

CAVELIER

ABOGADOS

www.cavelier.com
cavelier@cavelier.com

EDIFICIO SIS
CARRERA 4 No. 1
BOGOTÁ 8, COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 05-019055-00009-0000

Fecha: 2010-10-05 16:32:06 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIIII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 15

Señora Directora
DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

Trámite : 011
Evento : 379
Actuación : 444

Referencia : Expediente No. 05.019.055
Asunto : Solicitud de patente para **CREMA PARA COCINAR QUE SE PUEDE BATIR, ESTABLE A TEMPERATURAS ELEVADAS**
Solicitante : **RICH PRODUCTS CORPORATION**
Clase : A23L 001/019
Fecha de Solicitud : 01 de marzo de 2005

1. Yo, Luz Clemencia DE PÁEZ, en mi condición de apoderada de la sociedad solicitante de la patente de la referencia, me refiero al oficio No. 7159 notificado por fijación en lista del 4 de junio de 2010.

2. Mediante memorial radicado el día 26 de agosto de 2010 solicité plazo de treinta (30) días para atender el oficio No. 7159.

3. Mediante oficio No. 7159 se puso en conocimiento del solicitante el informe que contiene las observaciones hechas por su Despacho sobre la presente solicitud de patente. Las observaciones realizadas en el oficio son las siguientes:

4.1 Análisis de patentabilidad

4.1.1 Novedad

Considera el Examinador que los documentos D1: US 3968267 y D8: MX PA02005669/WO 01/41586 afectan la novedad de la crema de la presente solicitud.

3.1.2 Nivel Inventivo

Se objeta el nivel inventivo de la presente solicitud, en vista de las enseñanzas de los documentos D1, D2, D3, D4, D5, D6, D7 y D8.

De acuerdo con los argumentos del Examinador, "cada uno de los documentos D2 a D7 de forma independiente o combinando cada uno, también de forma independiente, con uno o cualquiera de los documentos D1 o D8, encuentra que la presente solicitud no cumpliría con los requisitos exigidos por la legislación".

5. Respuesta a las objeciones

De este modo y con el objeto de atender las objeciones arriba mencionadas, se desean poner de presente las siguientes modificaciones, aclaraciones y argumentos:

5.1 Modificación de una solicitud en trámite y aclaraciones

De acuerdo con el artículo 34 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, donde se establece que la modificación de una solicitud es posible en cualquier momento del trámite mientras no implique una ampliación de la solicitud inicial, me permito presentar un nuevo pliego reivindicatorio conformado por 14 reivindicaciones.

Así, con el fin de diferenciar mejor la presente solicitud del arte previo se ha modificado el pliego reivindicatorio, en donde la nueva reivindicación 1 permite entonces presentar claramente la invención.

Solicitamos atentamente tener en cuenta este nuevo pliego reivindicatorio, el cual cumple con las disposiciones de la Decisión 486.

Finalmente deseamos poner de presente, que a pesar de que en el nuevo pliego reivindicatorio no se incluyó materia inicialmente reivindicada, mi representada no renuncia a la protección que pueda obtener sobre dicha materia y se reserva el derecho de presentar una solicitud divisional que la contenga durante el trámite de la presente solicitud, beneficiándose de la fecha de prioridad inicialmente reivindicada.

5.2 Argumentos a favor de la novedad de la solicitud

En concordancia con el Artículo 16 de la Decisión 486, una invención se considera novedosa cuando no está comprendida en el estado de la técnica. Lo anterior indica que toda invención debe ofrecer al menos una característica técnica nueva sobre el estado del arte más cercano.

La reivindicación 1 se ha limitado de manera que la materia reivindicada se diferencia del estado del arte. De esta manera, deseamos inicialmente aclarar los argumentos presentados en el memorial de respuesta al Oficio 3194 radicado el 10 de junio de 2009 con respecto al documento D2, en el sentido que dicha anterioridad solo hace mención de los almidones al momento de especificar el campo de la invención, en donde dice que "They usually also contain various combinations of gums and stabilisers, both natural gums and chemical derivatives of natural materials such as cellulose or starch".

A este respecto, deseamos aclarar que lo que esta anterioridad afirma es que dichas cremas contienen gomas y estabilizantes que pueden ser gomas naturales o derivados químicos de celulosa o de almidón, lo que indica claramente que el autor de dicha referencia considera que las gomas son diferentes al almidón natural (no modificado).

