

Castillo Grau & Asociados

ABOGADOS

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-184482- -00013-0000

Fecha: 2015-09-18 14:00:58 Dep. 2020 DIR NUEVASCH
Tra 11 PATENTEIYII Eve 378 FASENACIONALI
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios 14

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COME

DOCTOR PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Bogotá, D.C.

167

Re: Expediente No. PCT/13-184.482

Fase Nacional de Solicitud de patente

PCT/US2011/064054

"COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE
PROTEÍNAS TERMOLÁBILES DE LA LECHE Y
PROCESO PARA PREPARARLA".

MJN U.S. Holdings LLC

RECURSO DE REPOSICIÓN

Actuando en mi calidad de apoderado de la sociedad MJN U.S. Holdings LLC, por medio del presente escrito me permito manifestarle que, obrando dentro del término legal, interpongo RECURSO DE REPOSICIÓN ante el Superintendente de Industria y Comercio, Dr. Pablo Felipe Robledo del Castillo contra la Resolución No. 39023 del 30 de Julio de 2015, proferida por esa Dependencia dentro del Expediente de la referencia y por medio de la cual, negó la Patente de Invención denominada "COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE PROTEÍNAS TERMOLÁBILES DE LA LECHE Y PROCESO PARA PREPARARLA".

OBJETO DE ESTE RECURSO

1.- Que se REVOQUE el Artículo Primero de la Resolución No. 39023 de 30 de Julio de 2015, por medio del cual, se negó la Patente de Invención denominada "COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE PROTEÍNAS TERMOLÁBILES DE LA LECHE Y PROCESO PARA PREPARARLA".

2.- Que en su lugar se dicte la Resolución que CONCEDA la Patente de Invención denominada "COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE PROTEÍNAS TERMOLÁBILES DE



LA LECHE Y PROCESO PARA PREPARARLA" a favor de la sociedad MJN U.S. Holdings LLC.

Este recurso se fundamenta en los siguientes:

HECHOS

PRIMERO: El 2 de Agosto de 2013, se presentó solicitud de fase nacional de la Patente de Invención titulada "COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE PROTEÍNAS TERMOLÁBILES DE LA LECHE Y PROCESO PARA PREPARARLA" a nombre de la sociedad MJN U.S. HOLDINGS LLC., solicitud a la que se le asignó el número de expediente 13-184.482.

SEGUNDO: El extracto de la solicitud fue publicado en la Gaceta de Propiedad Industrial No. 678 de 31 de Octubre de 2013, sin que se presentaran oposiciones a la solicitud.

TERCERO: Mediante oficio No. 15165 notificado el 9 de Diciembre de 2014, se realizó un requerimiento a la solicitud en aplicación del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

CUARTO: El 6 de Marzo de 2015, dentro del término legal, mi poderdante dio respuesta al requerimiento formulado, y presentó nuevas reivindicaciones 1 a 9.

QUINTO: Que mediante Resolución No. 39023 de 30 de Julio de 2015, el señor Superintendente de Industria y Comercio negó la Patente de Invención denominada "COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE PROTEÍNAS TERMOLÁBILES DE LA LECHE Y PROCESO PARA PREPARARLA", señalando que las reivindicaciones 1 a 9 no cumplen con el requisito de nivel inventivo.

FUNDAMENTOS DEL RECURSO

Con el debido respeto, manifiesto ante su Despacho que mi representada, la sociedad MJN U.S. Holdings LLC no está de acuerdo con la decisión del Examinador mediante





Resolución No. 39023 de 30 de Julio de 2015, y por el contrario, considera que debe concederse la patente de invención a la creación titulada "COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE PROTEÍNAS TERMOLÁBILES DE LA LECHE Y PROCESO PARA PREPARARLA", conforme a las siguientes consideraciones:

Sobre la modificación al capítulo reivindicatorio y la supuesta falta de nivel inventivo

La Resolución No. 39023 de 30 de Julio de 2015 sostiene que "las reivindicaciones 1 a 9 no cumplen con el requisito de nivel inventivo".

Al respecto, se le pone de presente al Despacho que el capítulo reivindicatorio (1-9) ha sido modificado y que las reivindicaciones 10-17 han sido incluidas, las cuales contienen las fuentes de grasa o lípidos específicos y fuentes de proteínas específicas presentes en la composición. No se añadió con ellas nueva materia. Así, se tiene que la presente invención se refiere a un método novedoso e inventivo para preparar una composición que ha sido sometida a condiciones de procesamiento a alta temperatura pero contiene una proteína termolábil de la leche que es biológicamente activa.

Con relación a las reivindicaciones 1-17 que se presentan con este escrito, se tiene que SI poseen nivel inventivo, al menos por las razones que se expresan a continuación:

La Resolución No. 39023 señala que las reivindicaciones 1 a 9 no cumplen con el requisito de nivel inventivo, en relación con los documentos D1 (EP 2251031) y D2 (CA 2761667), sobre lo cual la sociedad solicitante manifiesta su desacuerdo respetuoso.

En primer lugar, con relación a la reivindicación 1, la Resolución No. 39023 señaló que el problema técnico objetivo que pretende resolver la invención definida en la reivindicación 1 es: "¿Cómo modificar el procedimiento divulgado en el documento D1 para producir una composición nutricional estéril que conserve intactas las proteínas lácteas termolábiles?". Esta formulación del problema técnico objetivo –asumiendo en aras de la argumentación que de verdad plantea correctamente el problema-, únicamente es clara con el beneficio de una visión retrospectiva, lo cual es inadmisibles.





El Examinador debería ponerse en el lugar que una persona medianamente versada en la técnica tendría que enfrentar en un momento en el cual la invención no es conocida. Nada en D1 (EP 2251031) o en cualquier otro antecedente citado por el Examinador le sugiere a la persona medianamente versada en la técnica la posibilidad de modificar el proceso revelado en D1 (EP 2251031) comenzando con una etapa de tratamiento con calor de una composición que contiene una fuente de grasas o lípidos y una fuente de proteínas a 130°C-150°C y luego, en otra etapa, combinar esa primera composición con una segunda composición que ha sido esterilizada a menos de 80°C. En efecto, D1 (EP 2251031) enseña que "la lactoferrina se puede adicionar en cualquier etapa". ([0070].) Además, como lo anota, la Resolución No. 39023 D2 en ninguna parte menciona la lactoferrina o cualquiera de las otras proteínas termolábiles de la leche especificadas en las reivindicaciones de la solicitud en estudio, la concentración determinada de las mencionadas proteínas, o la etapa de esterilización a menos de 80°C.

Respetuosamente, que el Examinador recurra no a uno sino a dos antecedentes (el texto de Estomatologic Microbiology y el artículo del International Dairy Journal) para combinarlos y motivar en consecuencia, solo impulsa el argumento de que dicha combinación es más que un avance normal en el estado de la técnica, es decir, no se trata de una combinación que pueda simplemente deducirse del estado de la técnica.

El párrafo 10.4 del Manual Andino de Patentes¹ (página 81) estipula las directrices para determinar la presencia del nivel inventivo y ofrece una lista no exhaustiva de ejemplos que respaldan la existencia de nivel inventivo. Entre estos ejemplos se encuentra "la sorprendente simplicidad de la solución propuesta". De hecho, si bien es sencilla, la invención reivindicada de forma sorprendente copa la necesidad insatisfecha en la técnica de las leches maternizadas para bebé, un proceso económico y sencillo gracias al cual se pueden preparar composiciones estériles que comprenden una fuente de grasas o lípidos, una fuente de proteínas, y una proteína termolábil de la leche. En otras palabras, si la solución fuese obvia, la persona medianamente versada la habría reconocido mucho antes que el Solicitante. Con todo, persiste el hecho de que ninguna combinación de los antecedentes del estado de la técnica revela el proceso de múltiples etapas que se reivindica.

