ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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

Fecha de visita: 03 | 12 | 2025 Hora inicio: 11:40 Hora finalizacion: 12:10

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: San Carlos
Servicio / Modalidad: Comedores Contrato / convenio / operacion: 7968-2025
Direccion planta / bodega / punto: Carrera 18B #53-62 Sur
Tel: 3123410037 Persona responsable de planta / bodega / punto: Aura Avila

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	4

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 tecnico	C: X NC: NA:
3	Realiza la toma de items de ensayo microbiológicos establecidas por la SDIS, en los tiempos, detalle y frecuencia requeridos en el anexo técnico, 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 protección personal, equipos, instrumentos y dotacion 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 ALIMENTACION INTEGRAL EN BOGOTÁ"
FORMATO ACTA DE VISITA PUNTOS DE TOMA DE ANALISIS
TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS MICROBIOLOGICOS

FORMATO NO CONTROLADO	
VERSION	2
FECHA	29/sep-22
PAGINA	2 de 3

		C	NC	NA			C	NC	NA
9	Implementa protocolos de BPM en la toma de item de ensayo, transporte (cadena de custodia).	X			10	El laboratorio, al momento de la toma de los items 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: Marcelo Dominguez

Ultima capacitación-tema: Cumple

Certificado médico-fecha: Cumple

Capítulo C: INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN

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

Se toma la totalidad de items 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 items de ensayo PT Cerdo T 21,1°C, Ensalada Cruda T 15,9°C, Se toma lo que se esta sirviendo al publico, MP Leche UHT T 18,6°C Lote 29494, Agua Potable (Se toma apenas se abre el grifo).

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Capítulo D. GENERACIÓN DPR´S

Variable N°	DESCRIPCIÓN	FECHA LIMITE DE CUMPLIMIENTO

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

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

QUIEN ATIENDE	PROFESIONAL DE EQUIPO DE SUPERVISIÓN
Nombre y Apellidos	Nombre y Apellidos
Firma	Firma
1014588100	80500350
Cedula de ciudadanía	Cedula de ciudadanía
Analista Junior	Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo