

PLAZA DE MERCADO: Las ferias

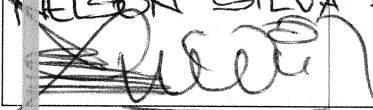
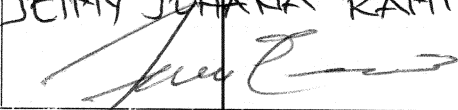
FECHA: 17/05

MÓDULO N° 130102

Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m e	A c e p t a b l e	C r í t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	✓			
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	✓			
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cárnicos/pescados).	✓			
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	✓			
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.	✓			
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	✓			
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.	✓			
	Usa elementos de protección personal: Cofia	✓			
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	✓			
	Usa elementos de protección personal: Guantes	✓			
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	✓			
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	✓			
	La persona que recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar la contaminación de los productos con el dinero.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [18 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 – 11]
Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	✓			
	Utiliza calzado cerrado y resistente.	✓			
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	✓			
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	✓			
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	✓			
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	✓			
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	✓			
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	✓			
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	✓			
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	✓			

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. OFICINA DE PLANEACIÓN Y EVALUACIÓN DE POLÍTICAS Públicas para la Transición	FORMATO		Código: PM03-FO-033
	VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES		Versión: 02
	SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS ESPACIOS DE		Fecha: 22/07/2025
	PLAZAS DISTRITALES DE MERCADO		

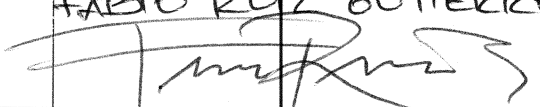
Parámetro de Cumplimiento		Conformable	Aceptable	Crítico	Mejoras requeridas o sustentar No Aplica	Observaciones
		2	1	0		
Edificación e instalaciones	Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	✓				
	Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	✓				
	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)	✓				
Subtotal:					Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico: [0 – 4]	
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	✓				
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	✓				
	Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	✓				
Subtotal:					Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico: [0 – 2]	
TOTAL					Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico: [0 – 28]	
*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad						

Nombre y firma referente ambiental	Nombre, firma y actividad comerciante
NELSON SILVA R. 	JEIMY JOHANA RAMÍREZ 

PLAZA DE MERCADO: <i>Los ferias</i>		FECHA: <i>14/05</i>		MÓDULO Nº <i>130088</i>	
Parámetro de Cumplimiento		C	A	C	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		o	c	e	
		n	e	p	
		f	a	t	
		r	m	i	
		m	e	o	
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	✓			
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	✓			
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cárnicos/pescados).	✓			
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	✓			
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.	✓			
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	✓			
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.		✓		
	Usa elementos de protección personal: Cofia	✓			
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	✓			
	Usa elementos de protección personal: Guantes	✓			
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	✓			
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	✓			
	La persona que recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar la contaminación de los productos con el dinero.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [13 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 – 11]
Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	✓			
	Utiliza calzado cerrado y resistente.	✓			
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	✓			
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	✓			
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	✓			
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	✓			
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	✓			
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	✓			
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	✓			
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	✓			

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO URBANO Proyecto de Ley 173 de 2014 (Comunidad y Desarrollo)	FORMATO		Código: PM03-FO-033
	VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES		Versión: 02
	SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS ESPACIOS DE PLAZAS DISTRITALES DE MERCADO		Fecha: 22/07/2025

Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m e	A c e p t a b l e	C r í t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		2	1	0	
Edificación e instalaciones	Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	✓			
	Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	✓			
	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)	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico: [0 – 4]
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo)	✓			
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	✓			
	Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico: [0 – 2]
TOTAL					Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico: [0 – 28]
*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad					

Nombre y firma referente ambiental	Nombre, firma y actividad comerciante
NELSON SILVA R. 	FABIO RUIZ GUTIERREZ 

PLAZA DE MERCADO: *Las ferias*

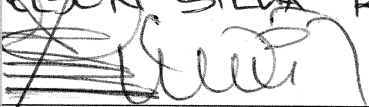
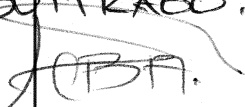
FECHA: *14/05*

MÓDULO N° *130076*

Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m e	A c e p t a b l e	C r í t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		2	1	0	
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	✓			
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	✓			
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cárnicos/pescados).	✓			
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	✓			
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.	✓			
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	✓			
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.	✓			
	Usa elementos de protección personal: Cofia	✓			
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	✓			
	Usa elementos de protección personal: Guantes	✓			
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	✓			
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	✓			
	La persona que recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar la contaminación de los productos con el dinero.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [18 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 – 11]
Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	✓			
	Utiliza calzado cerrado y resistente.	✓			
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	✓			
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	✓			
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	✓			
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	✓			
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	✓			
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	✓			
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	✓			
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	✓			