¹ <http://www.comunidadandina.org/public/patentes.pdf>





La reivindicación 1 previamente modificada divulga métodos en los cuales una primera composición que comprende una fuente de grasas o lípidos y una fuente de proteínas es sometida a una temperatura de 130°C a 150°C antes de ser adicionada a una segunda composición que comprende una proteína lábil de la leche como la lactoferrina estéril. Es importante anotar que la segunda composición no se somete a temperatura mayor de 80°C. D1 (EP 2251031) no enseña múltiples elementos recitados en la reivindicación 1:

- 1) calentar una primera composición a 130°C a 150°C;
- 2) combinar esa primera composición tratada con calor con una segunda composición que comprende una proteína termolábil de la leche como la lactoferrina estéril; y
- 3) que la segunda composición que comprende la proteína termolábil no se somete a una temperatura mayor de 80°C.

La Solicitante eligió esta serie de etapas porque, en revelaciones anteriores, los intentos de incluir proteínas biológicamente activas en composiciones nutricionales a base de leche suelen verse frustrados por el hecho de que las actividades biológicas de ciertas proteínas de la leche se pueden perder o disminuir en grado significativo en las condiciones de temperatura que normalmente se usan para proporcionar composiciones sanitarias a base de leche para consumo humano. Más específicamente, esas proteínas son particularmente vulnerables y tienden a degradarse en condiciones de procesamiento más duras. En la presente solicitud, la Solicitante ha diseñado un proceso que maximiza la esterilización de las composiciones tratándolas con calor antes de adicionar la proteína lábil de la leche, como la lactoferrina, y más bien aprovechando un proceso de filtración para esterilizar la lactoferrina.

D2 (CA 2761667) no proporciona todos los elementos faltantes. D2 (CA 2761667) no contempla incorporar proteínas termolábiles en sus composiciones, y en efecto ni siquiera revela el uso de la lactoferrina. D2 (CA 2761667) tampoco proporciona ninguna motivación para adicionar proteínas termolábiles después del tratamiento con calor sino que más bien solo proporciona un único tratamiento a alta temperatura. Si bien D2 (CA 2761667) sugiere que se pueden adicionar vitaminas y minerales después de calentar (página 16), no reconoce que las proteínas termolábiles deben





proporcionarse en una composición separada que no se someta a temperaturas mayores de 80°C.

Al menos por las razones que se acaban de exponer, el Solicitante respetuosamente solicita el retiro del rechazo por falta de nivel inventivo.

Sobre el Artículo 30 de la Decisión 486

La Resolución No. **39023** también cita el Artículo 30 de la Decisión 486, afirmando que la reivindicación 1 no cumple con lo que allí se estipula porque es una reivindicación de método que incluye características del producto del método, como la concentración de lípidos, proteínas y proteínas termolábiles de la leche. Aunque, como lo anota el Examinador, las reivindicaciones de producto y de proceso son diferentes, nada en el Artículo 30 exige que una reivindicación de proceso esté desprovista de características del producto que se obtiene mediante ese proceso. Más aún, la Resolución No. **39023** afirma que "el método reclamado por la solicitante en el capítulo reivindicatorio no define claramente las características que son determinantes de la patentabilidad de la invención", dando como ejemplo las proporciones de mezclado de la primera composición y la segunda composición. En efecto, la descripción que hace la Solicitante del producto resultante del proceso, es decir, la tercera composición, hace exactamente eso. La tercera composición tiene las siguientes características:

una tercera composición que comprende una fuente de grasas o lípidos presente en un nivel de 3 g/100 kcal a 7 g/100 kcal, una fuente de proteínas presente en un nivel de 1 g/100 kcal a 5 g/100 kcal y una proteína termolábil de la leche seleccionada de entre el grupo compuesto por lactoferrina, lactoferricina, TGF-J3, lactoperoxidasa, lactadherina, y combinaciones de las mismas en un nivel de 10 mg/100 kcal a 220 mg/100 kcal.

