

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. DESARROLLO ECONÓMICO Instituto para la Economía Social											FORMATO	
NORMOGRAMA DEL PROCESO DE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA											Código NG-006	
											Versión 01	
											Fecha 15/04/2015	
TEMÁTICA	CLASIFICACIÓN NORMATIVA	AÑO	EPIGRAFE	ARTÍCULO APLICABLE	REQUERIMIENTO ESPECÍFICO	SUBSISTEMA NTD-SIG	FRECUENCIA DE APLICACIÓN DEL REQUISITO LEGAL	RESPONSABLE DE LA APLICACIÓN	AREA O DEPENDENCIA	MECANISMOS DE CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA DE APLICACIÓN DEL REQUISITO	
Alimentación adecuada para la población	Ley 74	26/12/1968	"Por la cual se aprueban los "Pactos Internacionales de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, de Derechos Civiles y Políticos, así como el Protocolo Facultativo de este último, aprobado por la Asamblea General de las Naciones Unidas en votación Unánime, en Nueva York, el 16 de diciembre de 1966"	Artículo 11	Los Estados Partes en el presente pacto reconocen el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso alimentación, vestido y vivienda adecuados	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector de Emprendimiento, Servicios Empresariales y Comercialización	SESEC	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos	
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 1	Para los efectos de aplicación de esta Ley se entenderán por condiciones sanitarias del ambiente las necesarias para asegurar el bienestar y la salud humana.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector a través de los coordinadores y asistentes Comerciantes que tengan por actividad comercial alimentos.	SESEC y Sistema Distrital de plazas de Mercado	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos	
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 7	Todo usuario de las aguas deberá cumplir, además de las disposiciones que establece la autoridad encargada de administrar los recursos naturales, las especiales que establece el Ministerio de Salud<1>.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector a través de los coordinadores y asistentes Comerciantes que tengan por actividad comercial alimentos.	SESEC - Sistema Distrital de plazas de Mercado	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos	
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 9	No podrán utilizarse las aguas como sitio de disposición final de residuos sólidos,	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	SESEC-Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos	
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 10	Todo vertimiento de residuos líquidos deberá someterse a los requisitos y condiciones que establezca el Ministerio de salud<1>, teniendo en cuenta las características del sistema de alcantarillado y de la fuente receptora correspondiente.	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos	
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 28	El almacenamiento de basuras deberá hacerse en recipientes o por períodos que impidan la proliferación de insectos o roedores y se eviten la aparición de condiciones que afecten la estética del lugar. Para este efecto, deberán seguirse las regulaciones indicadas en el Título IV de la presente Ley.	Subsistema de gestión de Calidad	Inmediato	Subdirector a través de los coordinadores y asistentes Comerciantes	SESEC-Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos	
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 81	La salud de los trabajadores es una condición indispensable para el desarrollo socio-económico del país; su preservación y conservación son actividades de interés social y sanitario en las que participan el Gobierno y los particulares.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector a través de los coordinadores y asistentes Comerciantes	SESEC-Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos	
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 92	Los pisos de los locales de trabajo de los patios deberán ser, en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y, en lo posible, secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Subdirector a través de los coordinadores y asistentes Comerciantes	SESEC-Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos	
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 93	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector a través de los coordinadores y asistentes Comerciantes	SESEC-Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos	

NORMOGRAMA (2)

Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 94	odas las aberturas de paredes y pisos, foros, escaleras, montacargas, plataformas, terrazas y demás zonas elevadas donde pueda existir riesgo de caídas, deberán tener la señalización, protección y demás características necesarias para prevenir accidentes.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector a través de los coordinadores y asistentes Comerciantes	SESEC-Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 95	En las edificaciones de varios niveles existirán escaleras fijas o rampas con las especificaciones técnicas adecuadas y las normas de seguridad que señale la reglamentación de la presente Ley.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector Comerciantes	SESEC-Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 96	Todos los locales de trabajo tendrán puertas de salida en número suficiente y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector Comerciantes	SESEC-Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 105	En todos los lugares de trabajo habrá iluminación suficiente, en cantidad y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector Comerciantes	SESEC-Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 109	En todos los lugares de trabajo deberán tener ventilación para garantizar el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector Comerciantes	SESEC-Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 237	En todo diseño y construcción de plazas de mercado se dejarán sitios específicos adecuadamente dotados para el almacenamiento de las basuras que se produzcan.	Subsistema de gestión de Calidad	Inmediato	Subdirector a través de los coordinadores y asistentes Comerciantes	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Todas las Plazas de Mercado cuenten con un cuarto de almacenamiento de residuos adecuado a sus necesidades
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 237	En las plazas de mercado que, al entrar en vigencia la presente Ley, no cuenten con lo establecido en el artículo anterior, se procederá a su adecuación en los términos y plazos que indique la entidad encargada del control.	Subsistema de gestión de Calidad	Inmediato	Subdirector a través de los coordinadores y asistentes Comerciantes que tengan por actividad comercial alimentos.	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 243	En este título se establecen las normas específicas a que deberán sujetarse: Los alimentos, aditivos, bebidas o materias primas correspondientes o las mismas que se produzcan, manipulen, elaboren, transformen, fraccionen, conserven, almacenen, transporten, expendan, consuman, importen o exporten; Los establecimientos industriales y comerciales en que se realice cualquiera de las actividades mencionadas en este artículo, y	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 247	Para realizar en un mismo establecimiento actividades de producción, elaboración, transformación, fraccionamiento, conservación, almacenamiento, expendio, consumo de alimentos o bebidas y de otros productos diferentes a éstos, se requiere autorización previa del Ministerio de Salud o de la autoridad delegada al efecto. Parágrafo. Cada área destinada a una de las actividades mencionadas en este artículo, cumplirá con las normas señaladas para la actividad que realiza.	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.

NORMOGRAMA (2)

Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 249	Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, las siguientes: Contar con espacio suficiente que permita su correcto funcionamiento y mantener en forma higiénica las dependencias y los productos; Los pisos de las áreas de producción o envasado, serán de material impermeable, lavable, no poroso ni absorbente, los muros se recubrirán con materiales de características similares hasta una altura adecuada; La unión de los muros con los pisos y techos se hará en	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector a través de los coordinadores y asistentes Comerciantes que tengan por actividad comercial alimentos.	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 251	El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes en articulación con la coordinación de la Plaza.	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 252	Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes en articulación con la coordinación de la Plaza.	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 253	Las conexiones y los mecanismos de equipos que requieran lubricación, estarán contruidos de manera que el lubricante no entre en contacto con los alimentos o bebidas ni con las superficies que estén en contacto con éstos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes en articulación con la coordinación de la Plaza.	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 254	La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. PARAGRAFO. El uso de lubricantes, utensilios, equipos y productos de limpieza, lavado y desinfección se ajustarán a las normas que para tal efecto establezca el Ministerio de Salud	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes en articulación con la coordinación de la Plaza.	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 255	Para la elaboración de alimentos y bebidas se deberán utilizar materias primas cuyas condiciones higiénico-sanitarias permitan su correcto procesamiento. Las materias primas cumplirán con lo estipulado en la presente Ley, su reglamentación y demás normas vigentes.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 256	Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados para alimentos y bebidas se almacenarán en forma que se evite su contaminación y se asegure su correcta conservación. PARAGRAFO. Los depósitos de materias primas y productos terminados para alimentos y bebidas ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio del Ministerio de Salud-> o de la autoridad delegada no se presenten peligros de contaminación para los productos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.

NORMOGRAMA (2)

Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 257	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a preparación o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los productos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes en articulación con la coordinación de la Plaza.	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 258	No se permitirá reutilizar alimentos, bebidas, sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo en aquellos casos que el Ministerio de Salud<1> o la autoridad delegada lo autorice porque no trae riesgos para la salud del consumidor.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes, en articulación con la coordinación y la Secretaría Distrital de Salud	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 259	Los establecimientos a que se refiere este título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas. Los plaguicidas y los sistemas de aplicación que se utilicen para el control de plagas en alimentos y bebidas cumplirán con la reglamentación que al efecto dicte el Ministerio de Salud<1>.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes en articulación con la coordinación y la Secretaría Distrital de Salud	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 260	Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 261	En los establecimientos comerciales las actividades relacionadas con alimentos o bebidas, como fraccionamiento, elaboración, almacenamiento, empaque y expendio, deben efectuarse en áreas que no ofrezcan peligro de contaminación para los productos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 263	Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consuman o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 264	Los establecimientos a que se refiere este título deberán disponer de agua y elementos para lavado y desinfección de sus equipos y utensilios en cantidad y calidad suficientes para mantener sus condiciones adecuadas de higiene y limpieza.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.

