

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Floridablanca, octubre 16 de 2025

Señores
MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA
Secretaría de Educación
Ciudad

REFERENCIA: Proceso de contratación Licitación Pública No. FLO-CONT-LP-005-2024 cuyo objeto es:
"SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA – SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026"

ASUNTO: Plan de Saneamiento Básico

Respetados Señores,

El suscrito, SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO identificado con c.c. 91.294.543 de Bucaramanga actuando como Representante Legal del CONSORCIO SOMOS FLORIDA, mediante el presente documento, manifiesto que contaré con un PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO para garantizar la inocuidad de los alimentos almacenados, además de las buenas prácticas higiénicas por parte de quien los manipule, presento CARTA DE COMPROMISO donde manifiesto que presentaré en la etapa de alistamiento, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato, de manera especial con los siguientes programas en la bodega.

- Plan de saneamiento básico: La presentación y aprobación se hará en la fase de alistamiento, posterior a la suscripción del acta de inicio del contrato. Debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y distribución, en caso de tenerla, y para los diferentes restaurantes escolares atendidos, según lo establecido en el capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 539 de 2014 de la Presidencia de la República, y lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan, ajustado en cada restaurante escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación, la copia del documento en cada uno de ellos, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior de los establecimientos educativos oficiales, durante la ejecución del contrato de suministro de los complementos.

El plan debe contener:

❖ Plan de saneamiento básico: debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y distribución y para los diferentes restaurantes escolares atendidos, acorde a lo establecido en el Decreto 539 del 12 de marzo de 2014 y lo contemplado en la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013, el cual debe contener:

❖ Programa de limpieza y desinfección: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 539 del 12 de marzo de 2014 y lo contemplado en la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013, y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por el personal manipulador de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. Estos formatos deben mantenerse disponibles en el restaurante escolar para su supervisión.

❖ Programa de control de plagas: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 539 del 12 de marzo de 2014 y lo contemplado en la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013, incluyendo la fumigación como parte del programa de control integral de plagas, de manera conjunta con las acciones de

control físico y educativo. La fumigación debe efectuarse en cada uno de los restaurantes escolares que se requieran, en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y fin de año).

❖ Programa de residuos sólidos: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 539 del 12 de marzo de 2014 y lo contemplado en la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013, y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en los municipios.



SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
c.c. 91.294.543 de Bucaramanga
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA