ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
DESARROLLO ECONÓMICO
Instituto para la Economía Social

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: PDM 20 de Julio	FECHA: 9-10-21	MÓDULO N° 208

	Parámetro de Cumplimiento	Conformidad	Aceptable	Crítico	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	10	5	3	Alimentos presentación y calidad optima
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	20	10	2	USA Baños y Puntos de la plaza.
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	30	15	5	El del Ipes.
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	15	8	2	vigente
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	10	5	3	Cuenta 2 canecas con Tapa.
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	10	5	3	Bien Almacenados
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	5	3	2	cuenta con Documento
	TOTAL	**100**	**55**	**20**	
Uniformidad	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	5	3	2	Ropa en Buenas condiciones
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	5	3	2	Optimo.
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	3	2	vigente
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	3	2	Vigente
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	5	3	2	Lavado de manos
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	5	3	2	Lava, constante
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	5	3	2	cumple

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angelica Ramirez	Platanos

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
DESARROLLO ECONÓMICO
Instituto para la Economía Social

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: PDM 20 de Julio	FECHA: 10-oct-21	MÓDULO N° 130 - 225.

	Parámetro de Cumplimiento	Cumple	Aceptable	Crítico	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	10	5	3	Por lluvias techo se desploma y Filtra agua Pared y techo.
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	20	10	2	Cuenta con Punto de lavado y USA Baños.
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	30	15	5	Preventivo e Ipes.
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	15	8	2	Vigente
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	10	5	3	Dispone adecuadamente Aceites usados.
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	10	5	3	Almacenados Bien.
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	5	3	2	Cuenta con carpeta.
	TOTAL	**100**	**55**	**20**	
Uniformi	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	5	3	2	Uniforme optimo
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	5	3	2	Optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	3	2	Vigente
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	3	2	Vigente
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	5	3	2	Cumple
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	5	3	2	Lava Frecuente
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	5	3	2	Cumple.

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angelica Ramirez ORT.	Alcuba Master Restaurante.

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
DESARROLLO ECONÓMICO

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: Quinta de Juko	FECHA: 15-10-21	MÓDULO N° 150-056

	Parámetro de Cumplimiento	Cumple	Aplica	Calif.	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e Instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	10	5	3	Los Productos Estan organizados adecuadamente y buena presentacion
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	20	10	2	USA Baños de la Plaza y Puntos lavado
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	30	15	5	El del IPOS
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	15	8	2	Vigente
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	10	5	3	Cuenta con canaco Con tapa.
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	10	5	3	Almacenados
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	5	3	2	Documentos
	TOTAL	**100**	**55**	**20**	
Uniformi	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	5	3	2	Ropa buenas condiciones
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	5	3	2	optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	3	2	Vigente
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	3	2	Vigente
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	5	3	2	Lava manos constante
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	5	3	2	Lava sus cuchillos
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	5	3	2	Tapabocas

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angelica Ramírez	*Dora Maria Pérez Mercado Campesino

*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad

Escaneado con CamScanner

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: Veinte de Julio.	FECHA: 16 oct 21	MÓDULO N° 130 - 152

	Parámetros de Cumplimiento	Cant. Criterio	Cant. Verificado	Cant. Cumple	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	10	5	3	Productos y Elementos Estan organizado Adecuadamente.
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	20	10	2	Cuenta con punto de lavado en el puesto
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	30	15	5	El del Fpes y preventiva
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	15	8	2	Vigente
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	10	5	3	Cuenta con caneca con tapa.
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	10	5	3	Bien almacenados los de los Productos
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	5	3	2	Cuenta con Carpeta.
	TOTAL	100	55	20	
Uniformidad	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	5	3	2	Uniforme optimo
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	5	3	2	Optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	3	2	Vigente
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	3	2	Vigente
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	5	3	2	realiza lavado de manos
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	5	3	2	Aseo.
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	5	3	2	Tapabocas.

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angelica Ramirez.	Giovanny Arevalo Salsamentaria

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. DESARROLLO ECONÓMICO

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: 20 de Julio	FECHA: 16-10-21	MÓDULO N° 150-071

	Parámetro de Cumplimiento	Cumplimiento	Aceptable	Crítico	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	(10)	5	3	Estantes en Condiciones óptimas de Exhibición
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	(20)	10	2	USA Puntos y Baños de la plaza.
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	(30)	15	5	Ipos realiza.
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	(15)	8	2	Vigente
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	(10)	5	3	Realiza limpieza del Puesto
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	(10)	5	3	Almacenados
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	(5)	3	2	Documentos Vigentes
	TOTAL	**100**	**55**	**20**	
Uniformi	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	(5)	3	2	Ropa Buenas condiciones
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	(5)	3	2	optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	(5)	3	2	Vigente
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	(5)	3	2	Vigente
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	(5)	3	2	Realiza Lavado manos
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	(5)	3	2	Lava cuchillos
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	(5)	3	2	USA TAPA BOCAS

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angélica Ramírez	*Dora Maria Pulido Mozuco Campesino.

