



PLAN DE SANEAMIENTO BASICO



TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO	3
2. OBJETIVO ESPECIFICOS:	3
3. ALCANCE	3
4. NORMATIVIDAD	5
5. GLOSARIO	7
6. CRONOGRAMA DE LAS ACTIVIDADES	10
7. ROLES Y RESPONSABILIDADES	10
8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	12
9. DOCUMENTOS DE APOYO	12
10. ANEXOS	13
11. CONTROL DE CAMBIOS	13
12. VALIDACIÓN DE FIRMAS	14



1. OBJETIVO

Establecer, implementar y mantener las medidas necesarias para promover condiciones adecuadas de higiene, saneamiento y BPG (Buenas Prácticas de Gestión) en todas las instalaciones del Club Militar, que incluyen las áreas de Alimentos y Bebidas, Almacén, zonas del hotel, áreas deportivas y espacios comunes.

Este Plan busca proteger la salud de los usuarios y colaboradores, prevenir la contaminación de alimentos y reducir los riesgos sanitarios. De esta forma, favorece el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y se fortalece la Inocuidad Alimentaria de los productos y servicios ofrecidos.

2. OBJETIVO ESPECIFICOS:

1. Promover la adecuada ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección en todas las áreas del Club Militar, mediante su actualización, control y seguimiento continuo.
2. Impulsar el manejo responsable de los residuos sólidos y líquidos, asegurando su correcta segregación, almacenamiento y disposición final para mantener condiciones higiénicas y ambientales apropiadas.
3. Reforzar el programa institucional de control de plagas mediante acciones preventivas, monitoreo periódico y una gestión efectiva de los registros asociados.
4. Consolidar el seguimiento a la calidad del agua utilizada en las instalaciones del Club Militar, mediante verificaciones periódicas, control de parámetros y mantenimiento de los sistemas de almacenamiento.
5. Fomentar la capacitación y sensibilización del personal operativo y administrativo en buenas prácticas de higiene, manipulación de alimentos y medidas de saneamiento.
6. Desarrollar un sistema de inspecciones y verificaciones internas que permita evaluar de manera sistemática el cumplimiento de los procedimientos asociados al saneamiento básico e identificar oportunidades de mejora.
7. Mantener un sistema efectivo de registro y control documental de las actividades relacionadas con limpieza, desinfección, control de plagas, manejo de residuos y calidad del agua, que permita disponer de evidencia verificable ante procesos de auditoría o inspección sanitaria.

3. ALCANCE

El Plan de Saneamiento Básico aplica a todas las áreas operativas, administrativas y de servicio del Club Militar, e incluye las actividades necesarias para mantener condiciones higiénicas, seguras y sanitarias en las instalaciones. El alcance comprende los siguientes espacios:



1. Área de Alimentos y Bebidas y su Almacén

Comprende los procesos de recepción, almacenamiento, manipulación, preparación y expendio de alimentos y bebidas.

Incluye cocinas, cuartos fríos, panadería, zonas de empaque, bares, puntos de venta, comedores y el almacén AyB.

En esta área el plan contempla:

- Limpieza y desinfección por zonas y frecuencias.
- Manejo y disposición de residuos.
- Control de plagas.
- Control de agua potable y hielo.
- Prácticas higiénicas del personal manipulador.

El alcance se orienta a reducir riesgos sanitarios, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y favorecer la inocuidad alimentaria en los productos ofrecidos.

2. Áreas Deportivas

Incluye gimnasios, canchas, piscinas, duchas, baños, zonas húmedas y áreas de entrenamiento.

Se consideran las siguientes acciones:

- Limpieza y desinfección según especificidad del riesgo.
- Control de calidad del agua en piscinas.
- Manejo adecuado de residuos.
- Prevención y control de vectores.
- Mantenimiento preventivo para reducir riesgos físicos y biológicos.

El alcance está orientado a prevenir infecciones asociadas al uso compartido de instalaciones deportivas.

3. Área del Hotel

Comprende habitaciones, baños, pasillos, lavandería, recepción y zonas de atención al huésped.

