



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000881 De 5 de Junio de 2019

El Coordinador del Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

|                        |                                                                                                                                                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUTO No.               | 2019005762                                                                                                                                                |
| PROCESO SANCIONATORIO: | Nro. 201603498                                                                                                                                            |
| EN CONTRA DE:          | JOSE GONZALO GARZON PRIETO, identificado con la cedula de ciudadanía No 79247748 en calidad de propietario del establecimiento LACTOGAR PRODUCTOS LACTEOS |
| FECHA DE EXPEDICIÓN:   | 22 de Mayo de 2019                                                                                                                                        |
| FIRMADO POR:           | MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria                                                                                 |

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 10 JUN. 2019 en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

**El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente del RETIRO del presente aviso.**

**Contra el auto No, 2019005762 NO procede recurso alguno.**

**SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ**

Coordinador Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (3) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019005762 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603498.

**CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, \_\_\_\_\_ siendo las 5 PM,**

**SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ**

Coordinador Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó:





**AUTO No. 2019005762**

**(22 de Mayo de 2019)**

**Por medio del cual se inicia y trasladan cargos  
Proceso Sancionatorio No. 201603498**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor JOSE GONZALO GARZON PRIETO identificado con la cedula de ciudadanía No 79247748 en calidad de propietario del establecimiento LACTOGAR PRODUCTOS LACTEOS, y en contra de la sociedad LACTEOS SAN DIEGO B&C S.A.S. con NIT 901037279-6 teniendo en cuenta los siguientes:

### **ANTECEDENTES**

1. Mediante oficio 704-3115-16 con radicado 16111371 del 20 de Octubre de 2016, el Coordinador del Grupo de trabajo territorial centro oriente 2, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento LACTOGAR PRODUCTOS LACTEOS propiedad del señor JOSE GONZALO GARZON PRIETO, identificado con la cedula de ciudadanía No 79247748 (folio 1).
2. A folio 2 al 4 del expediente, se evidencia Informe de análisis emitidos por el Laboratorio de Alimentos y Bebidas Alcohólicas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, realizados al producto: QUESO TIPO MOZARELLA, FRESCO SEMIDURO, SEMIGRASO con registro sanitario RSAÑ02110310 con fecha de vencimiento 23 08 16, Lote 260716 12, fabricado por Lácteos San Diego S.A para LACTOGAR el cual dio resultados rechazados por LISTERIA MONOCYTOGENES.
3. El 22 de Septiembre de 2016, se realizó acta de control sanitario en las instalaciones del establecimiento LACTOGAR PRODUCTOS LACTEOS propiedad del señor JOSE GONZALO GARZON PRIETO identificado con la cedula de ciudadanía No 79247748, en la cual se obtuvo concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES (folios 6 al 11).
4. En virtud de lo anterior, funcionarios de este Instituto procedieron con la aplicación de la medida sanitaria consistente en: CONGELACION DE PRODUCTO TERMINADO (fls. 12 y 13), del acta se determinó lo siguiente:

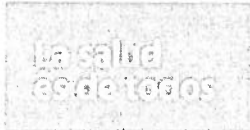
*"(...) SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:*

*En la dirección antes mencionada se encontró primer piso en buenas condiciones higienico sanitarias al cual se les notificaron resultados rechazados emitidos por el Invima por presencia de Listeria Monocytogenes. Por esta situación se toma medida sanitaria de seguridad consistente en Congelación de producto terminado. (...)"*

### **CONSIDERACIONES DEL DESPACHO**

De conformidad con lo establecido en el numeral 3° del Artículo 4°, numeral 6° del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en las Resoluciones mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas; es por esta razón que se solicitó que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.