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
DESARROLLO ECONÓMICO
Instituto para la Economía Social

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: PDM 20 De Julio	FECHA: 17-10-21	MÓDULO N° 130-224

	Parámetro de Cumplimiento	Conforme	Aceptable	Crítico	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	10	5	3	Prepara y Exibe bien los alimntos, superficios limpias.
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	20	10	2	Cuenta con Puntado lavado
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	30	15	5	Preventivo. y IPOS.
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	15	8	2	Vigente.
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	10	5	3	Dispone Adecuadamen Aceites.
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	10	5	3	Bien almacenados
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	5	3	2	Cuenta con Carpeta. Vigente
	TOTAL	**100**	**55**	**20**	
Uniformidad	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	5	3	2	Ropa buenas condiciones
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	5	3	2	Optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	3	2	Vigente
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	3	2	Vigente
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	5	3	2	Cumple
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	5	3	2	Frecuente
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	5	3	2	Cumple

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angélica Ramírez	Elizabeth Mendez Retomante

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
DESARROLLO ECONÓMICO

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: PDM 20 de Julio	FECHA: 18-10-21	MÓDULO N° 150-091

	Parámetro de Cumplimiento	Conforme	Aceptable	Crítico	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	(10)	5	3	Localizacion optima.
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	(20)	10	2	USA Puntos y Baños de la plaza.
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	(30)	15	5	El del Ipos.
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	(15)	8	2	Urgente.
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	(10)	5	3	Realiza limpieza al puesto.
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	(10)	5	3	Bien almacenados
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	(5)	3	2	Cuenta con carpeta
	TOTAL	**100**	**55**	**20**	
Uniformidad	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	(5)	3	2	Ropa Buenas condiciones
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	(5)	3	2	Optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	(3)	2	Renovar Ptc
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	(3)	2	Renovar Ptc
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	NA
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	(5)	3	2	realiza lavado de manos constante
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	(5)	3	2	Limpia constante
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	(5)	3	2	USA TAPA BOCAS

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angelica Ramirez	Maria Mesa Silva. M. Campesina

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
DESARROLLO ECONÓMICO

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: PDM 20 de Julio	FECHA: 20-10-21	MÓDULO N° 180-092

	Parámetro de Cumplimiento	Cumple	Ponderación	Criticidad	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	(10)	5	3	Modulo libre de elementos en desuso.
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	(20)	10	2	USA Partes de la plaza y Baños.
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	(30)	15	5	Eldolipos
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	(15)	8	2	Vigente
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	(10)	5	3	Realiza limpieza
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	(10)	5	3	Almacenados
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	(5)	3	2	Cuenta con Carpeta.
	TOTAL	**100**	**55**	**20**	
Uniformidad	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	(5)	3	2	Ropa Buena condiciona
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	(5)	3	2	Optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	(3)	2	Renovar Pte
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	(3)	2	Renovar Pte
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	(5)	3	2	LAvado de manos
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	(5)	3	2	LAVA.
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	(5)	3	2	USA TAPA-BOCAS

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angelica Ramirez	Maria Silva. Manipulo

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. DESARROLLO ECONÓMICO

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: PDM 20 de Julio	FECHA: 20-oct-21	MÓDULO N° 160-093

	Parámetro de Cumplimiento	Cont	Acep	Crítico	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	(10)	5	3	Productos organizados Dentro del Puesto
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	(20)	10	2	USA Baños de la Plaza y Baños de la plaza.
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	(30)	15	5	El del Tipo.
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	(15)	8	2	Vigente
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	(10)	5	3	Realiza Aseo y Limpieza a al Puesto
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	(10)	5	3	Almacenados
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	(5)	3	2	Carpeta D
	TOTAL	**100**	**55**	**20**	
Uniforme	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	(5)	3	2	Ropa Buenas condiciones
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	(5)	3	2	Optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	(3)	2	Pto Renovar
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	(3)	2	Pto Renovar
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	(5)	3	2	Lavado de manos
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	(5)	3	2	Limpia.
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	(5)	3	2	USA Tapa-Bocas

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angelica Ramirez	Maria Natividad Silva. M. Campesino

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
DESARROLLO ECONÓMICO

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: Veinte de Julio.	FECHA: 2-10-21	MÓDULO N° 130-093

	Parámetro de Cumplimiento	Cant. conte	V. cap	Tabla	Cmto	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	10	5		3	Optimo localización
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	20	10		2	USA Puntas y Baños de la plaza
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	30	15		5	El del Ipos.
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	15	8		2	Vigente
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	10	5		3	tiene canera con tapa
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	10	5		3	Almacenados
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	5	3		2	Documento-
	TOTAL	100	55		20	
Uniformidad	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	5	3		2	Ropa Buenas Condiciones
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	5	3		2	optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	3		2	N/A
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	3		2	Cita medica Sactubre Buenas Condiciones de Salud.
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3		2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	5	3		2	USA Guantes
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	5	3		2	Aseo Punto
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	5	3		2	USA Tapa Bocas

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angelica Ramirez	Laura Camila Ardila Dependiente. Panadería

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
DESARROLLO ECONÓMICO
Instituto para la Economía Social

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: PDM 20 de Julio	FECHA: 6-10-21	MÓDULO N° 130-227