NORMOGRAMA (2)

Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 265	En los establecimientos a que se refiere este título se prohíbe la entrada de personas desprovistas de los implementos de protección adecuados a las áreas de procesamiento, para evitar la contaminación de los alimentos o bebidas. PARAGRAFO. No se deberá permitir la presencia de animales en las áreas donde se realice alguna de las actividades a que se refiere este título.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 266	Las superficies que estén en contacto con los alimentos o bebidas deben ser inertes a éstos, no modificar sus características organolépticas o físico-químicas y, además, estar libres de contaminación.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 267	Los envases, empaques o envolturas que se utilicen en alimentos o bebidas deberán cumplir con las reglamentaciones que para tal efecto expida el Ministerio de Salud-<1>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 268	Se prohíbe empacar o envasar alimentos o bebidas en envases o envases deteriorados, o que se hayan utilizado anteriormente para sustancias peligrosas.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 269	La reutilización de envases o empaques, que no hayan sido utilizados anteriormente para sustancias peligrosas, se permitirá únicamente cuando estos envases o empaques no ofrezcan peligro de contaminación para los alimentos o bebidas, una vez lavados, desinfectados o esterilizados.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 270	Queda prohibido la comercialización de alimentos o bebidas, que se encuentren en recipientes cuyas marcas o leyendas correspondan a otros fabricantes o productos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 275	Las personas que intervengan en el manejo o la manipulación de bebidas no deben padecer enfermedades infecto-contagiosas. El Ministerio de Salud-<1> reglamentará y controlará las demás condiciones de salud e higiene que debe cumplir este personal.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.

NORMOGRAMA (2)

Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 276	Los patronos y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este título, cumplirán con las normas sobre Salud Ocupacional establecidas en el Título () de la presente Ley y sus reglamentaciones, además, el Ministerio de Salud<1> podrá exigir que el personal se someta a exámenes médicos cuando lo estime necesario.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 277	En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 288	Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud<1> o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 289	Los alimentos que no requieran de empaque o envase se almacenarán en forma que se evite su contaminación o alteración, para evitar riesgos higiénico-sanitarios al consumidor. Parágrafo: En el expendio de los alimentos a que se refiere este artículo se deberán tener elementos de protección, como gabinetes o vitrinas, adecuados, fáciles de lavar y de desinfectar. Además, deberá disponerse de utensilios apropiados para su manipulación.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 290	Cuando los establecimientos comerciales de alimentos o bebidas no cuenten con agua y equipos, en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deberán ser desechables con el primer uso. PARAGRAFO. La autoridad sanitaria que encuentre en uso utensilios deteriorados en los términos de este artículo, procederá al decomiso e inutilización inmediatos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 292	Cuando en un establecimiento comercial, además de las actividades a que se refiere este capítulo, se realicen otras sobre productos no comestibles, deben separarse y sus productos almacenarse independientemente para evitar contaminación en los alimentos o bebidas.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 293	Sólo se permitirá la cocción de alimentos por contacto directo con la llama, cuando en dicha operación no se produzca contaminación de los alimentos o cualquier otro fenómeno adverso para la salud.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.

NORMOGRAMA (2)

Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 295	Los establecimientos comerciales en que se expendan animales vivos, deberán tener instalaciones adecuadas para mantenerlos en forma higiénica y para evitar que se afecten el bienestar o la salud de los vecinos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 296	Se prohíbe el uso de aditivos que causen riesgo para la salud del consumidor o que puedan ocasionar adulteraciones o falsificaciones del producto.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 307	El sacrificio de animales de abasto público sólo podrá realizarse en mataderos autorizados por la autoridad competente y además de cumplir con los requisitos de esta Ley y sus reglamentaciones, se ajustarán a las normas que sobre sacrificio, faenado y transporte, dicte el Ministerio de Salud<1>. PARAGRAFO. La reglamentación para mataderos de exportación se expedirá conjuntamente con el Ministerio de Agricultura.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 396	El empaque, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de leche se hará en condiciones que garanticen su adecuada conservación.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 411	Durante la manipulación o almacenamiento de frutas y hortalizas se deberán tomar las precauciones necesarias para evitar su contaminación.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 423	En la elaboración de conservas de hortalizas se prohíbe adicionar sustancias para recuperar el verde de la clorofila.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 424	Los productos alimenticios o las bebidas que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán convenientemente, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 425	Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación, ni su refrigeración.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Ley 9	24/01/1979	"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"	Artículo 596	Todo habitante tiene el derecho a vivir en un ambiente sano en la forma en que las Leyes y los reglamentos especiales determinen y el deber de proteger y mejorar el ambiente que lo rodea.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes en articulación con la coordinación de la Plaza.	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.

Soberanía Alimentaria	CONSTITUCIÓN POLÍTICA NACIONAL	06/07/1991	"En ejercicio de su poder soberano, representado por sus delegatarios a la Asamblea Nacional Constituyente, invocando la protección de Dios, y con el fin de fortalecer la unidad de la Nación y asegurar a sus integrantes la vida, la convivencia, el trabajo, la justicia, la igualdad, el conocimiento, la libertad y la paz, dentro de un marco jurídico, democrático y participativo que garantice un orden político, económico y social justo, y comprometido a impulsar la integración de la comunidad latinoamericana".	Artículo 8	Proteger las riquezas culturales	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Subdirectores	SESEC y SJC	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	CONSTITUCIÓN POLÍTICA NACIONAL	06/07/1991	"En ejercicio de su poder soberano, representado por sus delegatarios a la Asamblea Nacional Constituyente, invocando la protección de Dios, y con el fin de fortalecer la unidad de la Nación y asegurar a sus integrantes la vida, la convivencia, el trabajo, la justicia, la igualdad, el conocimiento, la libertad y la paz, dentro de un marco jurídico, democrático y participativo que garantice un orden político, económico y social justo, y comprometido a impulsar la integración de la comunidad latinoamericana".	Artículo 49	La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud. Corresponde al Estado organizar, dirigir y reglamentar la prestación de servicios de salud a los habitantes y de saneamiento ambiental conforme a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad. También, establecer las políticas para la prestación de servicios de salud por entidades privadas, y ejercer su vigilancia y control. Así mismo, establecer las competencias de la Nación, las entidades territoriales y los particulares, y determinar los aportes a su cargo en los términos y condiciones señalados en la ley. Los servicios de salud se organizarán en forma descentralizada, por niveles de atención y con participación de la comunidad. La seguridad de alimentos en los puntos de atención	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Subdirector	SESEC	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos
Bienes de Uso Público	CONSTITUCIÓN POLÍTICA NACIONAL	06/07/1991	"En ejercicio de su poder soberano, representado por sus delegatarios a la Asamblea Nacional Constituyente, invocando la protección de Dios, y con el fin de fortalecer la unidad de la Nación y asegurar a sus integrantes la vida, la convivencia, el trabajo, la justicia, la igualdad, el conocimiento, la libertad y la paz, dentro de un marco jurídico, democrático y participativo que garantice un orden político, económico y social justo, y comprometido a impulsar la integración de la comunidad latinoamericana".	Artículo 63	Los bienes de uso público, son inalienables, imprescriptibles e inembargables.	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Subdirectores	SESEC y SJC	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431, y actos administrativos
Seguridad Alimentaria	CONSTITUCIÓN POLÍTICA NACIONAL	06/07/1991	"En ejercicio de su poder soberano, representado por sus delegatarios a la Asamblea Nacional Constituyente, invocando la protección de Dios, y con el fin de fortalecer la unidad de la Nación y asegurar a sus integrantes la vida, la convivencia, el trabajo, la justicia, la igualdad, el conocimiento, la libertad y la paz, dentro de un marco jurídico, democrático y participativo que garantice un orden político, económico y social justo, y comprometido a impulsar la integración de la comunidad latinoamericana".	Artículo 65	La producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado, así como también a la construcción de obras de infraestructura física	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC y SJC	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431, y actos administrativos
Bienes y Servicios Básicos	CONSTITUCIÓN POLÍTICA NACIONAL	07/07/1991	"En ejercicio de su poder soberano, representado por sus delegatarios a la Asamblea Nacional Constituyente, invocando la protección de Dios, y con el fin de fortalecer la unidad de la Nación y asegurar a sus integrantes la vida, la convivencia, el trabajo, la justicia, la igualdad, el conocimiento, la libertad y la paz, dentro de un marco jurídico, democrático y participativo que garantice un orden político, económico y social justo, y comprometido a impulsar la integración de la comunidad latinoamericana".	Artículo 334	El Estado, de manera especial, intervendrá para asegurar, de manera progresiva, que todas las personas, en particular las de menores ingresos, tengan acceso efectivo al conjunto de los bienes y servicios básicos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431, y actos administrativos
Antecedentes Soberanía y Seguridad Alimentaria en Colombia	Documento Conpes DNP 2847	29/05/1996	PLAN NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN 1996-2005	v.	LÍNEAS DE ACCIÓN A. Seguridad Alimentaria: 1. A nivel de hogares: Las acciones tienen como objetivo garantizar la capacidad de producir o comprar suficientes alimentos de buena calidad para satisfacer el bienestar nutricional de todos los miembros de la familia. Los programas de la política agraria hacen posible el acceso progresivo de los agricultores más necesitados a los insumos tales como tierra, capacitación empresarial, tecnología y crédito. El programa de Comercialización Social de Alimentos, adelantado por las entidades del sector agrario, en coordinación con los entes territoriales, promueve el desarrollo de sistemas asociativos de mercado. Los Mercaditos reducen los márgenes de comercialización.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431, y actos administrativos

Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 2	a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos;	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se	Artículo 2	<p>Para efectos del presente Decreto se establecen las siguiente definiciones:</p> <p>Actividad acuosa. (Aw): en la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.</p> <p>Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.</p> <p>Alimento adulterado: El alimento adulterado es aquel: Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;</p> <p>Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas; Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales, y Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.</p> <p>Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.</p> <p>Alimento de mayor riesgo en salud pública: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.</p> <p>Alimento falsificado: Alimento falsificado es aquel que: Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde; Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso, y no proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia de caracteres generales de un</p>	Subsistema de gestión de	Cuando se requiera	Subdirector	SESEC-SDAE	Inclusión de criterios en los programas, normas y actos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 v

las Plazas de Mercado Distritales			dictan otras disposiciones.		<p>producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo.</p> <p>Alimento perecedero: El alimento, que en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.</p> <p>Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.</p> <p>Autoridad sanitaria competente: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente Decreto.</p> <p>Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.</p> <p>Biotecnología de tercera generación: Es la rama de la ciencia basada en la manipulación de la información genética de las células para la obtención de alimentos.</p> <p>Certificado de inspección sanitaria: Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.</p> <p>Desinfección - descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.</p> <p>Diseño sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la <u>fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento</u>. Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:</p> <p>Localización y accesos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación de alimentos; b. Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad; c. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estacionamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento. <p>Diseño y Construcción:</p> <ul style="list-style-type: none"> d. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos; e. La edificación debe poseer una adecuada separación física y/o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes; f. Los diversos locales o ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o 	Calidad				programas, proyectos y actos administrativos	estudios de contratos del registro de actos administrativos
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 8		Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirectores	SESEC, SDAE	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos

					<p>productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento;</p> <p>g. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y desinfección según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento;</p> <p>h. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas;</p> <p>i. Sus áreas deberán estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio;</p> <p>j. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto del presente Decreto.</p> <p>Abastecimiento de agua:</p> <p>k. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud;</p>						
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 10	<p>EQUIPOS Y UTENSILIOS Condiciones Generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 11	<p>EQUIPOS Y UTENSILIOS - Condiciones Específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:</p> <p>a. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección;</p> <p>b. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser inertes bajo las condiciones de uso previstas, de manera que no exista interacción entre éstas o de éstas con el alimento, a menos que éste o los elementos contaminantes migren al producto, dentro de los límites permitidos en la respectiva legislación. De esta forma, no se permite el uso de materiales contaminantes como: plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro u otros que resulten de riesgo para la salud;</p> <p>c. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no obstante y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto. Podrá emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica específica;</p> <p>d. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección;</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 12	<p>Condiciones de Instalación y Funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:</p> <p>a. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado;</p> <p>b. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, limpieza y mantenimiento;</p> <p>c. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad de un alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para captar muestras del alimento;</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.

Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 13	<p>a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año;</p> <p>b. La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 14	<p>Educación y Capacitación.</p> <p>a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.</p> <p>b. Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.</p> <p>c. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa.</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes en articulación con la coordinación de la Plaza.	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 15	<p>Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección. Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <p>a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste;</p> <p>b. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla;</p> <p>c. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados</p>	Subsistema de gestión de	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema	Áreas de preparación de alimentos que cuenta

las Plazas de Mercado Distritales			dictan otras disposiciones.		<p>d. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas;</p> <p>e. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte;</p> <p>f. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo;</p> <p>g. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados en el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal c);</p> <p>h. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento;</p> <p>i. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables;</p> <p>j. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento;</p> <p>k. El personal que presente afecciones de la piel o</p>	Calidad			Mercado	Distrital de Plazas de Mercado.	con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 16	Condiciones Generales. Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en este capítulo, para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes en articulación con la coordinación de la Plaza.	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 17	<p>Materias Primas e Insumos. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:</p> <p>a. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos;</p> <p>b. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto;</p> <p>c. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso;</p> <p>d. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo el uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes;</p> <p>e. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenados antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración;</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 19	Operaciones de Fabricación. Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos: literal c) Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar etc., se Realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación; literal g) No se permite el uso de utensilios de vidrio en las áreas de elaboración debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.

Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 20	Prevención de la Contaminación Cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deberán cumplir los siguientes requisitos: a. Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso; b. Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deberán entrar en contacto con ningún producto final mientras no se cambien de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medida de protección; c. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de fabricación, el personal deberá lavarse las manos entre una u otra actividad. Todo establecimiento destinado a la fabricación,	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 28	procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de alimentos. Este plan debe ser responsable y deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria competente. El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas: a. Programa de limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección; b. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones: a. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación; b. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera cada alimento. Estas instalaciones se mantendrá limpias y en buenas condiciones higiénicas, además se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto; c. El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. Expendio de Alimentos. El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones: a. El expendio de los alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos; b. Los establecimientos que se dediquen al expendio de los alimentos deberá contar con los estantes adecuados para la exhibición de los productos; c. Deberán disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación; d. El propietario o representante legal del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes en articulación con la coordinación de la Plaza.	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 29	El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas: a. Programa de limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección; b. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones: a. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación; b. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera cada alimento. Estas instalaciones se mantendrá limpias y en buenas condiciones higiénicas, además se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto; c. El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. Expendio de Alimentos. El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones: a. El expendio de los alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos; b. Los establecimientos que se dediquen al expendio de los alimentos deberá contar con los estantes adecuados para la exhibición de los productos; c. Deberán disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación; d. El propietario o representante legal del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes en articulación con la coordinación de la Plaza.	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 31	El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas: a. Programa de limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección; b. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones: a. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación; b. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera cada alimento. Estas instalaciones se mantendrá limpias y en buenas condiciones higiénicas, además se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto; c. El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. Expendio de Alimentos. El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones: a. El expendio de los alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos; b. Los establecimientos que se dediquen al expendio de los alimentos deberá contar con los estantes adecuados para la exhibición de los productos; c. Deberán disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación; d. El propietario o representante legal del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes en articulación con la coordinación de la Plaza.	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1997	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 35	El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas: a. Programa de limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección; b. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones: a. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación; b. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera cada alimento. Estas instalaciones se mantendrá limpias y en buenas condiciones higiénicas, además se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto; c. El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. Expendio de Alimentos. El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones: a. El expendio de los alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos; b. Los establecimientos que se dediquen al expendio de los alimentos deberá contar con los estantes adecuados para la exhibición de los productos; c. Deberán disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación; d. El propietario o representante legal del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.

Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1998	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 36	Condiciones Generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: a. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje; b. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores; c. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua; d. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos y roedores; e. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1998	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 37	Condiciones Específicas del Área de Preparación de Alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones específicas: a. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario; b. El piso de las áreas húmedas debe tener pendiente mínima del 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 cm2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los depósitos, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, que requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida; c. Las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados; d. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1998	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 38	<i>Equipos y Utensilios.</i> Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el capítulo II del presente Decreto.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1998	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 39	<i>Operaciones de Preparación y Servido de los Alimentos.</i> Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: a. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados; b. Los alimentos o materias primas crudos tales como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deberán ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación; c. Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deberán someterse a lavados y desinfección con sustancias autorizadas; d. Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrá almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación; e. El personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente. f. Los alimentos y debidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrina, campanas plásticas, mallas	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.

Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 3075	23/12/1998	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 40	<p>Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la higiene y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor; y estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el capítulo III del presente Decreto</p> <p>Parágrafo 1º.- Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por la autoridad sanitaria local. Para este efecto se tendrán en cuenta el</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Resolución 2674	25/07/2014	*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*.	Artículo 3	<p>Definiciones. Para efectos de la presente resolución adoptense las siguientes definiciones:</p> <p>ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento ne-cesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.</p> <p>ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.</p> <p>ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:</p> <p>a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;</p> <p>b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;</p> <p>c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;</p> <p>d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.</p> <p>ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Resolución 2674	25/07/2014	*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*.	Artículo 5	<p>Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesa-miento, preparación, envaso, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución.</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Subdirector	SESEC-SDAE	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos
					<p>Condiciones generales: Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envaso, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:</p> <p>1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS</p> <p>1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.</p> <p>1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.</p> <p>1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basu-ras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.</p> <p>2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN</p> <p>2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.</p> <p>2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las</p>						

<p>Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales</p>	<p>Resolución 2674</p>	<p>25/07/2014</p>	<p>"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".</p>	<p>Artículo 6</p>	<p>áreas auxiliares. 2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento. 2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento. 2.5. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas. 2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio. 2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio. 2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento. 2.9. En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas en este. 3. ABASTECIMIENTO DE AGUA 3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el</p>	<p>Subsistema de gestión de Calidad</p>	<p>Cuando se requiera</p>	<p>Subdirector</p>	<p>SESEC-SDAE</p>	<p>Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos</p>	<p>Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos</p>
<p>Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales</p>	<p>Resolución 2674</p>	<p>25/07/2014</p>	<p>"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".</p>	<p>Artículo 7</p>	<p>Condiciones especiales de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción: 1. PISOS Y DRENAJES 1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no desli-zantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. 1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. 1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección. 1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza. 2. PAREDES 2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resis- tentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados. 2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los</p>	<p>Subsistema de gestión de Calidad</p>	<p>Cuando se requiera</p>	<p>Subdirector</p>	<p>SESEC-SDAE</p>	<p>Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos</p>	<p>Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431 y actos administrativos</p>

					<p>plano, deben estar diseñados y contruidos de manera para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.</p> <p>3. TECHOS</p> <p>3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.</p> <p>3.2. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfección.</p> <p>3.3. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno</p>						
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Resolución 2674	25/07/2014	"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	Artículo 8	<p>Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Resolución 2674	25/07/2014	"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	Artículo 9	<p>Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:</p> <p>1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.</p> <p>2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicione o sustituyan.</p> <p>3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p> <p>5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>6. En los aceros inoxidables en contacto con el alimento.</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Resolución 2674	25/07/2014	"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	Artículo 10	<p>Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:</p> <p>1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.</p> <p>2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.</p> <p>3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.</p> <p>4. Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las líneas de elaboración, salvo en los casos tecnológicamente justificados y en donde no exista</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.

Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Resolución 2674	25/07/2014	"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	Artículo 11	<p>Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.</p> <p>2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.</p> <p>3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Resolución 2674	25/07/2014	"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	Artículo 12	<p>Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Resolución 2674	25/07/2014	"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	Artículo 13	<p>Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.

<p>Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales</p>	<p>Resolución 2674</p>	<p>25/07/2014</p>	<p>"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".</p>	<p>Artículo 14</p>	<p>Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos. De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. 6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser</p>	<p>Subsistema de gestión de Calidad</p>	<p>Permanente</p>	<p>Comerciantes</p>	<p>Sistema Distrital de Plazas de Mercado</p>	<p>Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.</p>	<p>Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.</p>
<p>Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales</p>	<p>Resolución 2674</p>	<p>25/07/2014</p>	<p>"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".</p>	<p>Artículo 20</p>	<p>Prevención de la contaminación cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos: 1. Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso. 2. Hasta que no se cambien de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección, las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deben entrar en contacto con el producto terminado. 3. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas fases del proceso de fabricación, el personal manipulador debe lavarse las manos entre una y otra operación en el proceso de elaboración. 4. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción. 5. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado. 6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (flava botas, nebulizos o instalaciones para</p>	<p>Subsistema de gestión de Calidad</p>	<p>Permanente</p>	<p>Comerciantes</p>	<p>Sistema Distrital de Plazas de Mercado</p>	<p>Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.</p>	<p>Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.</p>

Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Resolución 2674	25/07/2014	"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	Artículo 26	Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: 1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. 2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones: 1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos. 2. Contar con la infraestructura adecuada. 3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento. En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada. 4. Cuando en un expendio de alimentos se realicen	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes en articulación con la coordinación de la Plaza.	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Resolución 2674	25/07/2014	"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	Artículo 31	El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones: 1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos. 2. Contar con la infraestructura adecuada. 3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento. En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada. 4. Cuando en un expendio de alimentos se realicen	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Resolución 2674	25/07/2014	"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	Artículo 32	Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: 1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. 2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio. 3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje. 4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga. 5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este. 6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.

las Plazas de Mercado Distritales			de 2012 y se dictan otras disposiciones".		<p>charcos o estancamientos de agua.</p> <p>7. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.</p> <p>8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.</p> <p>9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.</p> <p>10. Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.</p> <p>11. Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.</p>	Calidad			Mercado	Distrital de Plazas de Mercado.	con todas las condiciones requeridas.
Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales	Resolución 2674	25/07/2014	"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	Artículo 33	<p>Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:</p> <p>1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.</p> <p>2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.</p> <p>3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.</p> <p>4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.</p> <p>5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.</p> <p>6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias.</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Comerciantes	Sistema Distrital de Plazas de Mercado	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.

<p>Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales</p>	<p>Resolución 2674</p>	<p>25/07/2014</p>	<p>"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".</p>	<p>Artículo 34</p>	<p>Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo II de la presente resolución.</p>	<p>Subsistema de gestión de Calidad</p>	<p>Permanente</p>	<p>Comerciantes</p>	<p>Sistema Distrital de Plazas de Mercado</p>	<p>Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.</p>	<p>Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.</p>
<p>Calidad e inocuidad de la oferta alimentaria de las Plazas de Mercado Distritales</p>	<p>Resolución 2674</p>	<p>25/07/2014</p>	<p>"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".</p>	<p>Artículo 35</p>	<p>Operaciones de preparación y servicio de los alimentos. Las operaciones de preparación y servicio de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: 1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servicio de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. 2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación. 3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. 4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada. 5. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servicio de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente. 6. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, cam-panas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior. 7. El servicio de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. 8. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. 9. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto. 10. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso. Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore</p>	<p>Subsistema de gestión de Calidad</p>	<p>Permanente</p>	<p>Comerciantes</p>	<p>Sistema Distrital de Plazas de Mercado</p>	<p>Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.</p>	<p>Áreas de preparación de alimentos que cuenta con todas las condiciones requeridas.</p>