Adicionalmente, dicha anterioridad revela con respecto a las gomas que la concentración máxima es de 0.% (Col. 2, líneas 52-53) y que en el único ejemplo relacionado, la concentración de goma xantana es de 0.15%. Por lo tanto, consideramos que dicha anterioridad no revela ni sugiere la presente composición. Aún más, dicha anterioridad no revela nada acerca de la estabilidad de la crema por al menos 5 minutos a 90°C como se revela en la presente solicitud.

De otro lado, con respecto a la anterioridad D1, deseamos aclarar que no estamos de acuerdo con el Examinador cuando afirma que en la columna 4, línea 39, dicha anterioridad menciona "como se obtienen mejores resultados por el uso de almidones modificados". Lo anterior, debido a que de hecho D1 enseña lo contrario y dice en la columna 4, línea 39

CAVELIER

ABOGADOS

que se obtienen resultados mejorados cuando se usa carragenano, furcellaran, pectina, agar-agar, o similares, que cuando se usa almidones modificados ("improved results are obtained with carrageenan, furcellaran, pectin, agar-agar, and the like, than by using... modified starch" Col 4, línea 39: D2).

Igualmente, el Examinador sostiene que en el ejemplo 2 de la anterioridad D1 se establece que el almidón se encuentra en el 1%. A este respecto, deseamos aclarar que dicho ejemplo proporciona los ingredientes para la "crema para batir" y para la "capa inferior de postre" y el contenido de 1% de almidón se encuentra presente en la capa inferior de postre y no en la crema para batir, como lo indica el Examinador. Por lo tanto, dicha anterioridad no revela los mismos elementos de la presente invención, por lo que la presente solicitud debe considerarse como novedosa frente a dicha anterioridad.

Adicionalmente, deseamos poner de presente que la anterioridad D8 está dirigida a mezclas de ácidos grasos que tienen características específicas, es decir, mezclas de ácidos grasos en donde el porcentaje de C14 o ácidos grasos pequeños es de 5 a 49% (Ver abstract, resumen, párrafo 0031: D8). Para obtener dicho porcentaje de C14 o ácidos grasos pequeños, dicha anterioridad enseña mezclas de triglicéridos de grasas con alto punto de fusión (como aceite de palma, aceite de semillas algodón) con triglicéridos de grasas con bajo punto de fusión (como aceite de almendra de palma, aceite de coco). En dicha referencia se afirma que si el porcentaje de C14 o ácidos grasos pequeños es mayor al 49%, el producto muestra un aumento indeseado en la viscosidad (Ver párrafo 0034). En consecuencia, la anterioridad D8 solo contempla composiciones que tienen 49% o menos C14 o ácidos grasos pequeños, por lo que dicha anterioridad no afecta la novedad de la presente solicitud.

De acuerdo con lo anterior, solicitamos amablemente al Examinador que reconsidere y tenga por superada la objeción de novedad formulada, por cuanto las anterioridades citadas no revelan todas las características técnicas de la composición reivindicada y consecuentemente no pueden

ser consideradas como anterioridades válidas capaces de afectar la novedad de la presente solicitud.

5.3 Argumentos a favor del nivel inventivo de la solicitud

El artículo 18 de la Decisión 486 señala lo siguiente:

Artículo 18.- Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica.

Consecuentemente, una invención se considerará inventiva si la misma no hubiese resultado obvia a partir del arte previo, para una persona del oficio normalmente versada en la materia. Esto a su vez implica que el Examinador a cargo de esta evaluación debe colocarse en el momento exacto en el que el inventor buscaba resolver el problema técnico contemplado en la solicitud y para el cual poseía la literatura y el conocimiento disponibles en dicho momento.

Siguiendo entonces los lineamientos de la Jurisprudencia aplicable al análisis del nivel inventivo de una solicitud de patente, se considera que una anterioridad o una combinación de dos anterioridades puede afectar dicho requerimiento de patentabilidad, si una persona medianamente versada en la materia encuentra enseñanzas o sugerencias claras que le indiquen cómo llegar a la invención reivindicada. Adicionalmente se considera que una mejora sustancial, un efecto inesperado o una ventaja con respecto al arte previo es un indicio de nivel inventivo, por cuanto aportan un salto tecnológico en la regla técnica.

A este respecto manifestamos nuestro desacuerdo con el análisis llevado a cabo por el Examinador y con las conclusiones del mismo y solicitamos la reconsideración de la objeción, con base en los argumentos que se presentan a continuación:

Con respecto al documento D8, deseamos aclarar que tal como se mencionó arriba, dicho documento aleja a una persona versada en la materia de usar porcentajes mayores a 49% de C14 ácidos grasos pequeños debido a que considera que las características del producto final se verían afectadas si se usa dichos porcentajes (Ver párrafo 0182: D8).