El plan incluye:

- Limpieza y desinfección diaria de superficies y puntos de alto contacto.
- Control de roedores e insectos.
- Gestión de residuos generados en la operación hotelera.
- Control de la calidad del agua utilizada.

Su aplicación permite ofrecer espacios sanitariamente seguros para huéspedes y colaboradores.

4. Áreas Comunes y Administrativas

Incluye vestieros, salones sociales, auditorios, oficinas administrativas, baños públicos, pasillos, parqueaderos, senderos peatonales, jardines y zonas de circulación.

En estas áreas se contemplan:

CM-DE-FT-2/V2: 25-10-2023.

- Limpieza y desinfección periódica.
- Control de puntos críticos de contacto.
- Recolección y segregación adecuada de residuos.
- Acciones de control de vectores.

Estas actividades buscan mantener un entorno institucional ordenado, seguro y libre de riesgos sanitarios.

Este alcance integral permite la aplicación continua de las actividades del Plan de Saneamiento Básico en todas las sedes del Club Militar, promoviendo la implementación permanente de Buenas Prácticas de Gestión (BPG) y el cumplimiento de la regulación sanitaria vigente, así como el fortalecimiento de las condiciones higiénicas y de imagen institucional.

4. NORMATIVIDAD

- Ley 9 de 24 de enero 1979, por el cual se dictan medidas sanitarias.
- Ley 1209 de 2008, por medio de la cual se establecen normas de seguridad en piscinas.
- Ley 1252 de 2008, Por la cual se dictan normas prohibitivas en materia ambiental, referentes a los residuos y desechos peligrosos y se dictan otras disposiciones.
- Ley 1335 de 21 julio de 2009, disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.
- Ley 2294 de 19 mayo de 2025, plan nacional de desarrollo 2022-2026, "Colombia potencia mundial de la vida".
- Ley 2536 de 2025 , Lucha contra el Hambre e Inseguridad Alimentaria.
- Decreto 3075 de 23 diciembre de 1997, por la cual se reglamenta parcialmente la ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. las disposiciones contenidas en el presente decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos; aplicable a todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; regula los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.
- Decreto 1575 de 09 mayo de 2007, por el cual se establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua para consumo humano".
- Decreto 1500 de 04 mayo de 2007, por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
- Decreto 1686 de 09 de agosto de 2012, "por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano."



- Decreto 1443 de 31 julio de 2014, decreto del sistema de gestión de seguridad y salud.
- Decreto 1072 de 26 de mayo 2015, por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector trabajo regula los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, ministerio de trabajo.
- Decreto 430 de 09 marzo de 2016, por el cual se modifica la estructura del departamento administrativo de la función pública.
- Acuerdo distrital 634 de 30 diciembre de 2015, "por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 5109 de 29 diciembre de 2005, requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos.
- Resolución 2115 de 22 junio de 2007, por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
- Resolución 1618 de 2010 , Reglamenta la Ley 1209 de 2008 en cuanto a condiciones sanitarias y de seguridad para piscinas
- Resolución 4143 de 07 diciembre 2012, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 4142 07 diciembre de 2012, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 22 julio de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
- Resolución 835 de 26 marzo 2013, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de vidrios y cerámicas destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
- Resolución 719 de 11 marzo de 2015, por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- Resolución 316 de 01 marzo de 2018, por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 0312 de 13 febrero de 2019, establece los estándares mínimos del sistema de GSST.
- Resolución 2184 de 26 diciembre de 2019, por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones.

- Resolución 2013 de 09 noviembre de 2020, establece los reglamentos técnicos que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados que están priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio.
- Resolución 810 de 16 junio de 2021, requisitos de etiquetado para los alimentos envasados.
- Resolución 773 de 07 abril de 2021, por la cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del sistema globalmente armonizado (SGA) de clasificación y etiquetado de productos químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química.
- Resolución 2492 de 13 diciembre de 2022, establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
- Resolución 1407 de 05 agosto de 2022, por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.
- Resolución 2238 de 2023, Por la cual se adopta el Manual de normas y procedimientos para la gestión de aceites usados en el Distrito Capital y se toman otras determinaciones.
- Norma ISO 22000: 2018, Norma internacional que define los requisitos de un sistema de gestión de seguridad de los alimentos que cubra todos los tamaños de todas las organizaciones a lo largo de la cadena alimentaria.

