

 PROYECTO 7745 "COMPROMISO POR UNA ALIMENTACIÓN INTEGRAL EN BOGOTÁ" FORMATO ACTA DE VISITA PUNTOS DE TOMA DE ANALISIS TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS MICROBIOLÓGICOS		FORMATO NO CONTROLADO	
		PAGINA	1 de 2

Fecha de visita	22/04/2022	Hora inicio	09:35	Hora finalización	09:50
-----------------	------------	-------------	-------	-------------------	-------

Capítulo A. INFORMACIÓN LABORATORIO

1. Identificación Contratista

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

2. Ubicación del punto toma de ítem de ensayo

Nombre de planta / bodega punto: Almacén de frutas

Servicio / Modalidad: Comedores Contrato / convenio / operación: 7912-2025

Dirección planta / bodega / punto: Calle 68B: 149C-16

Tel: 3214134584 Persona responsable de planta / bodega / punto: Mariela Serna

Capítulo B. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

Modalidad: Comedores comunitarios- Cocinas populares

FUENTE	TIPO DE ÍTEM DE ENSAYO	CANTIDAD
MATERIA PRIMA	PULPA DE FRUTALACTEOS	/
PRODUCTO TERMINADO COCIDO	ALIMENTO PREPARADO EN RESTAURANTE/COCIDO	
PRODUCTO TERMINADO CRUDO	ENSALADA/JUGO	
AGUA	AGUA (MICROBIOLÓGICO)	
FROTIS DE MANOS	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTO	
SUPERFICIES	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, MENAJE Y EQUIPOS UTILIZADOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	1
OTROS		
TOTAL ÍTEMS DE ENSAYO		1

Modalidad: Canastas-Paquetes de contingencia-refrigerios

FUENTE	TIPO DE ÍTEM DE ENSAYO	CANTIDAD
MATERIA PRIMA	ENATADOS	/
MATERIA PRIMA	PRODUCTOS DE PANADERIA	
MATERIA PRIMA	HARINAS	
MATERIA PRIMA	LÁCTEOS Y DERIVADOS	
MATERIA PRIMA	BEBIDAS	
OTROS		
TOTAL ÍTEMS DE ENSAYO		

Suministro de alimentos perecederos y no perecederos

FUENTE	TIPO DE ÍTEM DE ENSAYO	CANTIDAD
MATERIA PRIMA	LÁCTEOS Y DERIVADOS	/
MATERIA PRIMA	CÁRNICOS	
MATERIA PRIMA	PESCADO/ATÚN	
MATERIA PRIMA	HARINAS	
MATERIA PRIMA	PRODUCTOS DE PANADERIA	
OTROS		
TOTAL ÍTEMS DE ENSAYO		

Capítulo B. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

No.	Variables	Nivel del Cumplimiento	No.	Variables	Nivel del Cumplimiento
1	Cumple con la totalidad de ítems de ensayo establecidos para el punto/planta/bodega, en las condiciones de calidad requeridas en el anexo técnico	☒ C ☐ NC ☐ NA	2	Cumple con los lineamientos establecidos en el plan de muestreo y en el procedimiento de toma de ítems de ensayo contenido en el anexo técnico	☒ C ☐ NC ☐ NA
3	Realiza la toma de ítems de ensayo microbiológicos establecidos por la SDIS, en los tiempos, detalle y frecuencia requeridos en el anexo técnico, plan de muestreo y cronograma de muestreo	☒ C ☐ NC ☐ NA	4	Elabora un acta al momento de la toma de ítems de ensayo, con los mínimos establecidos en el anexo técnico	☒ C ☐ NC ☐ NA
5	Entrega una copia física del acta de toma de ítems de ensayo al representante del contratista/ asociado/comitente vendedor	☒ C ☐ NC ☐ NA	6	El analista de laboratorio porta los elementos de protección personal, equipos, instrumentos y dotación requerida para la toma de ítems de ensayo, aplicando las BPM necesarias para garantizar la inocuidad de la toma	☒ C ☐ NC ☐ NA
7	Porta copia del certificado médico donde conste la aptitud para manipular alimentos del personal que toma los ítems de ensayo, con una vigencia no superior a (1) año	☒ C ☐ NC ☐ NA	8	Porta la copia del plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos (técnicos de ítems de ensayo)	☒ C ☐ 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 MICROBIOLÓGICOS		FORMATO NO CONTROLADO VERSIÓN: 2 FECHA: 25-sep-22 PÁGINA: 2 de 3	
9	Implementa protocolos de BPM en la toma de ítem de ensayo transporte (cadena de custodia)	☒ C ☐ NC ☐ NA	El laboratorio, al momento de la toma de los ítems de ensayo realiza la identificación de los recipientes, envases y utensilios en los cuales va a almacenar la muestra para su respectivo transporte
		☒ C ☐ NC ☐ NA	
Nombre del analista: <u>David Montedegre</u> Certificado médico-fecha: <u>Cumple</u> Última capacitación-tema: <u>Cumple</u>			
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 utiliza para la toma del ítem de ensayo se encuentran estériles, deja copia del acta de toma de ítems de ensayo al coordinador del comedor, los recipientes donde se transportan y almacenan los ítems 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, cumpliéndose con los lineamientos establecidos en los mismos (equipos, calibrados, estériles, BPM)			
<p><u>Se realiza toma de ítems de ensayo frutas de superficie cucurbita por semestral.</u></p>			
OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA			

