

 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 <u>28/04/2026</u> Hora inicio <u>10:10</u> Hora finalización <u>10:30</u>																														
Capítulo A. INFORMACIÓN LABORATORIO																														
1. Identificación Contratista No Contrato <u>9151/2025</u> Nombre del contratista <u>Biotrends Laboratorios SAS</u>																														
2. Ubicación del punto toma de ítem de ensayo Nombre de planta / bodega punto: <u>María Paz</u> Servicio / Modalidad: <u>Comedores</u> Contrato / convenio / operación: <u>7990-2025</u> Dirección planta / bodega / punto: <u>Calle 1082C #5A-705-1</u> Tel: <u>3127713652</u> Persona responsable de planta / bodega / punto: <u>Eliana Forale</u>																														
Capítulo B. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECÍFICAS																														
Modalidad: Comedores comunitarios- Cocinas populares																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">FUENTE</th> <th style="width: 45%;">TIPO DE ÍTEM DE ENSAYO</th> <th style="width: 30%;">CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIA PRIMA</td> <td>PULPA DE FRUTALACTEOS</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>PRODUCTO TERMINADO COCIDO</td> <td>ALIMENTO PREPARADO EN RESTAURANTE/COCIDO</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>PRODUCTO TERMINADO CRUDO</td> <td>ENSALADA/JUGO</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>AGUA</td> <td>AGUA (MICROBIOLOGICO)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>FROTIS DE MANOS</td> <td>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTO</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>SUPERFICIES</td> <td>PREPARACION DE ALIMENTOS, MENAJE Y EQUIPOS UTILIZADOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>OTROS</td> <td></td> <td>/</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">TOTAL ÍTEMS DE ENSAYO</td> <td style="text-align: center;"><u>2</u></td> </tr> </tbody> </table>				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 (MICROBIOLOGICO)	1	FROTIS DE MANOS	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTO	1	SUPERFICIES	PREPARACION DE ALIMENTOS, MENAJE Y EQUIPOS UTILIZADOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	1	OTROS		/	TOTAL ÍTEMS DE ENSAYO		<u>2</u>
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 (MICROBIOLOGICO)	1																												
FROTIS DE MANOS	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTO	1																												
SUPERFICIES	PREPARACION DE ALIMENTOS, MENAJE Y EQUIPOS UTILIZADOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	1																												
OTROS		/																												
TOTAL ÍTEMS DE ENSAYO		<u>2</u>																												
Modalidad: Canastas-Paquetes de contingencia-refrigerios																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">FUENTE</th> <th style="width: 45%;">TIPO DE ÍTEM DE ENSAYO</th> <th style="width: 30%;">CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIA PRIMA</td> <td>ENATADOS</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>MATERIA PRIMA</td> <td>PRODUCTOS DE PANADERIA</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>MATERIA PRIMA</td> <td>HARINAS</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>MATERIA PRIMA</td> <td>LÁCTEOS Y DERIVADOS</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>MATERIA PRIMA</td> <td>BEBIDAS</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>OTROS</td> <td></td> <td>/</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">TOTAL ÍTEMS DE ENSAYO</td> <td style="text-align: center;">/</td> </tr> </tbody> </table>				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		/			
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																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">FUENTE</th> <th style="width: 45%;">TIPO DE ÍTEM DE ENSAYO</th> <th style="width: 30%;">CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIA PRIMA</td> <td>LÁCTEOS Y DERIVADOS</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>MATERIA PRIMA</td> <td>CARNICOS</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>MATERIA PRIMA</td> <td>PESCADO/ATUN</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>MATERIA PRIMA</td> <td>HARINAS</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>MATERIA PRIMA</td> <td>PRODUCTOS DE PANADERIA</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>OTROS</td> <td></td> <td>/</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">TOTAL ÍTEMS DE ENSAYO</td> <td style="text-align: center;">/</td> </tr> </tbody> </table>				FUENTE	TIPO DE ÍTEM DE ENSAYO	CANTIDAD	MATERIA PRIMA	LÁCTEOS Y DERIVADOS	/	MATERIA PRIMA	CARNICOS	/	MATERIA PRIMA	PESCADO/ATUN	/	MATERIA PRIMA	HARINAS	/	MATERIA PRIMA	PRODUCTOS DE PANADERIA	/	OTROS		/	TOTAL ÍTEMS DE ENSAYO		/			
FUENTE	TIPO DE ÍTEM DE ENSAYO	CANTIDAD																												
MATERIA PRIMA	LÁCTEOS Y DERIVADOS	/																												
MATERIA PRIMA	CARNICOS	/																												
MATERIA PRIMA	PESCADO/ATUN	/																												
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 items 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																									
6	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	29-sep-22
		PAGINA	2 de 3

9 Implementa protocolos de BPM en la toma de ítem de ensayo, transporte (cadena de custodia)	C ☒ NC ☐ NA ☐	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	C ☒ NC ☐ NA ☐
--	---	--	---

Nombre del analista: David Montcalogre Certificado médico-fecha: Cumple

Ultima capacitación-tema: 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 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 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, cumplandose con los lineamientos establecidos en los mismos (equipos, calibrados, esteriles, BPM).

Se realiza toma de tres de casuya frutas de superficie tabla de picar y agua potable por muestra.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Capítulo D. GENERACIÓN OPR'S

[illegible]

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

[illegible]**QUIEN ATIENDE**

David Montecalegre

NOMBRE Y APELLIDOS
FIRMA

1000.774, 14 g

CEDDULA DE CIUDADANIA

Analisa

CARGO

PROFESIONAL DE EQUIPO DE SUPERVISIÓN

Diego Felipe Obregon Rod
NOMBRE Y APELLIDOS

NOMBRE Y APELLIDOS
FIRMA

1075004350

CEDULA DE CIUDADANIA

Agua Superior
CARGO

CARGO