Conociendo estas características, las proporciones a las cuales se debe combinar una primera composición que comprende una fuente de grasas o lípidos presente en un nivel de 3 g/100 kcal a 7 g/100 kcal y una fuente de proteínas presente en un nivel de 1 g/100 kcal a 5 g/100 kcal con una segunda composición que comprende una proteína termolábil de la leche en un nivel de 10 mg/100 kcal a 220 mg/100 kcal se tornan fácilmente evidentes para la persona medianamente versada. Al Solicitante se le





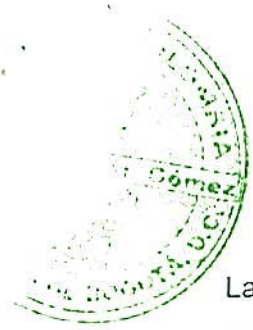
debería permitir estructurar la redacción de su reivindicación como lo desee, siempre y cuando cumpla los requisitos de patentabilidad de la Decisión 486. Aquí, las reivindicaciones han sido redactadas clara y concisamente como lo exige el Artículo 30, el cual no hace una distinción expresa entre las reivindicaciones de producto y de proceso.

Sobre los argumentos a favor de la patentabilidad presentados con anterioridad

La Resolución No. 39023 sostiene que las características técnicas esenciales son términos generales, que incluyen "fuente de grasas o lípidos" y "una fuente de proteínas", "combinar", y "filtrar". Específicamente, la Resolución No. 39023 afirma que estos "abarcen una amplia gama de posibilidades que no limitan adecuadamente el alcance de la invención", y que los "términos sugieren que la protección se extiende a otras posibles variaciones". La Solicitante respetuosamente sostiene que estos términos son suficientemente definitorios de la gama de posibilidades. La Resolución No. 39023 no hace referencia a legislación que exija que los términos de la reivindicación se limiten a aquellos que no abarquen una amplia gama de posibilidades. Además, estos términos se usan de forma habitual y son bien entendidos en el estado de la técnica. No obstante, el Examinador encontrará que la especificación en el caso en estudio define el alcance de los términos como "fuente de grasas o lípidos", "fuente de proteínas", y "proteína termolábil de la leche" y esos ejemplos se pueden encontrar en los párrafos [0013], [0014] [0020] de la especificación. Respetuosamente, el Solicitante sostiene que la persona medianamente versada reconocerá estos términos como conocidos y de uso común. De acuerdo con lo expuesto, la objeción contra esos términos no es apropiada y debería retirarse.

En cualquier caso, se ha añadido una nueva reivindicación 11, dependiente de la reivindicación 1, y recita la selección de "fuente(s) de grasas o lípidos" y "fuente(s) de proteínas" específicas, delineadas. De acuerdo con lo anterior, debería encontrarse que por lo menos la reivindicación 11 y sus reivindicaciones dependientes limitan adecuadamente las reivindicaciones a la invención incluida en la especificación detallada.





La Resolución No. 39023 también sostiene que “filtrar” y “combinar” son características técnicas esenciales redactadas en términos generales. A los términos “filtrar” y “combinar” se les podría y debería adjudicar su interpretación más amplia razonable. La persona medianamente versada en la materia técnica correspondiente reconocería estos términos como conocidos y de uso común.

Por las anteriores razones, dado que los antecedentes del estado de la técnica D1 y D2 no revelan ni sugieren de forma independiente o en combinación las reivindicaciones en estudio, sobre todo según las modificaciones a las reivindicaciones 1-18 que se adjuntan con este escrito, todos los rechazos de las reivindicaciones por falta de nivel inventivo de la Resolución No 39023 deben ser retirados.

Conclusión

En vista de las modificaciones y los argumentos arriba esgrimidos, las reivindicaciones 1-17 cumplen los requisitos de nivel inventivo sobre D1 (EP 2251031) y D2 (CA 2761667) y están en condición de ser admitidas. Por tal razón, mi representada solicita respetuosamente que se conceda la invención en relación con el presente caso.

Por lo tanto, y teniendo en cuenta que la solicitud de patente de invención titulada “COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE PROTEÍNAS TERMOLÁBILES DE LA LECHE Y PROCESO PARA PREPARARLA” cumple con el requisito de nivel inventivo, solicito comedidamente la concesión de la patente a nombre de la sociedad MJN U.S. Holdings LLC.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

- 1.- Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.
- 2.- Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, artículos 18 y 30.
- 3.- Las demás normas concordantes, vigentes y complementarias.

ANEXOS

Con el presente recurso se adjunta la siguiente documentación:

1. Nuevo capítulo reivindicatorio (1 a 17).



9

Castillo Grau & Asociados

ABOGADOS



2. Comprobante de pago por la modificación relacionado con el nuevo capítulo reivindicatorio. 102883

3. Comprobante de pago por concepto de la tasa correspondiente a siete (7) reivindicaciones adicionales a partir de la décima. 102884

NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en la Secretaría de su Despacho o en mi oficina de abogado ubicada en la Carrera 13 No. 37-43 Piso 12 en Bogotá, D.C.

De Usted atentamente,

GERMAN CASTILLO GRAU

C.C. 17.017.671 de Bogotá

TP. 2.978 del CSJ



**PRESENTACIÓN PERSONAL Y
RECONOCIMIENTO DE CONTENIDO,
FIRMA Y HUELLA**

El Notario Treinta y Ocho (38) del Circulo de
Bogotá, D.C. da fe que el anterior escrito fue
presentado personalmente por

CASTILLO GRAU GERMAN

quien exhibió la: C.G. 17017671
y Tarjeta Profesional No. 2978

y manifestó que la firma y huella que
aparecen en el presente documento
son suyas, y que acepta el contenido
del mismo.

(Art. 63 Dec. 960/70 concordante con
Art 4 Dec. 1681/96)

Bogotá D.C. 18/09/2015

ninni8innkn97hnm

EDUARDO DURÁN GÓMEZ
NOTARIO 38 DE BOGOTÁ, D.C.

NOTARIA

38

JV

Verifique en
www.notariaenlinea.com

U05H89P4T66UEQDY



17h



Castillo
grau.