Concepto sobre seguridad Alimentaria Y Nutricional	CONPES 113	2008	POLÍTICA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (PPSSAN)	II.	<p>marco conceptual: Seguridad alimentaria y nutricional Es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa. La definición pone de manifiesto que si el fin último de la seguridad alimentaria y nutricional es que todas las personas tengan una alimentación suficiente, oportuna y adecuada, una persona está en privación si: 1) Carece de la posibilidad de alcanzar una canasta que incluya los niveles mínimos de alimentos necesarios para una alimentación suficiente (dimensión de los medios económicos) y 2) Si no tiene la posibilidad o la facultad de transformar los medios e instrumentos disponibles (y a los cuáles tiene acceso) que les permita alimentarse de manera adecuada y (dimensión de calidad de vida y fines del bien-estar). En el caso particular de seguridad alimentaria y nutricional, el estado o acción constitutiva de la vida es tener una alimentación suficiente y adecuada y en consecuencia una vida saludable y activa. La dimensión de los medios económicos para la seguridad alimentaria y nutricional se refiere a la posibilidad potencial de las personas de adquirir una canasta suficiente de alimentos inocuos y de calidad para el consumo, mediante el uso de diferentes canales legales de acceso como el mercado y el autoconsumo, entre otros. (i) Existe escasez de oferta de alimentos de la canasta básica (volatilidad en el suministro interno o externo); (ii) ocurre un cambio en su poder adquisitivo (alza en los precios de los alimentos, caída en los salarios, caída en el precio de los bienes que produce el individuo para la venta). Teniendo en cuenta los puntos anteriores, una situación de inseguridad alimentaria y nutricional puede originarse potencialmente por elementos de oferta o por causas de demanda. Para esto el Estado, la sociedad y la familia deben adoptar mecanismos para manejar socialmente los riesgos que puedan afectar la seguridad alimentaria y nutricional. a. Disponibilidad de alimentos: es la cantidad de alimentos con que se cuenta a nivel nacional, regional y local. Está relacionada con el suministro suficiente de estos frente a los requerimientos de la población y depende fundamentalmente de la producción y la importación. Está determinada por: la estructura productiva (agropecuaria, agroindustrial), los sistemas de comercialización internos y externos, los factores productivos (tierra, crédito, agua, tecnología, recurso humano), las condiciones socioambientales (clima, recursos</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Concepto sobre seguridad Alimentaria Y Nutricional			POLÍTICA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (PPSSAN)		<p>Principios orientadores Se enmarcan en los derechos fundamentales establecidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos, en los principios establecidos en la Constitución Política de 1991, en los pactos y convenios internacionales que ha aprobado el Estado colombiano y bajo la perspectiva que la prescripción por parte del Estado y sus ejecutorias buscan, en un contexto de sostenibilidad, garantizar los derechos fundamentales, económicos y sociales y promover los deberes. Los principios están dirigidos a la estructuración de acuerdos sociales entre el Estado, la sociedad y la familia, que motiven a la acción de los diferentes actores públicos y privados, para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de la población. La política, los programas y las acciones deben contemplar de forma integral el ciclo vital y productivo de las familias y personas. a. Derecho a la alimentación. La Política promueve la garantía del derecho a la alimentación para la población en general y en especial para sujetos de especial protección. Estar bien alimentado es decisivo para la libertad y el ejercicio de otros derechos. El hambre es un atentado a la libertad, de tal</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.

Nutricional	CONPES 113	2008	NUTRICIONAL ((PPSSAN))	IV.	<p>magnitud, que justifica una política activa orientada a garantizar el derecho a los alimentos.</p> <p>b. Equidad Social. La Política propende por la justicia social y la inclusión de grupos poblacionales con mayores niveles de vulnerabilidad, por condiciones de edad, género, ingresos, etnias, desplazamiento y discapacidad, así como la equiparación de oportunidades entre los territorios del país.</p> <p>c. Perspectiva de Género. La Política promueve la igualdad entre hombres y mujeres brindando las mismas posibilidades de acceso a recursos productivos, servicios y oportunidades frente a las responsabilidades y roles en la seguridad alimentaria y nutricional.</p> <p>d. Sostenibilidad. La Política requiere que se garantice su permanencia y proyección en el tiempo, para ello es necesario asegurar los recursos técnicos, financieros, administrativos, institucionales y humanos. En su aplicación no se comprometerá la supervivencia y calidad de vida de las futuras generaciones. Además, se respaldarán los esfuerzos para superar los problemas ambientales críticos que afectan la seguridad alimentaria y nutricional, tales como el cambio climático del planeta, la pérdida de la biodiversidad, la Estrategias</p>						
Concepto sobre seguridad Alimentaria Y Nutricional	CONPES 113	2009	POLÍTICA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL ((PPSSAN))	3.	<p>Alianzas estratégicas. El abordaje de la seguridad alimentaria y nutricional requiere la articulación de los distintos sectores involucrados, mediante la conformación de alianzas, resultado de un proceso de concertación pública y privada en los niveles local, regional, nacional e internacional. Estas alianzas contemplan la planeación y ejecución de programas o proyectos para promover el desarrollo rural y urbano, generar condiciones para el acceso de los pobladores a los bienes y servicios básicos, a los factores productivos y a la canasta básica de alimentos. Las alianzas contribuirán a fortalecer los programas o</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Antecedentes de seguridad alimentaria	Documento Conpes DNP 91	2005	"METAS Y ESTRATEGIAS DE COLOMBIA PARA EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO DEL MILENIO -- 22001155"	I.	<p>OBJETIVO 1: ERRADICAR LA POBREZA EXTREMA Y EL HAMBRE: 2. Desarrollar e implementar la política de seguridad alimentaria.</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Inclusión de criterios en los programas, proyectos y actos administrativos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431, y actos administrativos
Consolidación del Sistema Distrital de Plazas de Mercado	ACUERDO DEL CONCEJO 096	2003	Por el cual se implementa el Sistema Distrital de Plazas de Mercado del D.C.	Artículo 1	<p>el sistema de plazas de mercado de propiedad del Distrito Capital, cuyos objetivos específicos serán: mejorar la calidad de los productos que se expendan en las mismas, reducir los canales de intermediación, lograr mejores precios para el consumidor final, incrementar el número de usuarios y fortalecer la cadena productiva en lo que hacen parte los comerciantes y vivanderos vinculados a cada una de ellas; con el propósito de mejorar las condiciones nutricionales de la población, especialmente de las clases</p>	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Actos Administrativos: Sistemas tarifario, de cobro, de mantenimiento, de administración, de gestión y articulación.
Consolidación del Sistema Distrital de Plazas de Mercado	ACUERDO DEL CONCEJO 096	2003	Por el cual se implementa el Sistema Distrital de Plazas de Mercado del D.C.	Artículo 2	<p>Entiéndese por Sistema de Plazas de Mercado de propiedad del Distrito Capital, el conjunto de medidas y acciones operativas, técnicas, económicas y jurídicas, que favorezcan la prestación del servicio de suministro de alimentos a través de estos bienes.</p>						

<p>Consolidación del Sistema Distrital de Plazas de Mercado</p>	<p>ACUERDO DEL CONCEJO 096</p>	<p>2003</p>	<p>Por el cual se implementa el Sistema Distrital de Plazas de Mercado del D.C.</p>	<p>Artículo 3</p>	<p>El desarrollo y el fortalecimiento del Sistema de Plazas de Mercado, se fundamentará en las siguientes estrategias, que serán desarrolladas por la UESP o quien haga sus veces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fomentar el mejoramiento físico de las Plazas de Mercado de propiedad del Distrito Capital, al igual que su seguridad, competitividad, sostenibilidad y tecnificación. 2. Implementar un sistema de comercialización virtual entre los productores, comerciantes y viveros, con el fin de reducir canales de intermediación, obtener mejores precios y calidad en los productos ofrecidos al consumidor final. 3. Diseñar y poner en marcha un modelo de gestión de Plaza de Mercado eficiente, que permita lograr no solo su sostenibilidad y autosuficiencia sino una mayor productividad de los comerciantes, viveros y usuarios. 4. Fomentar y fortalecer las relaciones de Bogotá con los diferentes centros de producción, principalmente de bienes agropecuarios, manufacturados o procesados y artesanales. 5. Desarrollar programas de capacitación para los viveros sobre prácticas adecuadas de manipulación, conservación y presentación de los alimentos, atención adecuada de los usuarios o consumidores, separación de los residuos y cumplimiento de normas ambientales, urbanísticas y de convivencia. 6. Propender por la recuperación de la vocación de las Plazas de Mercado como reguladores de la oferta y la demanda de los productos alimenticios de primera necesidad; al igual como sitios de encuentro y de representación de tradiciones culturales de la ciudad y de la región. 7. Articulación de políticas ambientales tendientes a promover el cumplimiento de normas y estrategias de manejo ambiental principalmente en vertimientos y residuos sólidos, para su reducción, reuso y reciclaje; nutricionales; de higiene y salubridad con las diferentes entidades e instancias competentes. 8. Promover que en el aprovechamiento de las áreas de 						
	<p>DECRETO 315</p>	<p>2006</p>	<p>"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"</p>		<p>1. Soberanía alimentaria: Se adopta la Declaración del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria, La Habana, Cuba, 2001 que define la soberanía alimentaria como el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental.</p> <p>2. Vulnerabilidad alimentaria: Es una situación de hecho que amenaza la seguridad alimentaria de la población que puede ser vulnerabilidad social por la imposibilidad económica de acceso a los alimentos de la canasta básica vigente o vulnerabilidad funcional por hechos sobrevinientes de carácter político, antrópico o por desastres naturales que pueden hacer colapsar la función de abastecimiento.</p> <p>Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria de Bogotá, PMASAB. Constituye el instrumento de la política de seguridad alimentaria y nutricional que permite propiciar las transformaciones culturales, operacionales y territoriales conducentes a la eficiencia del sistema de abastecimiento de alimentos para asegurar la nutrición a precio justo.</p>					<p>Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema</p>	

<p>Conceptos y definiciones sobre los componentes del Sistema de Abastecimiento de Alimentos para el Distrito Capital, dentro del cual hace parte las Plazas de Mercado Distritales</p>	<p>DECRETO 315</p>	<p>2006</p>	<p>"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"</p>	<p>Artículo 2</p>	<p>4. Canasta básica de alimentos: Conjunto de alimentos comúnmente comprados y consumidos, expresados en cantidades suficientes y adecuadas para cubrir las necesidades de energía y proteína de un hogar promedio en una población determinada, al menor precio. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) 5. Cadena productiva: Conjunto de agentes económicos que participan directamente en la producción, transformación y comercialización de un mismo producto agropecuario, hasta el mercado de consumo. 6. Cadena de abastecimiento: También conocida como cadena de suministro, es la encargada de facilitar las transacciones y el manejo y movimiento de insumos y productos que requieren las cadenas productivas. 7. Oferta alimentaria: Es el conjunto de bienes, productos y servicios alimenticios colocados a disposición del mercado 8. Demanda alimentaria: Está compuesta por todos los alimentos consumidos por la población, que en razón de la dinámica de crecimiento poblacional se calcula en su proyección de consumo y volumen para ser atendida por el sistema de abastecimiento propuesto dentro del plan. 9. Anillos de provisión alimentaria: Son las zonas geográficas de producción de alimentos identificadas como las fuentes del abastecimiento alimentario del mercado de Bogotá D.C. El primero corresponde a las áreas rurales de Bogotá y a los 19 municipios de la Sabana de Bogotá (Cajicá, Chía, Coque, Cota, Facatativá, Funza, La Calera, Madrid, Mosquera, Sibate, Soacha, Tabio, Tenjo, Bojacá, El Rosal, Subachoque, Zipaquirá, Tocancipá, Gachancipá); el segundo corresponde al resto de los municipios de Cundinamarca y a los departamentos de Boyacá, Meta y Tolima considerados como Región Central y el tercero está constituido por el resto de los departamentos del país y los productos importados. 10. Transformación: Se entiende por transformación, la aplicación de los procesos de adecuación que generan valor agregado a los alimentos. 11. Distribución: Es el proceso de transferencia de insumos y productos desde los productores y procesadores hasta los consumidores. 12. Sistema de Abastecimiento: Es el conjunto interrelacionado de funciones de producción, transformación y comercialización, en el que intervienen</p>	<p>Subsistema de gestión de Calidad</p>	<p>Permanente</p>	<p>Subdirector</p>	<p>SESEC</p>	<p>Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.</p>	<p>Actos Administrativos: Sistemas tarifario, de cobro, de mantenimiento, de administración, de gestión y articulación. Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado. Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431,</p>
<p>Articulación de las Plazas de Mercado Distritales al Sistema de Abastecimiento Público del Distrito Capital</p>	<p>DECRETO 315</p>	<p>2006</p>	<p>"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"</p>	<p>Artículo 3</p>	<p>El Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria está conformado, además de este decreto, por las normas que lo desarrollen y por la siguiente cartografía anexa: 1. Territorio de intervención prioritaria. 2. Plazas logísticas y comerciales 3. Zonas de integración logística</p>	<p>Subsistema de gestión de Calidad</p>	<p>Permanente</p>	<p>Subdirector</p>	<p>SESEC</p>	<p>Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.</p>	<p>Actos Administrativos: Sistemas tarifario, de cobro, de mantenimiento, de administración, de gestión y articulación. Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado. Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431,</p>
<p>Articulación de las Plazas de Mercado Distritales al Sistema de Abastecimiento Público del Distrito Capital</p>	<p>DECRETO 315</p>	<p>2006</p>	<p>"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"</p>	<p>Artículo 5</p>	<p>Garantizar un efectivo aprovisionamiento por parte de la población y la comercialización de productos de la canasta básica de alimentos a precio justo y al alcance de todas y todos, articulando la producción distrital, regional y nacional a la demanda integrada de alimentos por medio del desarrollo de procesos transparentes y confiables y de la conformación de una red de equipamientos de apoyo al sector. Para cumplir con el objetivo general se establecen los siguientes objetivos específicos: En relación con la salud del sistema: a) Eliminar las prácticas inadecuadas en la manipulación de productos; b) Garantizar condiciones sanitarias de los equipamientos. En relación con el suministro de alimentos para garantizar su calidad, cantidad y frecuencia: a) Aplicar la normatividad vigente y</p>	<p>Subsistema de gestión de Calidad</p>	<p>Permanente</p>	<p>Subdirector</p>	<p>SESEC</p>	<p>Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.</p>	<p>Actos Administrativos: Sistemas tarifario, de cobro, de mantenimiento, de administración, de gestión y articulación. Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado. Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431,</p>

Articulación de las Plazas de Mercado Distritales al Sistema de Abastecimiento Público del Distrito Capital	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 6	Mejorar el sistema para disminuir los costos del abastecimiento, de modo que se reflejen en el precio al consumidor y mejores ingresos para los pequeños y medianos actores de la cadena de producción, transformación y comercialización, optimizando las eficiencias de los operadores y eliminando la intermediación que no agrega valor. Promover la participación de los distintos actores de la cadena de abastecimiento, reconociendo su diversidad y sus intereses, promoviendo	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Actos Administrativos: Sistemas tarifario, de cobro, de mantenimiento, de administración, de gestión y articulación. Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado. Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431,
Articulación de las Plazas de Mercado Distritales al Sistema de Abastecimiento Público del Distrito Capital	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 7	Integración de los actores de la cadena productiva desde el cultivador hasta el consumidor final con los actores políticos, institucionales y particulares, públicos y privados y organizaciones sociales y comunitarias. Articulación de acciones institucionales para garantizar el sistema de abastecimiento alimentario en el marco de las políticas públicas definidas en los diferentes niveles de planificación local.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Actos Administrativos: Sistemas tarifario, de cobro, de mantenimiento, de administración, de gestión y articulación. Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado. Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431,
Articulación de las Plazas de Mercado Distritales al Sistema de Abastecimiento Público del Distrito Capital	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 8	6. Control y vigilancia. Se propenderá por el desarrollo de mecanismos de autocontrol en los actores de la cadena de abastecimiento de alimentos frente a los impactos ambientales de los procesos, para cumplir con la normatividad y exigencias ambientales. 7. Ubicación de la infraestructura. La ubicación espacial y funcional de la infraestructura y equipamiento de los eslabones de la cadena de abastecimiento de alimentos, se orienta bajo el	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Actos Administrativos: Sistemas tarifario, de cobro, de mantenimiento, de administración, de gestión y articulación. Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado. Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431,
Articulación de las Plazas de Mercado Distritales al Sistema de Abastecimiento Público del Distrito Capital	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 9	1.1. Nutritores, cuya función es mejorar la gestión de vecindad de la demanda comercial e institucional con base en la UPZ, con el fin de reducir costos logísticos y comerciales y trasladar esta economía al consumidor. 1.7. Plazas comerciales o de mercado como infraestructura física de la red de distribución urbana para la comercialización detallista de productos. 3.4. Plazas logísticas, para el desarrollo de la estrategia de fortalecimiento de la red de	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Actos Administrativos: Sistemas tarifario, de cobro, de mantenimiento, de administración, de gestión y articulación. Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado. Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431,
Articulación de las Plazas de Mercado Distritales al Sistema de Abastecimiento Público del Distrito Capital	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 11	Consejo Directivo del PMASAB: Podrán asistir en calidad de invitados al consejo directivo del PMASAB el representante legal de Corabastos, un representante de la red de plazas de mercado, un representante de la Agrored, un representante de los consumidores y un representante de los comerciantes.	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando sea convocado	Subdirector o su delegado	SESEC	Asistencia a los comites	Actas de asistencia a los comites
Articulación de las Plazas de Mercado Distritales al Sistema de Abastecimiento Público del Distrito Capital	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 12	Atribuciones del Consejo Directivo del PMASAB: c. Definir las condiciones para dar acceso preferente a los productores primarios nacionales al abastecimiento de las nutritores, a través de la red de plazas logísticas distritales. h. Aprobar los esquemas de administración de las plataformas logísticas, plazas comerciales y redes de abastecimiento.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Actos Administrativos: Sistemas tarifario, de cobro, de mantenimiento, de administración, de gestión y articulación. Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado. Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431,
Articulación de las Plazas de Mercado Distritales al Sistema de Abastecimiento Público del Distrito Capital	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 15	6. Proponer los instrumentos y esquemas de administración de las plataformas logísticas y redes de abastecimiento, para consideración del Consejo Directivo del PMASAB.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Actos Administrativos: Sistemas tarifario, de cobro, de mantenimiento, de administración, de gestión y articulación. Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado. Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431,

