ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROYECTO 7745 "COMPROMISO POR UNA ALIMENTACIÓN INTEGRAL EN BOGOTÁ" FORMATO ACTA DE VISITA PUNTOS DE TOMA DE ANALISIS TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS MICROBIOLOGICOS	FORMATO NO CONTROLADO
		PAGINA: 1 de 2

Fecha de visita: 20 | 11 | 2025 Hora inicio: 11:00 Hora finalizacion: 11:40

Capitulo A. INFORMACIÓN LABORATORIO

1. Identificación Contratista

No Contrato: 9151/2025 Nombre del contratista: Biotrends Laboratorios SAS

2. Ubicación del punto toma de item de ensayo

Nombre de planta / bodega punto: Colon

Servicio / Modalidad: Comedores Contrato / convenio / operación: 7924-2025

Dirección planta / bodega / punto: Carrera 59 #48-31

Tel: 320.396.3587 Persona responsable de planta / bodega / punto: Vanessa Ovalle C

Capitulo B. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECIFICAS

Modalidad: Comedores comunitarios- Cocinas populares

FUENTE	TIPO DE ITEM DE ENSAYO	CANTIDAD
MATERIA PRIMA	PULPA DE FRUTA/LACTEOS	1
PRODUCTO TERMINADO COCIDO	ALIMENTO PREPARADO EN RESTAURANTE/COCIDO	1
PRODUCTO TERMINADO CRUDO	ENSALADA/JUGO	1
AGUA	AGUA (MICROBIOLOGICO)	1
FROTIS DE MANOS	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTO	1
SUPERFICIES	PREPARACION DE ALIMENTOS, MENAJE Y EQUIPOS UTILIZADOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION	1
OTROS		1
	TOTAL ITEMS DE ENSAYO	5

Modalidad: Canastas-Paquetes de contingencia-refrigerios

FUENTE	TIPO DE ITEM DE ENSAYO	CANTIDAD
MATERIA PRIMA	ENLATADOS	
MATERIA PRIMA	PRODUCTOS DE PANADERIA	
MATERIA PRIMA	HARINAS	
MATERIA PRIMA	LACTEOS Y DERIVADOS	
MATERIA PRIMA	BEBIDAS	
OTROS		
	TOTAL ITEMS DE ENSAYO	

Suministro de alimentos perecederos y no perecederos

FUENTE	TIPO DE ITEM DE ENSAYO	CANTIDAD
MATERIA PRIMA	LACTEOS Y DERIVADOS	
MATERIA PRIMA	CARNICOS	
MATERIA PRIMA	PESCADO/ATUN	
MATERIA PRIMA	HARINAS	
MATERIA PRIMA	PRODUCTOS DE PANADERIA	
OTROS		
	TOTAL ITEMS DE ENSAYO	

Capitulo B. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECIFICAS

No.	Variables	Nivel del Cumplimiento	No.	Variables	Nivel del Cumplimiento
1	Cumple con la totalidad de items de ensayo establecidas para el punto/planta/bodega, en las condiciones de calidad requeridas en el anexo tecnico	C: X NC: NA:	2	Cumple con los lineamientos establecidos en el plan de muestreo y en el procedimiento de toma de items de ensayo contenido en el anexo técnico	C: X NC: NA:
3	Realiza la toma de items de ensayo microbiologicos establecidas por la SDIS, en los tiempos, detalle y frecuencia requeridos en el anexo tecnico, plan de muestreo y cronograma de muestreo.	C: X NC: NA:	4	Elabora un acta al momento de la toma de items de ensayo, con los minimos establecidos en el anexo tecnico	C: X NC: NA:
5	Entrega una copia fisica del acta de toma de items de ensayo al representante del contratista/asociado/comitente vendedor.	C: X NC: NA:	6	El analista de laboratorio porta los elementos de proteccion personal, equipos, instrumentos y dotación requerida para la toma de items de ensayo, aplicando las BPM necesarias para garantizar la inocuidad de la toma	C: X NC: NA:
7	Porta copia del certificado médico donde conste la aptitud para manipular alimentos del personal que toma los items de ensayo, con una vigencia no superior a (1) año	C: X NC: NA:	8	Porta la copia del plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos (tecnicos de items de ensayo)	C: X NC: NA:

	PROYECTO 7745 "COMPROMISO POR UNA ALIMENTACIÓN INTEGRAL EN BOGOTÁ" FORMATO ACTA DE VISITA PUNTOS DE TOMA DE ANALISIS TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS MICROBIOLOGICOS	FORMATO NO CONTROLADO
		VERSIÓN: 2
		FECHA: 29-sep-22
		PAGINA: 2 de 3

		C	NC	NA			C	NC	NA
9	Implementa protocolos de BPM en la toma de ítem de ensayo, transporte (cadena de custodia).	X			10	El laboratorio, al momento de la toma de los ítems de ensayo realice la identificación de los recipientes, envases y utensilios en los cuales va a almacenar la muestra para su respectivo transporte	X		

Nombre del analista: David Montealegre **Certificado médico-fecha:** Cumple

Ultima capacitación-tema: Cumple

Capitulo C. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISION

El analista realiza correctamente las BPM, lavado de manos, uso de gorro, tapabocas, guantes, bata, los materiales que utiliza para la toma del ítem de ensayo se encuentran esteriles, deja copia del acta de toma de ítems de ensayo al coordinador del comedor, los recipientes donde se transportan y almacenan los ítems de de ensayo se encuentran correctamente identificados, la nevera donde se transportan los ítems de ensayo se encuentra limpia y desinfectada, con pilas de refrigeración que mantienen la temperatura de los ítems tomados.

Se toma la totalidad de ítems de ensayo según cronograma y plan de muestreo, cumpliendose con los lineamientos esteblecidos en los mismos (equipos calibrados, esteriles, BPM)

Se realiza la toma de ítems de ensayo PT Carne de Res T 89,3°C, PT Jugo de Tomate de cada T 0,2°C / MP Pulpa de fruta UVA Lote: 163 T -15,2°C, frotis de superficie Tabla de picar, frotis de manos Tatiana Barrero

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Capítulo D. GENERACIÓN OPP´S

Variable N°	DESCRIPCIÓN	FECHA LIMITE DE CUMPLIMIENTO

Capítulo E. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLAN DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

N° variable	Fecha del O,P,R dd/mm/aaaa	Acciones Correctivas a Implementar por el Operador	Fecha Límite Cumplimiento dd/mm/aaaa	Seguimiento	CUMPLE		ESTADO
					SI	NO	

QUIEN ATIENDE	PROFESIONAL DE EQUIPO DE SUPERVISIÓN
David montealegre	Diego Felipe Lucas Neal
NOMBRE Y APELLIDOS	NOMBRE Y APELLIDOS
FIRMA	FIRMA
1005.774.149	1075664350
CEDULA DE CIUDADANÍA	CEDULA DE CIUDADANÍA
Analista.	Apoyo a Supervisión
CARGO	CARGO