5. GLOSARIO

Alimento: Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas ingeridas por el hombre que aportan a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos.

Alimento adulterado: El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

Alimento contaminado: El que contenga agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias

Alimento envasado: Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

Alimento falsificado: El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

Alimento genuino. Aquel que contenga sustancias declaradas, con rótulo, sin signos que puedan engañar con respecto a su origen, naturaleza y calidad.

Alimento no perecedero: Es aquel que puede almacenarse en depósito seco y fresco sin necesidad de heladera

Alimento perecedero. Es aquel que se deteriora y necesita de conservación inmediata en el refrigerador



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 de alimentos.

Buenas prácticas de manufactura (BPM). Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

Calidad: Es la totalidad de las características de un producto – servicio, que le confieren la capacidad de satisfacer las exigencias establecidas e implícitas de los clientes.

Concepto sanitario: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Condiciones o requisitos. Se entiende por condiciones o requisitos las circunstancias, calidades y/o exigencias a las que deben ajustarse los establecimientos, productos alimenticios y vehículos, para ser habilitados.

Consumidor. Toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.

Contaminación cruzada. Contaminación producida cuando un proceso o producto y/o materia prima puede ser contaminante de otro proceso, producto y/o materia prima.

Control Integrado De Plagas (CIP): Comprende las estrategias físicas, mecánicas, químicas, biológicas, genéticas, legales y culturales para el control de plagas, los cuales se aplican teniendo en el siguiente orden de prioridad: prevención, observación y aplicación.

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.

Desinfectante: La palabra desinfectante se utiliza para designar a aquellos productos o elementos naturales que sirven para desinfectar, limpiar, evitar la presencia de bacterias, virus y otro tipo de microorganismos peligrosos para la salud.

Detergente: Sustancia que se utiliza para limpiar ya que dispone de propiedades que le permiten quitar la suciedad sin afectar el material sometido al proceso de limpieza.

Desratización: Control químico de roedores que se realiza con un producto que viene en diferentes presentaciones como pellets, cereal o cebo, polvo, líquido y bloques de distintos tamaños, lo cual hace que interfiera con la coagulación normal de la sangre de los roedores, produciéndoles una hemorragia interna y poco a poco causándoles la muerte. Son de acción lenta y frecuentemente tardan varios días para matar al roedor, evitando causar rechazo por parte de los roedores a los demás de la comunidad.

Elaboración de alimentos. Es el conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento terminado.

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Es un conjunto de síntomas que se origina por la ingestión de alimentos y/o agua contaminada. Se pueden clasificar en intoxicación o infección alimentaria.



Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

Higiene De Los Alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad De Los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador De Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Microorganismos: Los microorganismos son seres vivos microscópicos capaces de desarrollarse y multiplicarse en un medio que reúna las condiciones adecuadas. Se hallan en el suelo, en las plantas, en el aire, en los organismos vivos o en el agua. Los alimentos constituyen un medio idóneo porque les proveen de los nutrientes y la humedad que necesitan para crecer. La palabra "microorganismo" hace referencia a su tamaño, que es microscópico y exige el uso de instrumentos adecuados (microscopios) para observarlo.

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

Plan De Saneamiento: Comprende los objetivos y procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, que están documentados y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables del programa de limpieza y desinfección, control integrado de plagas, gestión integral de residuos, abastecimiento y control de la calidad del agua de las actividades de fabricación, procesamiento, envase, embalaje, almacenamiento y expendio de alimentos y sus materias primas.

Procedimiento Operativo Estandarizado - POES: Son un conjunto de normas que establecen las tareas de saneamiento necesarias para la conservación de la higiene del proceso productivo, distribución, expendio y transporte de alimentos.

Agua Potable O Agua Para Consumo Humano: Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en las normas que la reglamentan, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.

Buenas Prácticas Sanitarias: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

Calidad Del Agua: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia.

Laboratorio De Análisis Del Agua Para Consumo Humano: Es el establecimiento público o privado, donde se realizan los procedimientos de análisis de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, el cual debe cumplir con los requisitos previstos en el presente decreto.



Libro O Registro De Control De Calidad: Es aquel donde la persona prestadora que suministra o distribuye agua para consumo humano consigna los resultados obtenidos de los análisis de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua suministrada a la población de acuerdo con los requerimientos del presente decreto, la cantidad de agua captada y enviada a las redes, la cantidad de productos químicos utilizados y las novedades presentadas.

Característica: Término usado para identificar elementos, compuestos, sustancias y microorganismos presentes en el agua para consumo humano.

Análisis Microbiológico Del Agua: Son los procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

Análisis Físico Y Químico Del Agua: Son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.

Coliformes: Bacterias Gram. Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37°C, produciendo ácido y gas (CO₂) en un plazo de 24 a 48 horas. Se clasifican como aerobias o anaerobias facultativas, son oxidasa negativa, no forman esporas y presentan actividad enzimática de la galactosidasa. Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.

6. CRONOGRAMA DE LAS ACTIVIDADES

En el documento Anexo No.1, se presentan las actividades a ejecutar en la vigencia 2025 y 2026 para el Plan de Saneamiento Básico del Club Militar.

7. ROLES Y RESPONSABILIDADES

ALTA DIRECCIÓN

Garantiza el compromiso institucional con el cumplimiento y mejora continua del Plan de Saneamiento Básico (PSB), asegurando su articulación con los objetivos estratégicos del Club Militar. Asigna los recursos humanos, técnicos y financieros necesarios para su ejecución, aprueba el plan anual de saneamiento y supervisa el desempeño general del sistema. Lidera la cultura de prevención de riesgos sanitarios y toma decisiones estratégicas derivadas del seguimiento, auditorías y acciones de mejora.

GRUPO DE GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

Asegura la vinculación y permanencia del personal calificado requerido para la ejecución del PSB. Verifica la ejecución de capacitación continua en temas como limpieza, desinfección, manejo de residuos, control de plagas, manipulación higiénica de alimentos y calidad del agua. Garantiza la entrega oportuna de dotación y elementos de protección personal, y supervisa el cumplimiento de prácticas de higiene personal y sanitaria, fortaleciendo la cultura del saneamiento básico en todas las áreas.



ÁREA DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO – SST

Supervisa las condiciones de salud del personal involucrado en el PSB. Gestiona valoraciones médicas ocupacionales, seguimiento a restricciones y medidas preventivas frente a riesgos sanitarios. Promueve prácticas seguras en el uso de químicos y equipos de limpieza, y capacita en el uso correcto de EPP y medidas de autocuidado, integrando la gestión sanitaria con la seguridad y salud en el trabajo.

ÁREA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Lidera la planeación, implementación y seguimiento técnico del PSB en todas las sedes. Coordina los componentes de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo integral de residuos y aseguramiento de la calidad del agua. Supervisa el cumplimiento de los procedimientos, consolida y analiza registros, realiza auditorías internas y promueve la mejora continua; además coordina la capacitación continua en temas de limpieza, desinfección, manejo de residuos, control de plagas, manipulación higiénica de alimentos y calidad del agua y las articula con el Plan institucional de Capacitación PIC. Asimismo, lidera y apoya la elaboración de planes de mejoramiento que puedan derivar de auditorías internas o externas.

ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL

Apoya la implementación y el seguimiento del PSB desde la gestión ambiental, garantizando el cumplimiento de los lineamientos sanitarios en todas las áreas; participa en la ejecución de los programas de manejo de residuos, control de plagas y vigilancia de la calidad del agua; consolida registros, realiza verificaciones técnicas, promueve acciones de mejora y asegura la conformidad con la normatividad ambiental aplicable; y garantiza la gestión y ejecución de los componentes de capacitación asociados a los temas ambientales, articulándolos con el Plan Institucional de Capacitación – PIC.

COORDINADORES DE SEDE

Aseguran la ejecución y seguimiento del PSB en su respectiva sede, verificando el cumplimiento de cronogramas y registros. Supervisan la correcta aplicación de los procedimientos de limpieza, desinfección, manejo de residuos, control de plagas y vigilancia de la calidad del agua. Validan estándares higiénicos, reportan desviaciones y promueven la participación del personal en las acciones preventivas y correctivas.