Articulación de las Plazas de Mercado Distritales al Sistema de Abastecimiento Público del Distrito Capital	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 24	Proyectos de corto plazo del PMASAB - Son proyectos de corto plazo del PMASAB: Adecuación, remodelación y ampliación de las plazas comerciales distritales Modernización de la gestión y administración de las plazas comerciales distritales.	Subsistema de gestión de Calidad	Hasta el 2010. (Inmediato)	Subdirector	SESEC	Ejecución de obras de modernización, adecuación y ampliación.	Plazas modernizadas y ampliadas; y Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales
Articulación de las Plazas de Mercado Distritales al Sistema de Abastecimiento Público del Distrito Capital	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 26	Red de plazas: consolidación de capacidad de distribución urbana (plataformas y puntos comerciales).	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Inclusión de criterios en los programas y proyectos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431.
Equipamientos de Abastecimiento (Plazas de Mercado Distritales)	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 30	Son equipamientos de abastecimiento: 1. En el área urbana: Las plazas comerciales	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Inclusión de criterios en los programas y proyectos	Estudios previos de proyectos y obligaciones específicas de contratos del Proyecto 431.
Planes de regularización y manejo Plazas de Mercado Distritales	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 31	Para plazas logísticas y plazas comerciales existentes se realizarán planes de regularización y manejo.	Subsistema de gestión de Calidad	Hasta el 2010. (Inmediato)	Subdirectores	SESEC y SDAE	Tramites de Planes de Regularización y Manejo	Planes de Regularización y Manejo aprobados
Planes de regularización y manejo Plazas de Mercado Distritales	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 32	Podrán solicitar la adopción de planes de regularización y manejo, de los equipamientos relacionados con el abastecimiento alimentario de Bogotá D.C., los propietarios o poseedores de los predios objeto de la solicitud. Dichos planes deben estar formulados y adoptados el 31 de diciembre de 2006. Plazo prorrogado por el Decreto Distrital 512 de 2006	Subsistema de gestión de Calidad	Hasta el 2006 (Ampliado Plazo por el decreto 512 de 2006 hasta el 2008)	Subdirectores	SESEC y SDAE	Tramites de Planes de Regularización y Manejo	Planes de Regularización y Manejo aprobados
Planes de regularización y manejo Plazas de Mercado Distritales	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 33	1. El Departamento Administrativo de Planeación Distrital DAPD definirá los estudios de impacto requeridos, la zona de influencia del proyecto y la planimetría requerida para el plan de regularización y manejo o plan de implantación en un plazo de 30 días a partir de la solicitud por parte de la Unidad Ejecutiva de Servicios Públicos UESP, de lo que informará a las curadurías urbanas. 2. La Unidad Ejecutiva de Servicios Públicos UESP realizará el estudio de caracterización y dimensionamiento de la Nutritred respectiva, en el cual precisará las características específicas de sus plazas logísticas y/o comerciales e incluirá los estudios de impacto de la zona de influencia que le haya definido el Departamento Administrativo de Planeación Distrital DAPD.	Subsistema de gestión de Calidad	Hasta el 2006 (Ampliado Plazo por el decreto 512 de 2006 hasta el 2009)	Subdirectores	SESEC y SDAE	Tramites de Planes de Regularización y Manejo	Planes de Regularización y Manejo aprobados

Articulación de las Plazas de Mercado Distritales al Sistema de Abastecimiento Público del Distrito Capital	DECRETO 315	2006	"Por el cual se adopta el Plan Maestro de Abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria para Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones"	Artículo 40	Todas las acciones que se desarrollen en cumplimiento de las disposiciones contenidas en este Decreto deberán atenerse a las previsiones del Plan de Ordenamiento Territorial, y en especial, a las relacionadas con Sistema de equipamientos y su integración con la estructura regional; el sistema de espacios públicos construidos; el sistema de movilidad; y la estructura socioeconómica y espacial de que trata el artículo 23 del Decreto 190 de 2004.	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Subdirectores	SESEC y SDAE	Tramites de Planes de Regularización y Manejo	Planes de Regularización y Manejo aprobados
Planes de regularización y manejo Plazas de Mercado Distritales	DECRETO 512	2006	Por el cual se modifica el artículo 32 del Decreto Distrital 315 del 15 de agosto de 2006 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 1	Ampliar el plazo consagrado en el artículo 32 del Decreto 315 de 2006, para la formulación y adopción de los planes de regularización y manejo, a dieciocho (18) meses, contados a partir de la expedición del presente decreto.	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Subdirectores	SESEC y SDAE	Tramites de Planes de Regularización y Manejo	Planes de Regularización y Manejo aprobados
Planes de regularización y manejo Plazas de Mercado Distritales	DECRETO 512	2006	Por el cual se modifica el artículo 32 del Decreto Distrital 315 del 15 de agosto de 2006 y se dictan otras disposiciones.	Artículo 2	El Departamento Administrativo de Planeación Distrital, mediante acto administrativo de carácter general, adoptará las condiciones de funcionamiento, operación y logística del sistema de abastecimiento y de cada tipo de equipamiento, los criterios para su localización, las restricciones y los lineamientos urbanísticos, arquitectónicos, de movilidad y espacio público de los equipamientos que permitan la aprobación de los planes de regularización y manejo y de implantación, de conformidad con los estudios que se adelanten en coordinación con la UESP.	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Subdirectores	SESEC y SDAE	Tramites de Planes de Regularización y Manejo	Planes de Regularización y Manejo aprobados
Administración Plazas de Mercado Distritales	ACUERDO DEL CONSEJO 257	2006	"Por el cual se dictan normas básicas sobre la estructura, organización y funcionamiento de los organismos y de las entidades de Bogotá, Distrito capital, y se expiden otras disposiciones"	Artículo 79	Administrar las plazas de mercado en coordinación con la política de abastecimiento de alimentos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Director	IPES	Disponibilidad del recurso humano, recursos financieros y tecnológicos, centro de investigación y desarrollo.	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Disponibilidad de alimentos	DECRETO 508	2007	"Por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, Distrito Capital, 2007-2015, Bogotá sin hambre"	Artículo 2.	El derecho a la alimentación es el derecho a tener disponibilidad y acceso en forma regular, permanente y libre, a una alimentación adecuada y suficiente, que responda a las tradiciones culturales de la población. El derecho a la alimentación adecuada comprende cuatro dimensiones: la disponibilidad, el acceso y el consumo de alimentos y agua suficientes, inocuos y adecuados, nutricional y culturalmente, así como el aprovechamiento de los mismos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.

