Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11S 007516

Subred: _____ Número de Inscripción: _____

Unidad de Servicios de Salud: _____ Numero de Carpeta: _____

1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

1.1 Línea de Intervención:

1.2 Actividad: Vehículo Transportador de Alimentos

1.3 Dirección donde se realiza la inspección:

1.5 Localidad: | 1.6 UPZ:

1.7 Barrio:

1.8 Nombre del propietario del vehículo: | 1.9 Teléfono:

1.10 Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ | 1.13 Numero: | 1.11 Email:

1.12 Dirección de Notificación:

1.13 Nombre del conductor: | 1.14 Teléfono:

1.15 Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ | 1.16 Número:

1.17 Nombre del propietario del producto: | 1.18 Teléfono:

1.19 Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ | 1.22 Numero: | 1.20 Email:

1.21 Tipo de vehículo: Camión ☐ Camioneta ☐ Tracto - Camión ☐ Remolque ☐ Trailer ☐ Otro ☐ Cual:

1.22 Tipo de carrocería: Cabinado ☐ Van ☐ Furgón ☐ Capacetá ☐ Bolleiro ☐ SRS ☐ Tanque ☐ Otra ☐ Cual:

1.23 Modelo: | 1.24 Marca: | 1.25 Color: | 1.26 Placa:

1.27 Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☐

1.28 Horario y día de funcionamiento: | 1.29 Número de trabajadores:

1.30 Tipo de alimento que transporta:

1.31 Tipo de materias primas que transporta:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DÍA	MES	AÑO
	—	—	—

Favorable ☐
Favorable con requerimientos ☐
desfavorable ☐

% De cumplimiento de la última inspección: — %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐
Solicitud oficial ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de practica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984. Art. 98 Decreto 2278/1982. Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59 Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004 Art. 4.)	12	0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios** (Decreto 561 de 1984. Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 366, 368 Resolución 2505 de 2004. Art. 4 Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 1 y 5. Art. 9. Num. 1, 2 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 5. Art. 14. Num. 12.)	13	6.5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	Aporta el Certificado médico 30 oct-21 C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)	13	6.5	0	C

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación. (Resolución 2674/2013 Artículos 12 y 13. Artículo 38.)	6	0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	0			La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013. Art. 29. Núm. 4 y 5.)	15	0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	0			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del Producto (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99 Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 6, 7, 8. Art. 30; Parágrafo 1 y 2.)	20	0	0	C
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29; Núm. 1.)	5	2.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11S 007516

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
100	Favorable	90-100 %	
	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
	Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestra	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☐ No ☒

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

se debe de tener en cuenta los autocuidados para prevenir el covid 19. Cumple los protocolos de bioseguridad

Por parte del establecimiento

VI. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy _____ del mes de _____ del año _____ en la ciudad de Bogotá, D.C.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quién atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)	FUNCIONARIO DE SALUD (2)
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Cargo:	Cargo:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	**TESTIGO**
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E ☐ NIT ☐	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	Cargo:
Firma:	Firma:

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Invima
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21S000003

Subred: Sur — Número de Inscripción: 00026711

Unidad de Servicios de Salud: Tunjuelito — Número de Carpeta:

Fecha: 03 | 11 | 2021 — Número de Inscripción: 00026711

Tipo de establecimiento: carne — Bovina [X] Porcina [X] Aves [X] otras especies, cúal?

Productos cárnicos comestibles: Si [ ] No [X]

CÉDULA ESTABLECIMIENTO

Razón social: No tiene

Nombre del establecimiento: Carnes la Zipaquireña MR

NIT: 19406429-9 — Sede: No tiene

Dirección: Kr 69 52 50 Sur — Localidad: Sexta Tunjuelito

UPZ: Venecia — Teléfono 1: 3133743377 — Teléfono 2: 2091533

Barrio: Nuevo Muzú — Correo electronico: mymarinuz@hotmail.com

Nombre propietario: Luis Alberto Molano Rodriguez

Tipo de documento: C. C. [X] C. E. [ ] NIT. [ ] — Número documento: 19406429

Nombre representante legal: No tiene

Tipo de documento: C. C. [ ] C. E. [ ] No tiene — Número documento: No tiene

Persona que atiende la visita: Luis Alberto Molano — Cargo: propietario

Tipo de documento: C. C. [X] C. E. [ ] — Número documento: 19406429

Dirección de notificación: Kr 69 52 50 Sur

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ]

Número matrícula mercantil del establecimiento: 00371323

La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI [X] NO [ ]

Línea de intervención: Alimentos Seguros y Sanos — Tipo de establecimiento: Expendio de Carnes

Intervención: Expendios de Carnes

Número de trabajadores: 3 — Horario: diurno [X] nocturno [ ] 24 horas [ ] otro:

Días de funcionamiento: lunes a viernes [ ] domingo a domingo [X] fin de semana [ ] otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DIA	MES	AÑO			% De cumplimiento de la última inspección	
	30	07	21	Favorable	[ ]		
				Favorable con requerimientos	[X]		79.5%
				Desfavorable	[ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	[X]	Solicitud del interesado	[ ]	Asociada a peticiones, quejas y reclamos	[ ]
Solicitud oficial	[ ]	Evento de interés en salud pública	[ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	[ ]

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

Anuladas Imprenta Distrital DD

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21S 000003

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009 /2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.).	2 X	1	0	C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009 /2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.).	2 X	1	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55:	3 X	1.5	0	

ección Imprenta Distrital CCI

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009 /2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.).	6 X	3	0	Certificado de reconocimiento medico - valoracion C
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14).	2 X	1	0	presenta certificado de reconocimiento médico 18.10.21 C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19).	6	3 X	0	Blusas con botones y manga larga C
3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20.	5 X	2.5	0	

Edición Imprenta Distrital DDI

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21S000003

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.4 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numeral 27, 32).	7 X		0	Registros de verificación al día 2.1 °C para nevera refrigerador C
4.5 **Condiciones de almcenamiento** (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36).	5 X	2.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		24		La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3).	6 Y	3	0	Sistema de almacenamiento lavado el 22 OCT/21 C
5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009 /2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo	3 Y	1.5	0	

Imprenta Distrital DKH

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009 /2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242 /2013, Artículo 55: Numeral 20).	5 X	2.5	0	C
5.4 **Control Integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.).	6 X	3	0	Control preventivo realizado el 22 OCT - 2021 C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009 /2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38).	6 X	3	0	C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones del área** (Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32).	4 X	2	0	

Imprenta Distrital OCI

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21S000003

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
97	Favorable	X	90-100%
	Pendiente		60-89,9%
	Desfavorable		<59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), Independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☐ No ☒ Cuál

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: se deben de tener en cuenta los autocuidados para prevenir el covid 19.
Se evidencia que el negocio cumple los protocolos de bioseguridad

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 03 del mes de 11 del año 2021 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien antendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)	FUNCIONARIO DE SALUD (2)
Nombre: Abner Anacona	Nombre:
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento:
Número de documento: 76316554	Número de documento:
Cargo: M.V	Cargo:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	**TESTIGO**
Nombre: Luis Alberto Molano	

Secretaría Distrital 2021