Adicionalmente, deseamos poner de presente que una persona versada en la materia no consideraría como obvia la presente invención con respecto a D8, debido a que tal como lo indica la nueva reivindicación 1, los ácidos grasos de la crema se seleccionan de un grupo que consiste de aceite de almendra de palma y aceite de coco, los cuales son listados en D8 como triglicéridos de bajo punto de fusión (Párrafo 0048).

Por otra parte, deseamos allegar una tabla de perfiles de ácidos grasos de algunos triglicéridos comunes (tomada de Food Fats And Oils, Institute of Shortening and Edible Oils, 9na Edición, 2006). Dicha table muestra que los porcentajes de C14 o ácidos grasos pequeños en el aceite de almendra de palma es de alrededor de 71% mientras que en el aceite de coco dicho porcentaje es de alrededor de 80%. En consecuencia, el uso de cualquiera de dichos aceites tomados solos o en combinación daría resultado a una composición en donde el porcentaje de C14 o ácidos grasos pequeños fuera menor al 49%, tal como se enseña en D8.

En consecuencia, las composiciones reivindicadas en la presente solicitud no pueden tener un porcentaje de C14 o ácidos grasos pequeños más bajo que 49% y considerando que D8 aleja a una persona versada en la materia a tener porcentajes de C14 o ácidos grasos pequeños más bajos a 49%, una persona versada en la materia no consideraría validas las enseñanzas del documento D8 para obtener la presente invención.

Adicionalmente, con relación a los documentos D2 a D7, el Examinador considera que dichos documentos no revelan las mismas proporciones que la presente solicitud; sin embargo, sostiene que dichas proporciones son de uso muy común. De lo anterior, deseamos llamar la atención del Examinador en cuanto a que ninguno de los documentos anteriores revela o sugiere que las características técnicas correspondientes a la capacidad de ser batida de la crema mientras mantiene la capacidad de poder ser usada para cocinar, es decir, que mantenga su estabilidad al soportar 90°C por 5 minutos. Las anteriores características son ventajas inesperadas aportadas por la presente invención y corresponden a propiedades únicas y ventajosas sobre las enseñanzas de las anterioridades citadas.

CAVELIER

ABOGADOS

En vista de lo anterior, la crema de la presente solicitud no resulta obvia para la persona medianamente versada en la materia en vista de las enseñanzas de D1, D2, D3, D4, D5, D6, D7 y D8 tomados de manera separada o en combinación, de acuerdo con los estándares del método problema-solución para el estudio del nivel inventivo de una solicitud de patente y que de acuerdo con el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina, deben aplicar las Oficinas de Patentes de los países Miembros.

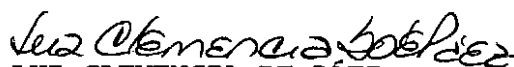
Solicitamos atentamente tener en cuenta estos argumentos así como los argumentos anteriormente presentados y los cuales consideramos son suficientes para demostrar que la presente invención es **inventiva**, no sólo porque no resulta obvia a la luz de las enseñanzas de los documentos citados sino porque además provee ventajas sobre los procedimientos revelados en dichos documentos, siendo un indicio de nivel inventivo.

6. Puesto que se han atendido a cabalidad las observaciones hechas por su Despacho sobre la presente solicitud de patente, atentamente solicito que se continúe su tramitación.

7. ANEXOS

- Nuevo pliego reivindicatorio conformado por 14 reivindicaciones
- Formulario de modificaciones
- Recibo por concepto de tres (4) reivindicaciones adicionales a la décima por valor de \$104.000
- Tabla relacionando perfiles de ácidos grasos de algunos triglicéridos comunes (tomada de Food Fats And Oils, Institute of Shortening and Edible Oils, 9na Edición, 2006).

Señora Directora,


LUZ CLEMENCIA DE PÁEZ

C.C. 35.456.344 de Usaquén

T.P.A. No. 23.555

COLO-10321-841-001-9

DVF\DVF\ID-179756\WPC10321

No. M-2010-179756\DVF



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

Espacio reservado para el adhesivo de radicación

FORMULARIO UNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES

1	SOLICITUD DE: ☐ Corrección de Error Material ☒ Modificación a una solicitud	
2 SOLICITANTE	Nombre: RICH PRODUCTS CORPORATION Sociedad constituida y existente bajo las leyes del Estado de Delaware, Estados Unidos de América. Dirección: One Robert Rich Way, Buffalo, New York 14213, Estados Unidos de América Domicilio: Buffalo, New York, Estados Unidos de América Teléfono: 546 09 70 Fax: 249 40 70 E-mail: clientes@cavelier.com	IDENTIFICACION C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro ☐ Número: _____
3 REPRESENTANTE O APODERADO	Nombre: Luz Clemencia de PAEZ Dirección: Carrera 4ª No. 72-35 Teléfono: 347 36 11 Fax: 217 92 11 E-mail: cavelier@cavelier.com	IDENTIFICACION C.C. ☒ NIT ☐ C.E. ☐ Otro ☐ Número: <u>35.456.344</u> TP <u>23.555</u>
4	Número de expediente: <u>05.019.055</u>	
5	Descripción de la corrección o modificación solicitada: Presento nuevo capítulo reivindicatorio compuesto por 14 reivindicaciones con el fin de superar las objeciones hechas por Su Despacho a la presente solicitud de patente y pido respetuosamente que el examen de patentabilidad sea realizado sobre estas nuevas reivindicaciones presentadas.	
6	Comprobante de pago No. <u>10-80,686</u> Fecha: <u>27 de septiembre de 2010</u> Comprobante de pago No. <u>10-80,819</u> Fecha: <u>27 de septiembre de 2010</u> Comprobante de pago No. <u>10-80,847</u> Fecha: <u>27 de septiembre de 2010</u>	
7	Anexos ☐ Comprobante de pago de la tasa por \$114.000, por concepto de modificaciones. ☒ Comprobante de pago por 4 reivindicaciones adicionales después de la décima reivindicación por \$104.000.00. ☐ Poderes, si fuere el caso ☐ Documento que acredita la existencia y representación legal de las partes, cuando sean personas jurídicas.	

8

NOMBRE: LUZ CLEMENCIA DE PAEZ

FIRMA: *LUZ CLEMENCIA DE PAEZ*

C.C. 35.456.344 de Usaquén T.P.A. 23.555

DVF

REIVINDICACIONES

1. Una crema vertible de cocina que comprende 55 a 93% en peso de agua, 5 a 45% en peso de grasa seleccionada de un grupo que consiste de aceite de almendra de palma, aceite de coco, y combinaciones de las mismas, 1 a 10% en peso de proteína, 0,5 a 10% en peso de almidón, y 0.1 a 2% en peso de emulsificante, en donde la crema vertible de cocina es estable a 90°C, y en donde la crema de cocina se puede batir.
2. La crema de cocina de la reivindicación 1, comprende además 0.01 a 2% de estabilizante y 0.05 a 2% en peso de amortiguador.
3. La crema de cocina de la reivindicación 1 y 2, en donde la crema de cocina comprende 55 a 87% en peso de agua, 8 a 40% en peso de grasa, 2 a 7% en peso de proteína, 1 a 6% en peso de almidón, 0,2 a 0,6% en peso de estabilizante, 0,5 a 1% en peso de emulsificante, y 0,1 a 1% en peso de amortiguador.
4. La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde la crema de cocina comprende 55 a 87% en peso de agua, 20 a 35% en peso de grasa, 2 a 7% en peso de proteína, 0.5 a 5% en peso de almidón, y 0.5 a 1% en peso de emulsificador.
5. La crema de cocina de la reivindicación 4, en donde la crema de cocina comprende 0,5 a 1% en peso de almidón.
6. La crema de cocina de la reivindicación 5, en donde la crema de cocina comprende además 0,2 a 0,6% en peso de estabilizador, 0,5 a 1% en peso de emulsificador, y 0,1 a 1% en peso de amortiguador.
7. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, en donde la grasa es una grasa no láctea.
8. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en donde la proteína se selecciona del grupo que consiste de leche seca sin grasa, cafeinatos, aislados de proteína de suero, polvo de leche de mantequilla, proteínas de soya, concentrado de proteína de leche, y mezclas de estos.
9. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 2 a 8, en donde el estabilizador se selecciona del grupo que consiste de caraginan, goma de semilla de acacia, goma guar, goma xantano, alginato de sodio, carboxi metil celulosa, hidroxil propil metil celulosa, hidroxil propil celulosa, celulosa modificada, y mezclas de estos.
10. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, en donde el emulsificador se selecciona del grupo que consiste de polisorbato 60, polisorbato 65, polisorbato 80, lecitina, estéril lactatos, monoglicéridos, diglicéridos, poliglicéridos, sorbitan monoestearato, diacetil ester y ácido tartárico y mezclas de estos.

11. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 2, 3 ó 6 a 10, en donde el amortiguador se selecciona del grupo que consiste de fosfato de disodio, fosfato de dipotasio, hexafosfato de disodio, citrato de sodio, y mezclas de estos.

12. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, que comprende además un endulzante.