Disponibilidad de alimentos	DECRETO 508	2007	"Por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, Distrito Capital, 2007-2015, Bogotá sin hambre"	Artículo 3	El derecho a la alimentación adecuada comprende cuatro dimensiones: la disponibilidad, el acceso y el consumo de alimentos y agua suficientes, inocuos y adecuados, nutricional y culturalmente, así como el aprovechamiento de los mismos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Prácticas contractuales y comerciales	DECRETO 508	2007	"Por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, Distrito Capital, 2007-2015, Bogotá sin hambre"	Artículo 7	La obligación de protección exige prevenir activamente que las personas, en el ejercicio de sus intereses particulares u obrando en nombre del Estado, cometan abusos o adopten prácticas contractuales, comerciales o productivas que vulneren la disponibilidad, el acceso, el consumo o el aprovechamiento de los alimentos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Seguridad Alimentaria y patrimonio inmaterial	DECRETO 508	2007	"Por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, Distrito Capital, 2007-2015, Bogotá sin hambre"	Artículo 8	Promover, entre los distintos agentes de la cadena alimentaria, decisiones y prácticas que propendan a la seguridad alimentaria y nutricional. Documentar, investigar, divulgar, y revitalizar el patrimonio cultural inmaterial vinculado a los alimentos y el agua	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Seguridad Alimentaria y patrimonio inmaterial	DECRETO 508	2007	"Por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, Distrito Capital, 2007-2015, Bogotá sin hambre"	Artículo 12	Garantizar de manera progresiva, estable y sostenible las condiciones necesarias para la seguridad alimentaria y nutricional de la población del Distrito Capital, en perspectiva de ciudad-región.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Disponibilidad de alimentos	DECRETO 508	2007	"Por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, Distrito Capital, 2007-2015, Bogotá sin hambre"	Artículo 13	a) garantizar la disponibilidad de alimentos nutritivos, seguros e inocuos para la ciudad-región por medio de la articulación estratégica entre Bogotá y la región central; b) garantizar el acceso oportuno y permanente a la población del Distrito Capital a alimentos nutritivos, seguros e inocuos mediante la generación de condiciones que contribuyan a superar las restricciones económicas y culturales;	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Disponibilidad de alimentos	DECRETO 508	2007	"Por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, Distrito Capital, 2007-2015, Bogotá sin hambre"	Artículo 14	a) Disponibilidad de alimentos suficientes, nutricional y culturalmente adecuados e inocuos y de agua en la cantidad mínima esencial y con la regularidad y sostenibilidad necesarias para el consumo humano; b) acceso de toda la población a los alimentos	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Disponibilidad de alimentos	DECRETO 508	2007	"Por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, Distrito Capital, 2007-2015, Bogotá sin hambre"	Artículo 15	c) promoción de la integración regional; d) consolidación del abastecimiento en las localidades del Distrito Capital; y e) provisión de alimentos nutritivos, seguros e inocuos.	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Abastecimiento de alimentos	DECRETO 508	2007	"Por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, Distrito Capital, 2007-2015, Bogotá sin hambre"	Artículo 16	a) abastecimiento de alimentos a precio justo	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.

Soberanía alimentaria	DECRETO 508	2007	"Por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, Distrito Capital, 2007-2015, Bogotá sin hambre"	Artículo 17	d) reconocimiento, protección y promoción del patrimonio cultural inmaterial vinculado a la producción y el consumo de alimentos	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Seguridad Alimentaria y Nutricional	DECRETO 508	2007	"Por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, Distrito Capital, 2007-2015, Bogotá sin hambre"	Artículo 19	Las estrategias son formas de acción compartidas por los ejes de la política mediante las cuales se organiza, en el espacio y en el tiempo, el quehacer de la administración y de los actores de la cadena alimentaria, con el fin de lograr los objetivos de la política y garantizar las dimensiones del derecho a la alimentación	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirector	SESEC	Modelo administrativo, operativo y de mantenimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.	Reglamento de las Plazas de Mercado Distritales y Planes de Acción del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.
Representación Legal de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 558	2009	"Por el cual se precisan algunas atribuciones en materia de representación legal en lo judicial y extrajudicial respecto a las Plazas de Mercado, y se dictan otras disposiciones"	Artículo 1	Representación legal en lo judicial y extrajudicial del Distrito Capital en relación con las Plazas de Mercado de propiedad del Distrito. Asígnese al Instituto para la Economía Social –IPES- la representación legal en lo judicial y extrajudicial del Distrito Capital, respecto de todos aquellos procesos, diligencias y/o actuaciones, judiciales o administrativas, existentes o que surjan en relación con las Plazas de Mercado de propiedad del Distrito. Parágrafo. El IPES tendrá a su cargo el pago de aquellas obligaciones producto del cumplimiento de las decisiones en vía administrativa, conciliaciones judiciales o prejudiciales o fallos judiciales donde se involucre una plaza de mercado de propiedad del Distrito, con la facultad de repetir o iniciar las acciones judiciales o extrajudiciales que sean del caso.	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Subdirectores	SJC	Defensa en lo judicial y extrajudicial de las Plazas de Mercado Distritales	Expedientes sobre procesos adelantados a favor y en contra de la entidad
Representación Legal de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 558	2009	"Por el cual se precisan algunas atribuciones en materia de representación legal en lo judicial y extrajudicial respecto a las Plazas de Mercado, y se dictan otras disposiciones"	Artículo 2	Facultades de la representación legal en lo judicial y extrajudicial del Distrito Capital. La función de representación legal en lo judicial y extrajudicial del Distrito Capital, comprende las siguientes facultades. 1. Actuar, transigir, conciliar judicial y extrajudicialmente, desistir, impugnar y en general todas las facultades comprendidas en el artículo 70 del C. de P. C. 2. Participar en la práctica de los demás medios de prueba o contradicción que se estimen pertinentes, directamente o a través de apoderado, en nombre de Bogotá, Distrito Capital. 3. Atender, en nombre del Distrito Capital, los requerimientos judiciales o de autoridad administrativa relacionados con los asuntos derivados de la función asignada inherentes al respectivo organismo.	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Subdirectores	SJC	Defensa en lo judicial y extrajudicial de las Plazas de Mercado Distritales	Expedientes sobre procesos adelantados a favor y en contra de la entidad
Representación Legal de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 558	2009	"Por el cual se precisan algunas atribuciones en materia de representación legal en lo judicial y extrajudicial respecto a las Plazas de Mercado, y se dictan otras disposiciones"	Artículo 3	Inventario inmobiliario sobre los bienes de propiedad del Distrito Capital y contratos de concesión con respecto a las Plazas de Mercado. Las Alcaldías Locales, que en la actualidad aún tengan la administración de alguna plaza de mercado del Distrito, tendrán plazo de 6 meses, contados a partir de la publicación del presente decreto, para remitir al DADEP la documentación necesaria a efecto que el mismo, como entidad competente incluya en el inventario inmobiliario dichos bienes. Parágrafo. Las alcaldías locales que en la actualidad tengan contratos de concesión con respecto a alguna Plaza de Mercado tendrán plazo hasta enero de 2010, para ceder dichos contratos de administración al IPES.	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Subdirectores	SJC	Trámite de formalización de entrega por parte de las Alcaldías Locales al IPES	Expedientes sobre procesos del Trámite de formalización de entrega por parte de las Alcaldías Locales al IPES

NORMOGRAMA (2)

Representación Legal de las Plazas de Mercado Distritales	Decreto 558	2009	"Por el cual se precisan algunas atribuciones en materia de representación legal en lo judicial y extrajudicial respecto a las Plazas de Mercado, y se dictan otras disposiciones"	Artículo 4	<p>Saneamiento de la propiedad inmobiliaria del Distrito. La función de saneamiento de la propiedad inmobiliaria del Distrito a cargo de la Defensoría del Espacio Público, comprende la depuración jurídica de los bienes de propiedad del Distrito a fin de consolidar la propiedad en cabeza del mismo; adelantar la revisión técnica y administrativa poniendo acorde la información real del terreno con la existente así como la actualización catastral y registral.</p> <p><i>Parágrafo. La anterior atribución no comprende la asunción de las cargas u obligaciones a cargo del inmueble, relacionadas con pagos pendientes o deudas del mismo, las cuales son responsabilidad de</i></p>	Subsistema de gestión de Calidad	Cuando se requiera	Subdirectores	SDAE Y SJC	Tramites de saneamiento de los predios en las Plazas de Mercado	Saneamiento de las Plazas, expediente de los trámites antecedentes.
Sistema Tarifario de las Plazas de Mercado Distritales	Resolución 041	2011	"Por el cual se establecen las tarifas para la explotación de las áreas, espacios y locales de las Plazas de Mercado Distritales"	Artículo primero a Artículo Tercero	"Por la cual se establecen las tarifas para la explotación de las áreas, espacios y locales en las Plazas de Mercado Distritales"	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirectores	SESEC Y SAF	Aplicación, modificación y ajustes	Generación de cuentas de cobro, sistemas de reacudo y seguimiento.
Reglamento Administrativo, Operativo y de Mantenimiento de las Plazas de Mercado del Distrito Capital de Bogotá	Resolución 290	2014	"Por la cual se expide el Reglamento Administrativo, Operativo y de Mantenimiento de las Plazas de Mercado del Distrito Capital de Bogotá"	Artículo 1- 57	"Por la cual se expide el Reglamento Administrativo, Operativo y de Mantenimiento de las Plazas de Mercado del Distrito Capital de Bogotá"	Subsistema de gestión de Calidad	Permanente	Subdirectores, Coordinador de la Plaza y Comerciantes	SESEC, SDAE, SAF, SCJ, SFE, SGRI	Aplicación, modificación y ajustes	Cumplimiento de reglamento con sus respectivas evidencias