AUTO No. 2019005762

(22 de Mayo de 2019)

Por medio del cual se inicia y trasladan cargos  
Proceso Sancionatorio No. 201603498

De acuerdo con lo evidenciado en la visita de inspección, vigilancia y control y en el Informe de análisis emitidos por el Laboratorio de Alimentos y Bebidas Alcohólicas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, realizados al producto QUESO TIPO MOZARELLA, FRESCO SEMIDURO, SEMIGRASO con registro sanitario RSAÑ02I10310 con fecha de vencimiento 23 08 16, Lote 260716 12, fabricado por Lácteos San Diego S.A para LACTOGAR, se concluye una presunta vulneración a la normatividad sanitaria, en consideración a lo consignado la Resolución 2674 de 2013 que señala:

*Artículo 1°. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.*

*Artículo 2°. Ámbito de aplicación. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:*

*a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;*

*b) Al personal manipulador de alimentos,*

*c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;*

*d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.*

*Parágrafo. Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.*

*ARTÍCULO 3o. DEFINICIONES. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:*

*ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:*

*a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;*

*b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;*

*c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;*

*d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.*

*Artículo 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.*



AUTO No. 2019005762

(22 de Mayo de 2019)

**Por medio del cual se inicia y trasladan cargos  
Proceso Sancionatorio No. 201603498**

*Artículo 22. Sistema de control. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:*

- 1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.*
- 2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.*

*ARTÍCULO 36. RESPONSABILIDAD. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución.*

*PARÁGRAFO 1o. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.*

*PARÁGRAFO 2o. La autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo."*

La Resolución 2674 de 2013, modificada por la 3168 de 2015 establece:

**"ARTÍCULO 37. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA.** <Artículo modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> Todo alimento que se expendia directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria (NSA), Permiso Sanitario (PSA) o Registro Sanitario (RSA), expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.

Los siguientes productos alimenticios no requerirán NSA, PSA o RSA:

- 1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
- 2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
- 3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
- 4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.*

*Los trámites para la expedición de NSA, PSA y RSA, sus renovaciones y las modificaciones relacionadas con cambios en el nombre o razón social, dirección, domicilio, cesiones, adiciones o exclusiones de titulares, fabricantes, envasadores e importadores, así como las relativas a las presentaciones comerciales y marcas de productos, se surtirán de manera automática y con revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso. Para dichos trámites, el Invima definirá los procedimientos correspondientes."*



AUTO No. 2019005762  
(22 de Mayo de 2019)

Por medio del cual se inicia y trasladan cargos  
Proceso Sancionatorio No. 201603498

Así mismo, en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria se impondrá a los investigados, algunas de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979, artículo 577, el cual señala:

**Artículo 577°.-** *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.

La Resolución 2674 de 2013, por su parte señala:

**Artículo 52. Procedimiento Sancionatorio.** *Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.*

Para efectos procedimentales de la presente actuación La Ley 1437 de 2011 establece:

**Artículo 47. Procedimiento administrativo sancionatorio.** *Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.*

*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. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.*

*Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.*

**Parágrafo.** *Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia.*

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor JOSE GONZALO GARZON PRIETO, identificado con la cedula de ciudadanía No 79247748 en calidad de propietario del establecimiento LACTOGAR PRODUCTOS LACTEOS, presuntamente incumplió la normatividad sanitaria vigente, al:

1. Comercializar el producto: QUESO TIPO MOZARELLA, FRESCO SEMIDURO, SEMIGRASO con registro sanitario RSAÑ02110310 con fecha de vencimiento 23 08 16, Lote 260716 12, fabricado por Lácteos San Diego S.A., sin que dicho fabricante se encuentre en el Registro sanitario declarado, convirtiendo al producto en un alimento FRAUDULENTO. Contrariando lo establecido en el artículo 37 en concordancia con el artículo 3 de la

Resolución 2674 de 2013, el primero modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la sociedad LACTEOS SAN DIEGO B&C S.A.S, con NIT 901037279-6, presuntamente incumplió la normatividad sanitaria vigente, conforme a la Resolución 2674 de 2013, al:

