014-1491".**

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ASADERO ZAFARRANCHO PARRILLA BAR
PROPIETARIO	MARIA ARACELY MARTINEZ CHIVATA
CEDULA DE CIUDADANÍA	52.075.434
DIRECCIÓN	KR 86 B 42 76 Sur
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	DEL SUR
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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-1491
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 previstas¹

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER25108 del 25/03/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL DEL SUR, se informa a esta Dirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado ASADERO ZAFARRANCHO PARRILLA BAR, ubicado en la KR 86 B 42 76 Sur, de Propiedad de la señora

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-1491

MARIA ARACELY MARTINEZ CHIVATA, identificada con la CC No. 52.075.434, 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. 904714 de fecha 13/03/2014 (folios 2 a 5), con concepto sanitario desfavorable, copia del Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitaria No. 890796 de fecha 18/11/2013 (folios 9 a 12), con concepto sanitario pendiente, copia del Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitaria No. 214866 de fecha 20/09/2012 (folios 15 a 19), con concepto sanitario pendiente.

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 serían procedentes

3. Examinadas las citadas actas, se aprecia que se ha realizado una investigación preliminar que data del día 13/03/2014, fecha a partir de la cual se han realizado exigencias higiénico sanitarias a la investigada(o), sin que a la fecha, se hubiera allanado a cumplir con las precitadas exigencias, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico



Expediente 2014-1491

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 contar con instalaciones físicas y sanitarias 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
3.3	La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos	No garantiza (falta tapar posibles entradas de plagas)	Decreto 3075 de 1997 Art. 8 (lit. d)

Cargo segundo: No cumplir el programa de limpieza y desinfección, 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, y se pone en práctica	No presenta plan de saneamiento (No cumple)	Decreto 3075 de 1997 Art 28 y 29
4.4	Se realiza mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos	No hay planillas (No cumple)	Decreto 3075 de 1997 art 28 y 29 a

Cargo Tercero: No cumplir el programa de control de plagas, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-1491

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.6	Se cuenta con procedimientos escritos para el control integral de plagas	No hay plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28 y 29 lit. c

Cargo Cuarto: No cumplir el programa de residuos sólidos, 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
4.9	Existe un plan de saneamiento por escrito con los programa de residuos sólidos y líquidos que cuenta con procedimientos, lista de chequeo y se pone en práctica	No hay presenta plan de saneamiento (No cumple)	Decreto 3075 de 1997 Art 28 y 29

Cargo Quinto: No cumple con el adecuado abastecimiento de agua, 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
4.16	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	No garantiza lavado periódico del tanque (No cumple)	Decreto 1575 de 2007 Art 10.

Cargo Sexto: No cuenta con condiciones adecuada en el área de preparación de alimentos, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:



Expediente 2014-1491

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5.3	Los techos están limpios y no presentan acumulación de suciedades, hongos, polvo o humedad.	Techo de la cocina en material no sanitario (No cumple)	Decreto 3075 de 1997 art. 9 (lit. f)
5.5	La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal	Extractores sucios (No cumple)	Decreto 3075 de 1997 Art. 9 (lit. p)
5.6	El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial)	Lámparas de luz sin protección en área de cocina (No cumple)	Decreto 3075 de 1997 Art. 9 (lit. o)
5.10	Las uniones entre paredes y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, bien ubicadas y libres de corrosión y/o moho.	No están adecuados de forma redondeada las uniones entre piso –pared-techo de la rea de la cocina (no cumple)	Decreto 3075 de 1997 Art. 8 (lit. e)

Cargo Séptimo: No cumple las condiciones de manejo, preparación y servicio 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
7.6	Los alimentos, proceden de proveedores que garanticen su calidad	No hay concepto sanitario se proveedores (No cumple)	Ley 09 de 1979 Art 288 en concordancia con el artículo 35 (lit. d)



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-1491

Cargo octavo: No cumple con las condiciones de conservación y manejo de los productos, 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
8.5	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	Faltan estibas (No cumple)	Decreto 3075 de 1997 Art 31(lit. d)

Cargo Noveno: No cumple con las prácticas higiénicas y medidas de protección, 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
10.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	No hay certificados médicos (No cumple)	Decreto 3075 de 1997 Art. 13 (lit. a)
10.2	Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	No presenta (no hay curso de manipulación de alimentos) (No cumple)	Decreto 3075 de 1997 Art. 14 (lit. a)

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-1491

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.

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:

d. 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.

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

.ARTICULO 9o. CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS DE ELABORACION. Las reas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:

TECHOS

f. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

p. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deber n 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, facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

o. Las lámparas y accesorios ubicados por encima de las líneas de elaboración y envasado de los alimentos expuestos al ambiente, deben ser del tipo de seguridad



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-1491

y estar protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

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, deber 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 tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento medico, 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 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, reas, recursos y procedimientos



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-1491

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:

d. El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizar ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

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.

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.
2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-1491

3. *En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente.*

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 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 MARIA ARACELY MARTINEZ CHIVATA, identificada con la CC No. 52.075.434, en condición de propietaria del establecimiento denominado ASADERO ZAFARRANCHO PARRILLA BAR, ubicado en la KR 86 B 42 76 Sur, 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 DEL SUR, 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

Página 11 de 12



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-1491

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

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. _____	
<p>Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 20 de febrero de 2015 y de la cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita. dentro del expediente Exp. : 2014-1491.</p>	
<p>Mediante el cual se adelanta proceso a: <u>MARIA ARACELY MARTINEZ CHIVATA</u>, identificada con la CC No. 52.075.434, en condición de propietaria del establecimiento denominado <u>ASADERO ZAFARRANCHO PARRILLA BAR</u></p>	
_____ Firma del Notificado.	_____ Nombre de Quien Notifica