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA AMBIENTAL Unidad de Gestión de Inspección y Vigilancia	FORMATO		Código: PM03-FO-033
	VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES		Versión: 02
	SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS ESPACIOS DE PLAZAS DISTRITALES DE MERCADO		Fecha: 22/07/2025

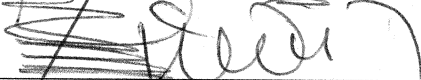
Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m e	A c c e p t a b l e	C r í t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		2	1	0	
Edificación e instalaciones	Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	✓			
	Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	✓			
	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)	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico: [0 – 4]
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo)	✓			
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	✓			
	Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico: [0 – 2]
TOTAL					Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico: [0 – 28]
*Incumplimiento		afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad			

Nombre y firma referente ambiental	Nombre, firma y actividad comerciante
NELSON SILVA R. 	JENNY BUITRAGO. 

PLAZA DE MERCADO: Las ferias		FECHA: 14/05		MÓDULO N° 120044	
	Parámetro de Cumplimiento	C	A	C	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		Con	cepta	Crí	
		2	1	0	
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	✓			
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	✓			
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cárnicos/pescados).	✓			
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	✓			
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.	✓			
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	✓			
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.		✓		
	Usa elementos de protección personal: Cofia		✓		
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	✓			
	Usa elementos de protección personal: Guantes	✓			
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	✓			
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	✓			
	La persona que recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar la contaminación de los productos con el dinero.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [18 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 – 11]
Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	✓			
	Utiliza calzado cerrado y resistente.	✓			
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	✓			
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	✓			
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	✓			
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	✓			
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	✓			
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	✓			
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 14] Rango Crítico: [0 – 8]
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	✓			
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	✓			

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de Planeación y Desarrollo Urbano	FORMATO		Código: PM03-FO-033
	VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES		Versión: 02
	SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS ESPACIOS DE		Fecha: 22/07/2025
PLAZAS DISTRITALES DE MERCADO			

Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m e	A c c e p t a b l e	C r í t i c o	Mejoras requeridas o sustentar No Aplica	Observaciones
		2	1	0		
	Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	✓				
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	✓				
	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)	✓				
Subtotal:					Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico: [0 – 4]	
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo)	✓				
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	✓				
	Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	✓				
Subtotal:					Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico: [0 – 2]	
TOTAL					Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico: [0 – 28]	
*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad						

Nombre y firma referente ambiental	Nombre, firma y actividad comerciante
NEILSON SILVA R. 	ABEALON HERNANDEZ 

PLAZA DE MERCADO: *los ferreos*

FECHA: *14/05*

MÓDULO N° *120029*

Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m e	A c e p t a b l e	C r í t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	✓			
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	✓			
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cárnicos/pescados).	✓			
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	✓			
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.	✓			
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	✓			
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.	✓			
	Usa elementos de protección personal: Cofia	✓			
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	✓			
	Usa elementos de protección personal: Guantes	✓			
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	✓			
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [13 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 – 11]
Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros).	✓			
	Utiliza calzado cerrado y resistente.	✓			
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	✓			
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	✓			
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	✓			
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	✓			
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	✓			
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	✓			
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	✓			
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	✓			



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
OFICINA DE PLANEACIÓN Y CONTROL
Frente al sector de la Economía y el Comercio

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES
SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS ESPACIOS DE
PLAZAS DISTRITALES DE MERCADO

Código: PM03-FO-033

Versión: 02

Fecha: 22/07/2025

Parámetro de Cumplimiento		C	A	C	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		o	c	o	
		n	e	n	
		f	a	t	
		r	b	i	
		m	l	c	
		e	e	*	
		2	1	0	
Edificación e instalaciones	Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	✓			
	Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	✓			
	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)	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico: [0 – 4]
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo)	✓			
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	✓			
	Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico: [0 – 2]
TOTAL					Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico: [0 – 28]
*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad					

Nombre y firma referente ambiental

NELSON SILVA R.