13. La crema de cocina de la reivindicación 12, en donde el endulzante se selecciona del grupo que consiste de melaza de maíz, fructosa, sucrosa, y dextrosa.

14. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 13, en donde la grasa es aceite de semilla de palma, aceite de coco o una combinación de estos

DVF\DVF\ID-179758\WPC10321

TABLE VII
TYPICAL FATTY ACID COMPOSITION OF THE PRINCIPAL VEGETABLE
AND ANIMAL FATS AND OILS IN THE U.S.¹
 (% of total fatty acids)

	BUTYRIC	CAPROIC	CAPRYLIC	CAPRIC	LAURIC	MYRISTIC	PENTADECANOIC	PALMITIC	MARGARIC	STEARIC	ARACHIDIC	BEHENIC	LIGNOCERIC	MYRISTOLEIC	PALMITOLEIC	OLEIC	MARGAROLEIC	GADOLEIC	LINOLEIC	LINOLENIC
	SATURATED										MONO-UNSATURATED					POLY-UNSATURATED				
Oil or Fat	4:0	6:0	8:0	10:0	12:0	14:0	15:0	16:0	17:0	18:0	20:0	22:0	24:0	14:1	16:1	18:1	17:1	20:1	18:2	18:3
Beef tallow						3	1	24	2	19				1	4	43	1		3	1
Butterfat	4	2	1	3	3	11	2	27	1	12					2	29			2	1
Canola								4		2						62			22	10
Cocoa butter								26		34	1					34			3	
Coconut		1	8	6	47	18		9		3						6			2	
Corn								11		2						28			58	1
Cottonseed						1		22		3					1	19			54	1
High oleic canola								4		2						75			17	2
High oleic safflower								7		2						78			13	
High oleic sunflower								4		5						79			11	
Lard						2		26		14					3	44		1	10	
Mid oleic sunflower								4		5						65			26	
Olive								13		3	1				1	71			10	1
Palm kernel			3	4	48	16		8		3						15			2	
Palm						1		45		4						40			10	
Peanut								11		2	1	3	2			48		2	32	
Safflower								7		2						13			78	
Soybean								11		4						24			54	7
Sunflower								7		5						19			68	1

¹Fatty acid composition data determined by gas-liquid chromatography and provided by member companies of the Institute of Shortening and Edible Oils.

Fatty acids (designated as number of carbon atoms: number of double bonds) occurring in trace amounts are excluded. Component fatty acids may not add to 100% due to rounding.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176029-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 10 - 80,686
FECHA : SEPTIEMBRE 27 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
No. 05-019055- -00009-0000
Fecha: 2010-10-05 16:32:06 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 15

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
CAVELIER ABOGADOS	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	132664700	27/06/2010	57,040,000.00

***** C O N C E P T O *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-08	PRORROGA DE TERMINOS	*** N.CREACION PRORROGA DE TERMINOS 0
			TOTAL : \$ 83,000.00

SON: OCHENTA Y TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

COLO: 10321-841-005-9

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 05-019055- -00009-0000

Fecha: 2010-10-05 16:32:06 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 15

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

CERTIFICACION DE EXCEDENTE : 10 - 80,819
FECHA : SEPTIEMBRE 27 DE 2010

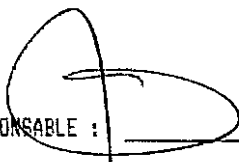
***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
CAVELIER ABOGADOS	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	132664700	27/06/2010	57,040,000.00

***** C O N C E P T O *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	
		99 OTROS SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	1,000.00
		TOTAL :	\$ 1,000.00

SON: MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ESTA CERTIFICACION DE EXCEDENTE DE PAGO SOLO PODRA SER UTILIZADA
COMO PARTE DE LA CANCELACION DE UNA TARIFA VIGENTE Y NO PODRA SER
SUSTITUIDA POR NINGUN RECIBO.

Coto: 10321-841-001-9

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

CERTIFICACION DE EXCEDENTE : 10 - 80,847
FECHA : SEPTIEMBRE 27 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 05-019055.-00009-0000
Fecha: 2010-10-05 16:32:06 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 15

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
CAVELIER ABOGADOS	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	132664700	27/06/2010	57,040,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	
		99 OTROS SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	20,000.00
		TOTAL :	\$ 20,000.00

SON: VEINTE MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ESTA CERTIFICACION DE EXCEDENTE DE PAGO SOLO PODRA SER UTILIZADA
COMO PARTE DE LA CANCELACION DE UNA TARIFA VIGENTE Y NO PODRA SER
SUSTITUIDA POR NINGUN RECIBO.

0020: 10321-841-001-9.