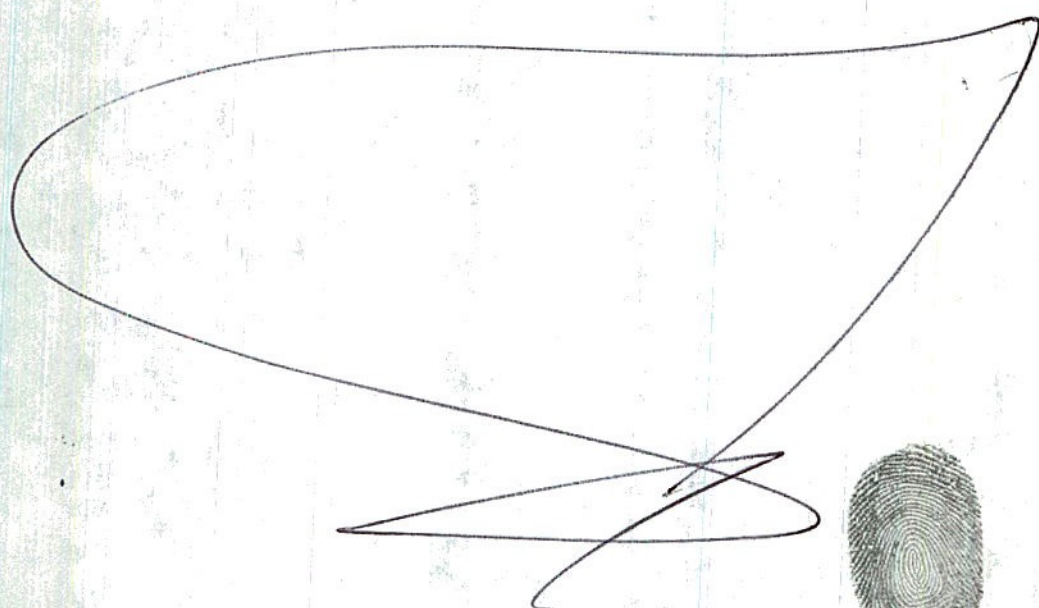
REIVINDICACIONES

Lo que se reivindica es:

1. Un método para preparar una composición que comprende una fuente de grasas o lípidos, una fuente de proteínas y una proteína termolábil de la leche, que comprende las etapas de:
 - a) proporcionar una primera composición que comprende una fuente de grasas o lípidos presente en la primera composición en un nivel de 3 g/100 kcal a 7 g/100 kcal y una fuente de proteínas presente en la primera composición en un nivel de 1 g/100 kcal a 5 g/100 kcal y someter la primera composición a una temperatura de 130°C-150°C;
 - b) proporcionar una segunda composición que comprende una proteína termolábil de la leche seleccionada de entre el grupo compuesto por lactoferrina, lactoferricina, TGF-J3, lactoperoxidasa, lactadherina, y combinaciones de las mismas en un nivel de 10 mg/100 kCal a 220 mg/100 kCal y someter la segunda composición a esterilización a una temperatura de no más de 80°C; y
 - c) combinar la primera composición con la segunda composición que comprende una proteína termolábil de la leche seleccionada de entre el grupo compuesto por lactoferrina, lactoferricina, TGF-J3, lactoperoxidasa, lactadherina, y combinaciones de las mismas en un nivel de 10 mg/100 kCal a 220 mg/100 kCal, formando de esta manera una tercera composición que comprende una fuente de grasas o lípidos presente en un nivel de 3 g/100 kcal a 7 g/100 kcal, una fuente de proteínas presente en un nivel de 1 g/100 kcal a 5 g/100 kcal y una proteína termolábil de la leche seleccionada de entre el grupo compuesto por lactoferrina, lactoferricina, TGF-J3, lactoperoxidasa, lactadherina, y combinaciones de las mismas en un nivel de 10 mg/100 kCal a 220 mg/100 kCal.
2. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que se caracteriza porque la tercera composición no se somete a una temperatura mayor de cerca de 80°C
3. El método de la reivindicación 1, que se caracteriza porque la segunda composición comprende agua que ha sido tratada por ósmosis inversa.
4. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que se caracteriza porque la segunda composición ha sido pasada a través de un filtro antes de combinar la segunda composición con la primera composición.

- 11
5. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que además comprende la etapa de empacar la tercera composición asépticamente.
 6. El método de la reivindicación 1, que se caracteriza porque lactoferrina se encuentra presente en la tercera composición en un nivel de 70 mg/100 kcal a 220 mg/100 kcal.
 7. El método de la reivindicación 1, que se caracteriza porque la proteína termolábil de la leche es lactadherina.
 8. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que se caracteriza porque la proteína termolábil de la leche es TGF-0.
 9. El método de la reivindicación 1, que se caracteriza porque la proteína termolábil de la leche es lactoperoxidasa.
 10. El método de la reivindicación 1, que se caracteriza porque la fuente de grasas o lípidos presente en la primera composición en un nivel de 3 g/100 kcal a 7 g/100 kcal se selecciona de entre grasa de la leche, mantequilla, grasa de la mantequilla, lípidos de la yema de huevo, aceites de pescado, aceites marinos, aceites de célula única, aceite de maíz, aceite de canola, aceite de girasol, aceite de soya, palmoleína, aceite de coco, aceite de girasol alto en oleico, aceite de onagra, aceite de colza, aceite de oliva, aceite de semillas de lino (linaza), aceite de semillas de algodón, aceite de cártamo alto en oleico, estearina de palma, aceite de palmiste, aceite de germen de trigo, aceites y emulsiones de triglicéridos de cadena media, ésteres de ácidos grasos, y combinaciones de los mismos, y la fuente de proteínas presente en un nivel de 1 g/100 kcal a 5 g/100 kcal es una fuente de proteínas de la leche bovina seleccionada de entre proteínas de la leche en polvo, concentrados de proteínas de la leche, aislados de las proteínas de la leche, sólidos de la leche descremada, leche descremada, leche descremada seca, proteínas del suero, aislados de las proteínas del suero, concentrados de las proteínas del suero, suero dulce, suero ácido, caseína, caseína ácida, caseinato, y combinaciones de los anteriores.
 11. El método de la reivindicación 11, que se caracteriza porque la primera composición se somete a una temperatura de 130°C-150°C durante un tiempo de por lo menos cerca de 1 segundo a cerca de 30 segundos.
 12. El método de la reivindicación 12, que se caracteriza porque la segunda composición comprende agua que ha sido tratada por ósmosis inversa.
 13. El método de la reivindicación 13, que se caracteriza porque la proteína termolábil de la leche es lactoferrina.

14. El método de la reivindicación 13, que se caracteriza porque la proteína termolábil de la leche es lactadherina.
15. El método de la reivindicación 13, que se caracteriza porque la proteína termolábil de la leche es TGF-0.
16. El método de la reivindicación 13, que se caracteriza porque la proteína termolábil de la leche es lactoperoxidasa.
17. El método de la reivindicación 14, que se caracteriza porque la lactoferrina presente en la tercera composición se encuentra presente en un nivel de 70 mg/100 kCal a 220 mg/100 kCal.



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -

13



RECIBO DE CAJA

No. 15 - 102883

Bogotá D.C., Septiembre 18 de 2015 - 13:56:33

RECIBIDO DE : CASTILLO GRAU & ASOCIADOS LTDA.

NI 800.098.704

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	735690362	18/09/2015	356.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
1	50005-01-03 CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICACIONES EN CREACION CORRECCION A SOLICITUD EN TRAMITE / MODIFICA		132.000.00	132.000.00
				\$132.000.00

SON: **CIENTO TREINTA Y DOS MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-184482- -00013-0000

Fecha: 2015-09-18 14:00:58

Tra. 11 PATENTEIYII

Act. 412 REPOSPRESRECU

Dep. 2020 DIR NUEVASCR

Eve: 378 FASENACIONALI

Folios 14

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C. - Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

, Septiembre 18 de 2015 - 13:56:33

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -

**Industria y Comercio**
SUPERINTENDENCIA

RECIBO DE CAJA

No. 15 - 102884

Bogotá D.C., Septiembre 18 de 2015 - 13:56:33

RECIBIDO DE : CASTILLO GRAU & ASOCIADOS LTDA.

NI 800.098.704

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	735690362	18/09/2015	356.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
7 50005-01-01 SOLICITUDES	1607 REIVINDICACION PATENTE UNITARIA ADICIONAL A LAS 10 INIC	32.000.00	224.000.00
			\$224.000.00

SON: **DOSCIENTOS VEINTICUATRO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-184482- -00013-0000

Fecha: 2015-09-18 14:00:58 Dep 2020 DIR NUEVASCR
Tra 11 PATENTEIYII Eve 378 FASENACIONALI
Act 412 REPOSPRESRECU Fojos: 14

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C. - Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

, Septiembre 18 de 2015 - 13:56:33