	Parámetro de Cumplimiento	Conforme	Aceptable	Crítico	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	(10)	5	3	Condiciones Exhibición Optimas
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	(20)	10	2	Cuenta con punto y usa Baños de la plaza
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	(30)	15	5	Preventivo 6 Ipos
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	(15)	8	2	Vigente
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	(10)	5	3	realiza limpieza al Puesto.
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	(10)	5	3	Almacenados Bien.
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	(5)	3	2	Carpeta al día
	TOTAL	**100**	**55**	**20**	
Uniformi	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	(5)	3	2	uniforme optimo
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	(5)	3	2	Optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	(5)	3	2	Vigente
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	(5)	3	2	Cumple.
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	(5)	3	2	Cumple.
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	(5)	3	2	Frecuente lavado
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	(5)	3	2	Cumple

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angelica Ramirez	Contratista

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
DESARROLLO ECONÓMICO

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: PDM 20 de julio	FECHA: 6-10-21	MÓDULO N° 130 - 226

	Parámetro de Cumplimiento	Cumple	Aceptable	Crítico	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	10	(5)	3	Por lluvias Filtración de Agua en techo y Pared.
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	(20)	10	2	Cuenta con Punto lavado y usa Baños de la Plaza
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	(30)	15	5	Preventivo e IPOS.
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	(15)	8	2	Vigente.
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	(10)	5	3	Dispone aceites Adecuadamente.
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	(10)	5	3	Bien Almacenados
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	(5)	3	2	Cuenta con carpeta.
	TOTAL	**100**	**55**	**20**	
Unif. ormi	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	(5)	3	2	Uniforme optimo
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	(5)	3	2	Optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	(5)	3	2	Vigente
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	(5)	3	2	Vigente
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	(5)	3	2	Cumple
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	(5)	3	2	Frecuente lavado
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	(5)	3	2	Cumple.

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angelica Ramirez	Alyca Restaurante

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
DESARROLLO ECONÓMICO
Instituto para la Economía Social

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: Veinte de Julio	FECHA: 4 oct 21	MÓDULO N° 130 - 128

	Parámetro de Cumplimiento	Peso	Max	Min	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	10	5	3	Localización optimas condiciones * Productos Bien Exibidos y organizados.
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	20	10	2	Cuenta con lavado en el Punto.
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	30	15	5	realiza Preventivo y Correctivo
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	15	8	2	Vigente.
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	10	5	3	Canecas con tapa.
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	10	5	3	Bien almacenados lejos de los Productos.
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	5	3	2	Cuenta con Carpeta.
	TOTAL	**100**	**55**	**20**	
Uniformidad	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	5	3	2	Uniforme Optimo.
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	5	3	2	optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	3	2	Vigente
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	3	2	Vigente
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	5	3	2	USA Guantes y Lavado de manos.
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	5	3	2	Limpia.
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	5	3	2	Tapabocas y Cofia.

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Argelico Ramirez	X Diego Ochoa SALSAMENTARIA

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

1

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: Veinte de Julio.	FECHA: 5oct-21	MÓDULO N° 130 – 129

	Parámetro de Cumplimiento	Conforme	Aceptable	Crítico	Observaciones Mejoras requetidas o sustentar No Aplica
Edificación e Instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	10	5	3	Localización en optimas condicions
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	20	10	2	Cuenta con Punto de lavado.
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	30	15	5	Preventivo y Correctivo.
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	15	8	2	Vigente.
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	10	5	3	Cuenta con canoco. con Tapa.
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	10	5	3	Bien almacenados lejos de los Productos
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	5	3	2	Cuenta con Carpeta.
	TOTAL	**100**	**55**	**20**	
Uniforme	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	5	3	2	Uniforme optimo
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	5	3	2	Optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	3	2	Vigente
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	3	2	Vigente
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	5	3	2	USA guantes y lava manos constante
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	5	3	2	Limpia
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	5	3	2	Tapabocas - Goma.

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angelica Ramirez	Diego Ochoa SALSAMENTARIA

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
DESARROLLO ECONÓMICO

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: Veinte de Julio	FECHA: 1-10-21	MÓDULO N° 130-092

	Parámetro de Cumplimiento	Conforme	Aceptable	Crítico	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e Instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto, Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados, Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente **dentro** del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	10	5	3	Localizacion Optimas condiciones Productos Bien organizados
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	20	10	2	USA Baños de la Plaza y puntos de lavado
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	30	15	5	Realiza IPOS
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	15	8	2	Vigente
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	10	5	3	Toro Careca Con Tapa.
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	10	5	3	Bien Almacenados
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	5	3	2	Documento
	TOTAL	**100**	**55**	**20**	
Uniformi	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	5	3	2	Ropa Buenas Condiciones
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	5	3	2	optimo
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	3	2	N/A
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	3	2	Ultima cita 5 octubre Buena condicion
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	5	3	2	USA guantes.
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	5	3	2	LAVA Implementos
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	5	3	2	Tapa Bocas y Guantes

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente	Nombre, firma y actividad comerciante
Angélica Ramirez	Laura Camila Ortiz Dependiente Papelería

**Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad*

Escaneado con CamScanner