| invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN | |
|---|---|---|---|---|
| | OFICIO COMISORIO | | | |
| | Código: IVC-INS-FM101 | Versión: 05 | Fecha de Emisión: 2023-12-28 | Página 1 de 1 |

**OFICIO COMISORIO No. 7303-2951-24**

**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima**
**Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2**

Respetados señores:

| Establecimientos | Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia) |
|---|---|
| CARNES IBERIA S.A.S. 004AC | CR 31A No 10 - 64 BOGOTÁ |

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 25 AL 26 DE NOVIEMBRE DEL 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

| Nombres | Cargo / Rol(*) | Dependencia |
|---|---|---|
| ARTURO RODRÍGUEZ FORERO | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |
| OSCAR JULIAN SANCHEZ DUEÑAS | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7750 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.
**Contáctenos en: Teléfonos:** (601) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

**Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.***

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 22 DE NOVIEMBRE DEL 2024

**MARTIN EMILIO BARRERA GARZON**
**Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2**
**Dirección de operaciones Sanitarias**

**Recibido por**

**Firma**
**Nombre** [illegible]
**Cédula** 4295870
**Cargo** Jefe de Planta
**Fecha** 25 NOV 2024

| Invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL<br>ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES BAJO DECRETO 1500 DE 2007 | INSPECCIÓN |
|---|---|---|
| | Código: IVC-INS-FM104 | Versión: 02 | Fecha de Emisión: 2021-11-15 |

Ciudad y fecha: BOGOTA D.C.; 2024-11-25 y 26

## I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales:

Razon Social: CARNES IBERIA S.A.S.

Codigo: 004AC | Nit: 901.344.384-8

Direccion: CARRERA 31A No 10 - 64

Municipio: BOGOTÁ D.C. | Departamento: BOGOTÁ D.C.

Teléfonos: 6012012021 | E-mail: carnesiberia@hotmail.com

Representante Legal: DANILO ANTONIO MELO PULIDO

Datos de producción:

Tipo de producto sobre el que realiza acondicionamiento: Carne | Especies: BOVINA | PORCINA | AVES

Días de proceso: (relacione los días, ej. Lunes, Miercoles, Sábado): LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS | Número de turnos por día: 1

Producción total/día (Ton): 0.5

Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (Ton): Refrigerado: 12 | Congelado: 4

## II. OBJETO DE LA VISITA

Dependencia y Grupo: DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 | Oficio Comisorio No: 7303-2951-24

Objetivo de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCION 240 DE 2013, RESOLUCIÓN 242 DE 2013 Y RESOLUCIÓN 2016037912 DE 2016, DE ACUERDO AL PLAN TRIMESTRAL DE 2024.

## III. INFORMACIÓN ULTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD: 2024-09-17 | Porcentaje obtenido: 91,12% | Concepto sanitario obtenido: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

## IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

| | | |
|---|---|---|
| Aceptable | A | Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto. |
| Aceptable con Requerimientos | AR | Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto. |
| Inaceptable | I | Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto. |

## V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

| No. | ASPECTO A VERIFICAR | Calificación | Factor | Puntuación | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **1.** | **ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA** | | | | |
| 1.1 | Localización y accesos* | A | 3 | 3,0 | |
| 1.2 | Diseño y construcción | AR | 6 | 3,0 | Algunas uniones entre paredes de áreas de despacho, cuarto de almacenamiento materia prima y cuarto de congelación se encuentran deterioradas. |
| 1.3 | Sistemas de drenaje | A | 3 | 3,0 | |
| 1.4 | Ventilación | A | 3 | 3,0 | |
| 1.5 | Iluminación | A | 4 | 4,0 | |
| **1.6** | **Instalaciones sanitarias** | | | | |
| 1.6.1 | Sanitarios y vestieres* | A | 4 | 4,0 | |
| 1.6.2 | Filtros Sanitarios (No permite calificación AR) | A | 6 | 6,0 | |
| 1.6.3 | Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso | A | 6 | 6,0 | |
| 1.7 | Control integrado de plagas* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.8 | Manejo de residuos líquidos y sólidos | A | 4 | 4,0 | |
| 1.9 | Calidad del agua* | A | 8 | 8,0 | Se realiza lavado de tanque con fecha 2024-04-07 Muestreo microbiológico favorable de fecha 2024/08/15. Muestreo físico-químico favorable de fecha 2023/12/05. |
| 1.10 | Operaciones sanitarias | A | 8 | 8,0 | |
| **1.11** | **Personal manipulador** | | | | |
| 1.11.1 | Estado de salud* | A | 6 | 6,0 | |
| 1.11.2 | Capacitación | A | 6 | 6,0 | |
| 1.11.3 | Prácticas higiénicas y medidas de protección* | A | 6 | 6,0 | |
| **1.12** | **Área de ingreso y recepción de materias primas** | | | | |
| 1.12.1 | Requisitos de instalaciones* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.12.2 | Requisitos de equipos y utensilios* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.12.3 | Requisitos de las operaciones* | A | 8 | 8,0 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.13 | **Área de acondicionamiento** | | | | |
| 1.13.1 | Requisitos de instalaciones* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.13.2 | Requisitos de equipos y utensilios* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.13.3 | Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR) | A | 8 | 8,0 | |
| 1.14 | **Área de refrigeración y/o congelación** | | | | |
| 1.14.1 | Requisitos de instalaciones* | AR | 5 | 2,5 | No se cuenta con una separación total del área de almacenamiento de producto terminado. |
| 1.14.2 | Requisitos de equipos y utensilios * | A | 5 | 5,0 | |
| 1.14.3 | Requisitos de las operaciones* | AR | 8 | 4,0 | La identificación de materia prima en cuarto de almacenamiento no es clara y no garantiza la rotación adecuada de la misma. |
| 1.15 | **Área de despacho** | | | | |
| 1.15.1 | Requisitos de instalaciones* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.15.2 | Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR) | A | 5 | 5,0 | |
| 1.16 | Otras instalaciones | A | 5 | 5,0 | |
| | **TOTAL BLOQUE** | | 147 | 137,5 | |
| **2.** | **PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO** | Calificación | Factor | Puntuación | Observaciones |
| 2.1 | Desarrollo de los POES | A | 6 | 6,0 | |
| 2.2 | Implementación de los POES * | A | 8 | 8,0 | |
| 2.3 | Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR) | A | 8 | 8,0 | |
| 2.4 | Acciones correctivas | A | 8 | 8,0 | |
| 2.5 | Registros | A | 6 | 6,0 | |
| | **TOTAL BLOQUE** | | 36 | 36,0 | |
| **3.** | **PROGRAMA COMPLEMENTARIOS** | Calificación | Factor | Puntuación | Observaciones |
| 3.1 | Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos | A | 6 | 6,0 | |
| 3.2 | Programa de proveedores | A | 6 | 6,0 | |
| 3.3 | Programa de retiro del producto del mercado | A | 8 | 8,0 | |
| 3.4 | Programa de trazabilidad * | A | 6 | 6,0 | |
| 3.5 | Plan de muestreo | A | 8 | 8,0 | |
| 3.6 | Programa de calibración de equipos | A | 6 | 6,0 | |
| | **TOTAL BLOQUE** | | 40 | 40,0 | |
| **4.** | **VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO** | Calificación | Factor | Puntuación | Observaciones |
| 4.1 | Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles | A | 8 | 8,0 | |
| 4.2 | Rotulado del producto terminado | A | 6 | 6,0 | |
| 4.3 | Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles* | A | 6 | 6,0 | |
| 4.4 | Transporte producto terminado | A | 8 | 8,0 | |
| 4.5 | Control del producto y del proceso * | A | 8 | 8,0 | |
| | **TOTAL BLOQUE** | | 36 | 36,0 | |
| | **PUNTAJE FINAL** | | 259 | 249,5 | |

* Ítems que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

**El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"**

## OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

**NINGUNA**

## VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

| ASPECTO EVALUADO | PUNTAJE MÁXIMO | PUNTAJE OBTENIDO | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|
| ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA | 147 | 137,5 | 93,54% |
| PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) | 36 | 36 | 100,00% |
| PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS | 40 | 40 | 100,00% |
| VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO | 36 | 36 | 100,00% |
| TOTAL | 259 | 249,5 | 96,33% |

**PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO** 96,33%

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

## VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Ninguna.

## VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día **26** del mes de **NOVIEMBRE** de 2024. Copia integra del presente documento se entrega al interesado.

## IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firma | | Firma | Oscar Julián Sánchez D. |
| Nombre | ARTURO RODRIGUEZ FORERO | Nombre | OSCAR JULIÁN SÁNCHEZ DUEÑAS |
| Cédula | 79.390.147 | Cédula | 80.037.269 |
| Cargo | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | Cargo | PROFESIONAL UNIVERSITARIO |
| Dependencia | DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 | Dependencia | DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |
| Firma | | Firma | |
| Nombre | | Nombre | |
| Cédula | | Cédula | |
| Cargo | | Cargo | |
| Dependencia | | Dependencia | |

## X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firma | | Firma | Sandra L. |
| Nombre | DIDIER MAURICIO MUÑOZ | Nombre | Sandra Liliana Moreno. |
| Cédula | 79.394.708 BTA | Cédula | 52833098 Bta. |
| Cargo | GERENTE. | Cargo | Gestor de Inocuidad. |
| Firma | JHON BABATIVA P. | Firma | |
| Nombre | John Alexander Babatiua P. | Nombre | |
| Cédula | 80.017.153. | Cédula | |
| Cargo | Coord. Inocuidad. | Cargo | |

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporados en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sasuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

MINSALUD invima TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

# RESOLUCIÓN 2018027433 DEL 03 DE JULIO DE 2018

## Por la cual se concede la Autorización Sanitaria a un establecimiento acondicionador de carne y productos cárnicos comestibles

Que mediante el radicado Invima No. 20181071178 de fecha 13 de abril de 2018, el señor DANILO ANTONIO MELO PULIDO actuando en calidad de representante legal presentó solicitud de Autorización Sanitaria para el establecimiento acondicionador de carne MELO PULIDO DANILO ANTONIO – CARNES IBERIA ubicado en la Carrera 31A No. 10 - 64, de la ciudad de Bogotá D.C.

Que una vez surtida la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la autorización sanitaria, se evidenció que el establecimiento presentó los documentos requeridos y por lo tanto se programó la visita de autorización sanitaria.

Que este Instituto en visita de inspección realizada los días 25, 26 y 27 de junio de 2018, verificó el cumplimiento total de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 240 de 2013, consignados en el acta y formatos que forman parte integral del presente acto administrativo.
Conforme a lo anterior una vez realizada la evaluación documental, así como la visita de verificación de los requisitos sanitarios de la petición allegada, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima,

CARNES IBERIA 1964 Home Service

**RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento MELO PULIDO DANILO ANTONIO – CARNES IBERIA con NIT. 79394708-3 para el acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles, ubicado en la Carrera 31A No. 10 - 64, de la ciudad de Bogotá D.C., por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 2270 de 2012, en concordancia con la Resolución 240 de enero de 2013, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

**ARTICULO SEGUNDO:** Conceder registro al establecimiento MELO PULIDO DANILO ANTONIO – CARNES IBERIA con NIT. 79394708-3 para el acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles, ubicado en la Carrera 31A No. 10 - 64, de la ciudad de Bogotá D.C., bajo Registro Invima **004AC.**

**ARTICULO TERCERO:** Si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo al Código Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

**ARTÍCULO CUARTO:** Notificar personalmente al representante legal ó apoderado del establecimiento MELO PULIDO DANILO ANTONIO – CARNES IBERIA con NIT. 79394708-3 del contenido de la presente resolución; si no se pudiere realizar la notificación personal, se fijará aviso conforme a lo establecido en el artículo 69 de Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

MINSALUD invima TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

# RESOLUCIÓN 2018027433 DEL 03 DE JULIO DE 2018

## Por la cual se concede la Autorización Sanitaria a un establecimiento acondicionador de carne y productos cárnicos comestibles

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Numeral 11 del Artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012 y Resolución 240 de 2013

### CONSIDERANDO

Que el Decreto 1500 de 2007, estableció el proceso de autorización sanitaria y registro de todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese para lo cual deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, solicitar visita de autorización sanitaria y el registro del establecimiento, para su funcionamiento.

Que de acuerdo al capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al Invima realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

Que el Decreto 2270 de 2012, estableció que el Invima expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el citado decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Que a través de la Resolución 240 de 2013, expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies, bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento y comercialización, expendio, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Que como parte del ejercicio de inspección, vigilancia y control que ha realizado el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, se ha observado que dentro de la cadena de la carne existen establecimientos especializados en una o más operaciones relacionadas con cortes, fraccionamiento o porcionado, empaque y adecuación de carne y productos cárnicos comestibles y teniendo en cuenta que estos establecimientos hacen parte del Sistema Oficial son igualmente exigibles los requisitos sanitarios para cada operación que realicen, y, en consecuencia, serán objeto de inspección, vigilancia y control sanitario por parte del Invima.

CARNES IBERIA Home Service 1904

Que conforme a lo establecido en el artículo 8° del Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, los establecimientos acondicionadores, es decir, en los que se efectúen una o varias operaciones relacionadas con corte, fraccionamiento, lavado o actividades similares realizadas a la carne y productos cárnicos comestibles, deben inscribirse y obtener autorización sanitaria por parte del Invima, conforme a los lineamientos que defina el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima.

Que la Resolución 2016037912 de 2016 estableció los lineamientos para la inscripción y Autorización Sanitaria por parte de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

MINSALUD invima TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

**RESOLUCIÓN 2018027433 DEL 03 DE JULIO DE 2018**

**Por la cual se concede la Autorización Sanitaria a un establecimiento acondicionador de carne y productos cárnicos comestibles**

**ARTÍCULO QUINTO:** Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTICULO SEXTO:** La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

Se expide en BOGOTÁ D.C., el 03 de julio de 2018.

**SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO**
**Director de Alimentos y Bebidas**

Proyectó: Diana Carolina Segura Gómez
Revisó: Eiber Yesid Moreno Torres

CARNES IBERIA
1964 Home Service

INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMEN... ...MENTOS
INVIMA
A la fecha notifíquese personalmente a Danilo Antonio Melo
Con identificación No. 79 394 708 de Bogota DC
y T.P. No. ___ de ___
de la Resolución No. 2018 027433 de fecha 03/07/18
En Bogotá 11 de Julio de 2018 Hora 11:00 am
Notificado
Notificador