



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

# FORMATO

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

PLAZA DE MERCADO: *Kennedy*

FECHA: *2/12/2014*

MÓDULO N° *38 carnicos*

Parámetro de Cumplimiento		Conforme	Aceptable	Crítico	Observaciones Mejoras requeridas o sustentación No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones. Hermatización, 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 aislen 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.	<i>10</i>	<i>5</i>	<i>3</i>	
	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)	<i>20</i>	<i>10</i>	<i>2</i>	<i>SI cumple</i>
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	<i>10</i>	<i>15</i>	<i>5</i>	
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	<i>10</i>	<i>8</i>	<i>2</i>	
	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.	<i>10</i>	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>- 2 canecas - No generan aceite vegetal usado</i>
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	<i>10</i>	<i>5</i>	<i>3</i>	
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	<i>10</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	
	<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>55</b>	<b>20</b>	
Unif. de	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros)	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	
	Calzado cerrado y resistente.	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	
	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.	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente

*Katherine Becerra Samper*

Nombre, firma y actividad comerciante

*[Firma]*

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





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

# FORMATO

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

PLAZA DE MERCADO: *Kennedy*

FECHA: *2/12/2024*

MÓDULO N° *33 Cocina*

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 aislen 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	<i>X</i>	3	
	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)	<i>2X</i>	10	2	<i>Si cumple</i>
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	<i>3X</i>	15	5	<i>Si cumple</i>
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	<i>15</i>	8	2	<i>Si cumple</i>
	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	<i>X</i>	3	<i>Cuenta con una caneca pero sin tapa No genera aceite usado</i>
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	10	5	<i>X</i>	
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	<i>5</i>	3	2	
	<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>55</b>	<b>20</b>	
	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	5	3	<i>X</i>	<i>Los uniformes no son los correctos.</i>
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	<i>5</i>	3	2	<i>Si cumple</i>
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	<i>5</i>	3	2	<i>Si cumple</i>
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	<i>5</i>	3	2	<i>Si cumple</i>
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	<i>5</i>	3	2	<i>Si cumple</i>
	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.	<i>5</i>	3	2	<i>Si cumple.</i>
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	5	<i>5</i>	2	<i>Si cumple</i>
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	5	3	<i>X</i>	<i>Si cumple.</i>

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente

*Katerine Secera Samiento*

Nombre, firma y actividad comerciante

*[Firma]*

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





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

# FORMATO

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

PLAZA DE MERCADO: **Kennedy**

FECHA: **2/12/2024**

MÓDULO N° **42-43-44**  
**Carreteros**

### Parámetro de Cumplimiento

Contorno Aceptable Crítico  
Observaciones: 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 alejen 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

Si cumple

Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos con junes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)

20

10

2

Si cuenta con lavamanos

Saneamiento

Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).

30

15

5

Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tarque)

30

8

2

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

- una caneca  
- no usa aceite vegetal usado

Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.

30

5

3

Si cumple

Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2011.

30

3

2

TOTAL

100

5

20

Unif. o

Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros)

30

3

2

Calzado cerrado y resistente.

Si cumple

Manipulación de Alimentos

Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.

30

3

2

Si cumple

Certificado vigente de manipulación de alimentos

30

3

2

Si cumple

Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).

30

3

2

Si cumple

Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnico/pescados).

30

3

2

Si cumple

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.

30

3

2

Si cumple

Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).

30

3

2

Si cumple

Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes

30

3

2

Si cumple

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente

Nombre, firma y actividad comercial

**Katherine Becerra Sarmiento**

*[Firma]*

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





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

# FORMATO

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

PLAZA DE MERCADO:

FECHA: 4-12-24

MÓDULO N° 21 COCINAS

Parametro de Cumplimiento		Cont ome	Acep table	Critic	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 aislen 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	Se cumple
	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	Cumple
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	20	15	5	Cumple
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	15	8	2	Cumple
	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	20	5	3	Tienen dos canecas con su respectiva Plaza
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	10	5	3	Cumple
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	5	3	2	Cumple
	<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>20</b>	
Unif ormi	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros)	5	3	2	Cumple
	Calzado cerrado y resistente.	5	3	2	Cumple
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	5	3	2	Cumple
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	3	2	Cumple
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	3	2	Cumple
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnico/pescados).	5	3	2	Cumple
	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	5	2	Cumple
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	5	5	2	Cumple
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	5	3	2	Cumple

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente

Nombre, firma y actividad comerciante

Katherine Becena Sarmiento

Rosita

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





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

# FORMATO

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

PLAZA DE MERCADO: *Kennedy*

FECHA: *4-12-24*

MÓDULO N° *20 Cocina*

Parámetro de Cumplimiento		Cont	Atm	Acop	table	Crédit	Observaciones Mejoras requeridas o sustentación 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 aislen 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.	<i>10</i>	<i>5</i>	<i>3</i>			
	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))	<i>20</i>	<i>10</i>	<i>X</i>			<i>No cuenta con lavamanos</i>
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	<i>20</i>	<i>15</i>	<i>5</i>			
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	<i>15</i>	<i>8</i>	<i>2</i>			
	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	<i>X</i>	<i>5</i>	<i>3</i>			<i>¿? diligencia registro individual de aceite usado</i>
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	<i>10</i>	<i>5</i>	<i>3</i>			
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>			
	<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>20</b>			
Unif ormi	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>			
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>			
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>			
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>			
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para carnicos/pescados).	<i>X</i>	<i>3</i>	<i>2</i>			
	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.	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>			
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>			
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>			

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente

Nombre, firma y actividad comerciante

*Katherine Becerra Parmentero*

*+ Mario Elba Perti*

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





ALCALDIA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

# FORMATO

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

PLAZA DE MERCADO: Kennedy

FECHA: 4-12-24

MÓDULO N° Local 26

Parámetro de Cumplimiento		Conf	Como	Accep	Table	Critic	Observaciones Mejoras requeridas o sustentación No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones. Hermetización, sin humedad, Cableado no expuesto. Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Preparar/exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen 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	X			Los productos no se encuentran dentro del módulo. Se encuentra presencia de agregados de papa.
	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			Si cumple.
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	30	15	5			Si cumple
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	15	8	2			Si cumple
	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 una caneca sin tapa. Si diligencia registro individual de aceite vegetal.
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	10	5	3			
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	5	3	2			
	<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>10</b>			
Unif	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros)	5	3	X			No cuenta con uniforme
Manipulación de Alimentos	Calzado cerrado y resistente.						
	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	5	3	2			
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	3	2			Si cumple
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	3	2			Si cumple
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).	5	3	2			
	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.	X	3	2			Si cumple
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	5	3	2			
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	5	3	2			Si cumple.

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente

Nombre, firma y actividad comerciante

Katerina Becerra Sarmiento

JUDITH LOZANO Q -

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