1. Fabricar el producto: QUESO TIPO MOZARELLA, FRESCO SEMIDURO, SEMIGRASO con registro sanitario RSAÑ02110310 con fecha de vencimiento 23 08 16, Lote 260716 12; sin estar sujeto a controles de calidad apropiados, por cuanto los análisis de laboratorio dio resultados rechazados por LISTERIA MONOCYTOGENES. Contrariando así lo establecido en los artículos 21 y 22 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Fabricar el producto: QUESO TIPO MOZARELLA, FRESCO SEMIDURO, SEMIGRASO con registro sanitario RSAÑ02110310 con fecha de vencimiento 23 08 16, Lote 260716 12; sin tener la calidad de fabricante en el Registro sanitario declarado, convirtiendo al producto en un alimento FRAUDULENTO. Contrariando lo establecido en el artículo 37 en concordancia con el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013, el primero modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

### NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

#### Resolución 2674 de 2013

Artículos: 3; 21; 22 y 37

#### Resolución 3168 de 2015:

Artículo 1

En mérito de lo expuesto LA DIRECTORA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS – INVIMA, en uso de sus facultades legales

### RESUELVE

**ARTICULO PRIMERO:-** Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor JOSE GONZALO GARZON PRIETO, identificado con la cedula de ciudadanía No 79247748 en calidad de propietario del establecimiento LACTOGAR PRODUCTOS LACTEOS, y de la sociedad LACTEOS SAN DIEGO B&C S.A.S. con NIT 901037279-6, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTICULO SEGUNDO:-** Formular y trasladar cargos presuntivos en contra del señor JOSE GONZALO GARZON PRIETO, identificado con la cedula de ciudadanía No 79247748 en calidad de propietario del establecimiento LACTOGAR PRODUCTOS LACTEOS, por presuntamente incumplir la normatividad sanitaria vigente, al:

1. Comercializar el producto: QUESO TIPO MOZARELLA, FRESCO SEMIDURO, SEMIGRASO con registro sanitario RSAÑ02110310 con fecha de vencimiento 23 08 16, Lote 260716 12, fabricado por Lácteos San Diego S.A., sin que dicho fabricante se encuentre en el Registro sanitario declarado, convirtiendo al producto en un alimento FRAUDULENTO. Contrariando lo establecido en el artículo 37 en concordancia con el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013, el primero modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.



La salud  
es de todos

**AUTO No. 2019005762**

**(22 de Mayo de 2019)**

**Por medio del cual se inicia y trasladan cargos**

**Proceso Sancionatorio No. 201603498**

**ARTÍCULO TERCERO:-** Formular y trasladar cargos presuntivos en contra de la sociedad LACTEOS SAN DIEGO B&C S.A.S. con NIT 901037279-6, por presuntamente incumplir la normatividad sanitaria vigente, al:

1. Fabricar el producto: QUESO TIPO MOZARELLA, FRESCO SEMIDURO, SEMIGRASO con registro sanitario RSAÑ02I10310 con fecha de vencimiento 23 08 16, Lote 260716 12; sin estar sujeto a controles de calidad apropiados, por cuanto los análisis de laboratorio dio resultados rechazados por LISTERIA MONOCYTOGENES. Contrariando así lo establecido en los artículos 21 y 22 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Fabricar el producto: QUESO TIPO MOZARELLA, FRESCO SEMIDURO, SEMIGRASO con registro sanitario RSAÑ02I10310 con fecha de vencimiento 23 08 16, Lote 260716 12; sin tener la calidad de fabricante en el Registro sanitario declarado, convirtiendo al producto en un alimento FRAUDULENTO. Contrariando lo establecido en el artículo 37 en concordancia con el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013, el primero modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

**ARTICULO CUARTO:-** Notificar personalmente la presente decisión, al Representante Legal y/o Apoderado de la sociedad LACTEOS SAN DIEGO B&C S.A.S. con NIT 901037279-6, y al señor JOSE GONZALO GARZON PRIETO identificado con la cedula de ciudadanía No 79247748 y/o a su apoderado, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, en aplicación a lo previsto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**ARTICULO QUINTO:-** Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO SEXTO:-** Contra el presente auto no procede ningún recurso.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

*M. Margarita Jaramillo P.*

**MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA**  
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyecto Ana Fragozo  
Reviso: Sebastián Osorio