RESPONSABLE DE ALMACÉN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Supervisa la higiene y control sanitario de las zonas de recepción, almacenamiento y despacho. Garantiza el orden, rotación, conservación y limpieza de equipos, cámaras y utensilios. Coordina la adecuada disposición de residuos y verifica las condiciones sanitarias del almacén con apoyo del personal técnico. Mantiene registros actualizados y propone mejoras para asegurar la inocuidad de los productos almacenados.

RESPONSABLE DE GRUPO OPERATIVO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Implementa operativamente el PSB en cocinas y puntos de servicio. Supervisa la correcta limpieza, desinfección, control de plagas y manejo de residuos. Verifica la calidad del agua utilizada y la higiene de instalaciones, equipos y utensilios. Realiza inspecciones sanitarias de rutina, revisa registros, reporta no conformidades y coordina acciones correctivas. Fomenta campañas de sensibilización y buenas prácticas de higiene.

RESPONSABLE DE GRUPO DE ALOJAMIENTO



Asegura la implementación del PSB en habitaciones, baños, zonas comunes y lavandería. Supervisa rutinas de limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas. Mantiene registros actualizados, articula con mantenimiento para corregir fallas que representen riesgo sanitario y promueve prácticas seguras en el personal operativo. Reporta desviaciones y participa en auditorías y actividades de mejora continua.

RESPONSABLE DE GRUPO RECREACIÓN Y DEPORTES

Implementa y controla el PSB en piscinas, áreas húmedas, gimnasios, canchas y zonas de recreación. Supervisa limpieza, desinfección, control de residuos y vectores. Controla la calidad del agua conforme a la normatividad sanitaria, mantiene registros y reporta no conformidades. Coordina acciones correctivas, promueve prácticas seguras en el uso de equipos y productos químicos, y participa en auditorías internas y procesos de mejora sanitaria.

PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, ALOJAMIENTO Y RECREACIÓN Y DEPORTES

Cumplen estrictamente los procedimientos del PSB: limpieza, desinfección, disposición adecuada de residuos y uso seguro de productos químicos. Reportan condiciones de riesgo, presencia de plagas o deterioros estructurales. Mantienen higiene personal, usan la dotación de forma adecuada y participan activamente en las capacitaciones y actividades de sensibilización. Apoyan el mantenimiento de condiciones seguras e higiénicas en todas las áreas.

OFICINA DE CONTROL INTERNO

Realiza seguimiento al cumplimiento del PSB mediante auditorías internas, verificación de registros, trazabilidad documental y evaluación de acciones correctivas. Emite recomendaciones orientadas al fortalecimiento del sistema sanitario e impulsa la mejora continua de los procesos de higiene, inocuidad y control ambiental.

8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- N/A

9. DOCUMENTOS DE APOYO

- Política de alimentos y bebidas
- política de inocuidad alimentaria del club militar
- Procedimiento buenas prácticas de manipulación en alimentos y bebidas en el club militar
- Manual de limpieza y desinfección AyB
- Formato limpieza y desinfección de áreas de producción, puntos de venta y bares
- Formato control de procedimientos de limpieza y desinfección de frutas y-o verduras

- Formato inspección diaria áreas de producción y puntos de venta
- Lista de verificación condiciones sanitarias AyB
- Política ambiental club militar
- Manual del sistema de gestión ambiental
- Formato listo de chequeo transporte de residuos peligrosos (RESPEL) del club militar
- Formato recolección aceite vegetal usado de cocinas
- Control diario de parámetros de calidad del agua y variables de operación planta de tratamiento de agua potable
- Formato control de agua potable
- Registro de control de consumo diario de agua potable sede principal
- Formato inspección de equipos, elementos y actividades de las PTAR
- Formato de seguimiento medición y operación a la bocatoma y PTAP
- Formato registro horario de control planta de tratamiento de agua residual
- Formato registro de residuos orgánicos - aprovechables y no aprovechables
- Formato inspección puntos ecológicos
- Formato registro de residuos peligrosos y posconsumo
- Formato verificación de trampas de grasa
- Formato acta inspección de limpieza y desinfección para fumigación