Nombre, firma y actividad comerciante

SEGUNDO FARIAS OJEDA

PLAZA DE MERCADO: *Los Feños*

FECHA: *14/05*

MÓDULO Nº *120022*

Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m e	A c e p t a b l e	C r í t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	✓			
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	✓			
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cárnicos/pescados).	✓			
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	✓			
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.		✓		
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	✓			
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.		✓		
	Usa elementos de protección personal: Cofia		✓		
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	✓			
	Usa elementos de protección personal: Guantes	✓			
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	✓			
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infecciosa contagiosa).	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [13 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 –11]
Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	✓			
	Utiliza calzado cerrado y resistente.	✓			
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	✓			
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	✓			
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	✓			
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	✓			
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	✓			
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	✓			
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	✓			
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	✓			



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN
Y DESARROLLO URBANO

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES
SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS ESPACIOS DE
PLAZAS DISTRITALES DE MERCADO

Código: PM03-FO-033

Versión: 02

Fecha: 22/07/2025

Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m a b l e	A c e p t a b l e	C r í t i c o	Mejoras requeridas o sustentar No Aplica	Observaciones
		2	1	0		
Edificación e instalaciones	Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	✓				
	Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	✓				
	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)	✓				
Subtotal:					Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico: [0 – 4]	
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo)	✓				
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	✓				
	Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	✓				
Subtotal:					Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico: [0 – 2]	
TOTAL					Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico: [0 – 28]	
*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad						

Nombre y firma referente ambiental

NEILSON SILVA R.

Nombre, firma y actividad comerciante

MARIA INES RODRIGUEZ-

PLAZA DE MERCADO: las ferias

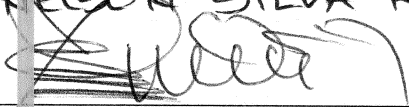
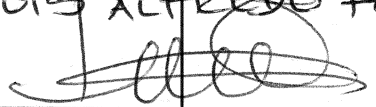
FECHA: 14/05

MÓDULO Nº 120015

Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m e	A c e p t a b l e	C r í t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	✓			
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	✓			
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cárnicos/pescados).	✓			
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	✓			
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.		✓		
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	✓			
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.		✓		
	Usa elementos de protección personal: Cofia	✓			
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	✓			
	Usa elementos de protección personal: Guantes	✓			
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	✓			
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	✓			
	La persona que recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar la contaminación de los productos con el dinero.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [13 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 – 11]
Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	✓			
	Utiliza calzado cerrado y resistente.	✓			
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	✓			
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	✓			
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	✓			
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	✓			
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	✓			
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	✓			
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	✓			
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	✓			

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. COMPROMISO AL BUEN GOBIERNO trabaja por una Bogotá más justa	FORMATO		Código: PM03-FO-033
	VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES		Versión: 02
	SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS ESPACIOS DE PLAZAS DISTRITALES DE MERCADO		Fecha: 22/07/2025

Parámetro de Cumplimiento		C	A	C	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		Con	cept	Crí	
		forme	table	tico	
		2	1	0	
	Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	✓			
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	✓			
	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)	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico: [0 – 4]
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo)	✓			
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	✓			
	Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico: [0 – 2]
TOTAL					Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico: [0 – 28]
*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad					

Nombre y firma referente ambiental	Nombre, firma y actividad comerciante
NELSON SILVA R. 	LUIS ALFREDO FONSECA 

PLAZA DE MERCADO: Las ferias

FECHA: 14/05

MÓDULO Nº 120001

Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m e	A c e p t a b l e	C r í t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		2	1	0	
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	✓			
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	✓			
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cárnicos/pescados).	✓			
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	✓			
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.	✓			
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	✓			
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.		✓		
	Usa elementos de protección personal: Cofia		✓		
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	✓			
	Usa elementos de protección personal: Guantes	✓			
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	✓			
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	✓			
	La persona que recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar la contaminación de los productos con el dinero.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [13 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 – 11]
Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	✓			
	Utiliza calzado cerrado y resistente.	✓			
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	✓			
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	✓			
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	✓			
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	✓			
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	✓			
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aíslen del piso.	✓			
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	✓			
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	✓			



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
CORPORACIÓN AUTÓNOMA DE
SANEAMIENTO DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS ESPACIOS DE PLAZAS DISTRITALES DE MERCADO

Código: PM03-FO-033

Versión: 02

Fecha: 22/07/2025

Parámetro de Cumplimiento		C	A	C	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		con	cept	crít	
		forme	able	ico	
		2	1	0	
Edificación e instalaciones	Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	✓			
	Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	✓			
	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)	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico: [0 – 4]
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo)	✓			
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	✓			
	Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	✓			
Subtotal:					Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico: [0 – 2]
TOTAL					Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico: [0 – 28]
*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad					

Nombre y firma referente ambiental	Nombre, firma y actividad comerciante
NELSON SILVA R.	ALCIBIADES GORDILLO