10. ANEXOS

- Anexo 1: Cronograma del Plan de Saneamiento Básico

11. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DEL CAMBIO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTUALIZACIÓN
2	12/02/2019	Se modificaron los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección de



Club Militar
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20251210-143407-cb9341-97800229
2025-12-16T14:53:06-05:00 - Página 14 de 18

		cada una de las áreas y conocimientos.
3	10/09/2019	Se actualizó cada uno de los programas que comprende el plan de saneamiento básico, desde los procedimientos, el cronograma y la ejecución en sí de los procesos
4	24/06/2020	Se realizó ajuste a los objetivos específicos, se realizó cambio en el alcance del documento, se actualizo normatividad de acuerdo a la emergencia sanitaria ocasionada por la Pandemia Covid-19. En el ítem de contaminación biológica se incluyó aspectos del nuevo virus Covid- 19. En el ítem del programa de abastecimiento y control de la calidad de agua, se incluyó la identificación de las fuentes de captación y suministro de agua de las dos Sedes Vacacionales. Se ajustó el plan de gestión integral de residuos acorde al manejo por Covid-19. En el programa de control de plagas se incluyó características generales de los virus en especial sobre el Covid 19, con sus respectivas recomendaciones para la manipulación de alimentos.
5	10-12-2025	Se definieron el objetivo, el alcance, las directrices y las responsabilidades del Plan de Saneamiento Básico. Asimismo, se consolidó el cronograma de actividades correspondientes a cada uno de los programas que lo integran.

12. VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORO:	Diana Contreras Sierra	Área de Gestión Ambiental - OAP.
REVISO:	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas Integrados de Gestión – OAP.
APROBO:	Elizabeth Hoyos Salazar	Jefe Oficina De Planeación
	Edgardo Muñoz Chegwin	Jefe Oficina Asesora Jurídica.
	Coronel Ernesto Santamaria Montenegro	Subdirector General del Club Militar.
FIRMANTE:	Vicealmirante (RA) Jorge Iván Gómez Bejarano	Director General del Club Militar.



		ANEXO 1: CRONOGRAMA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO														Código: CM-DET-PL-16 Anexo 1 Fecha: 10-12-2025 Versión: 1				
OBJETIVO		ALCANCE														PRESUPUESTO ASIGNADO:				
Establecer, implementar y mantener las medidas necesarias para promover condiciones adecuadas de higiene, saneamiento y BPG (Buenas Prácticas de Gestión) en todas las instalaciones del Club Militar que incluyen las áreas de Alimentos y Bebidas, Almacén, zonas del hotel, áreas deportivas y espacios comunes. Este Plan busca proteger la salud de los usuarios y colaboradores, prevenir la contaminación de alimentos y reducir los riesgos sanitarios. De esta forma, favorece el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y se fortalece la inocuidad Alimentaria de los productos y servicios ofrecidos.		El Plan de Saneamiento Básico del Club Militar aplica a todas las áreas operativas, administrativas y de servicio, incluyendo Alimentos y Bebidas, almacén AyB, deportivas, hotel y zonas comunes, abarcando actividades de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y vectores, vigilancia de la calidad del agua, prácticas higiénicas del personal y mantenimiento preventivo, su alcance integral garantiza condiciones sanitarias seguras, reduce riesgos biológicos y físicos, previene enfermedades, asegura la inocuidad de los alimentos y fortalece las Buenas Prácticas de Gestión y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente en todas las sedes del Club Militar.														DENTRO DEL PAA DE LA VIGENCIA 2025 - 2026 SE ASIGARON RECURSOS PARA: Para ejecutar este plan se requiere de la asignación presupuestal para garantizar la conformidad del Plan en concordancia a la necesidad de Contratación de servicios especializados 1) Control Integrado de Plagas por empresa certificada, 2) Análisis de Laboratorio Acreditado (Agua Potable y Placetas), y 3) Adquisición de insumos de monitoreo interno (ej. reactivo para cito residual, pruebas de Impexica) 4) elementos de protección personal (EPP), 5) Productos químicos para actividades de limpieza y desinfección de áreas, 6) gestor de residuos autorizado por la autoridad competente y 7) asignación salarial de profesionales requeridos con las competencias específicas de este plan.				
PROGRAMA QUE IMPACTA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	2025		2026														FECHA DE ENTREGABLES	EVIDENCIAS
			NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC				
Programa de Limpieza y Desinfección	Seguimiento a la ejecución del cronograma de jornadas de limpieza y desinfección y registro de POES (Limpieza Diaria y Profunda) en AyB,almacén AyB, Hotel y Deportes (Todas las sedes)	Coordinación de sede/ Jefe de áreas alimentos y bebidas, recreación y deportes, alojamiento y almacén AyB.		X				X				X			X		20/12/2025 30/03/2026 30/06/2026 30/09/2026 20/12/2026	Diligenciamiento de registros de L&D e Informe trimestral del impacto en la ejecución de actividades de L&D profunda y rutinaria de las diferentes áreas.		
Programa de Limpieza y Desinfección	2. Monitoreo de los procedimientos de L&D en superficies de alto contacto de A&B.	Área de Inocuidad Alimentaria		X				X				X			X		20/12/2025 30/03/2026 30/06/2026 30/09/2026 20/12/2026	Informe de Monitoreo de calidad microbiológica de resultados de análisis de alimentos, frotis de manos manipulador , superficies y ambientes y registro de Acciones Correctivas Aplicadas cuando existan desviaciones.		
Programa de Limpieza y Desinfección	Capacitación de Limpieza y desinfección de manos e higiene personal en cocinas, puntos de venta y almacén AyB para las tres sedes.	Control de calidad alimentos/ Ingeniero de alimentos			X								X				30/01/2026 30/09/2026	Informe con acta y registro de capacitación		
Programa de Gestión Integral de residuos (PGIR)	Ejecución y seguimiento a la gestión y entrega de residuos RESEPEL, aprovechables, no aprovechables y especiales (Todas las sedes)	Profesional ambiental		X				X			X		X		X		20/12/2025 30/03/2026 30/06/2026 30/09/2026 20/12/2026	Informe trimestral de gestión de los diferentes tipos de residuos y certificados de manifiestos de entrega de residuos peligrosos, bioanálisis entre otros a gestor autorizado.		
Programa de Gestión Integral de residuos (PGIR)	Inspección de Puntos Ecológicos y Almacenamiento Temporal para control sanitario y de plagas.	Profesional ambiental			X				X			X		X			30/01/2026 30/04/2026 30/07/2026 30/10/2026 20/12/2026	Lista de Chequeo/Inspección Mensual de Puntos Ecológicos y Almacenamiento.		
Programa de Gestión Integral de residuos (PGIR)	Seguimiento de la correcta disposición y entrega de aceites vegetales usados y grasas de las tres sedes	Profesional ambiental						X			X	X	X		X		30/03/2026 30/06/2026 30/09/2026 20/12/2026	Informe trimestral de gestión sobre la entrega de residuos de aceites vegetales usados y grasas		
Programa de Gestión Integral de residuos (PGIR)	Capacitación de segregación de residuos desde la fuente , código de colores y tipos de residuos. (Todas las sedes)	Profesional ambiental			X						X				X		30/01/2026 30/06/2026 30/10/2026	Informe con acta y registro de capacitación		
Programa de agua potable	Lavado y desinfección de tanques de agua potable y toma de muestra microbiológica de matriz de agua sede Principal	Profesional ambiental						X					X				30/03/2026 30/09/2026	Certificado e informe de empresa teorizada para la limpieza y desinfección de tanques de agua potable		
Programa de agua potable	Lavado y desinfección de tanques de agua potable y toma de muestra microbiológica de matriz de agua sede Sochagota	Profesional ambiental				X						X					30/03/2026 30/07/2026	Certificado e informe de empresa teorizada para la limpieza y desinfección de tanques de agua potable		
Programa de agua potable	Lavado y desinfección de tanques de agua potable y toma de muestra microbiológica de matriz de agua sede Las Mercedes	Profesional ambiental								X					X		30/05/2026 30/11/2026	Certificado e informe de empresa teorizada para la limpieza y desinfección de tanques de agua potable		
Programa de agua potable	Monitoreo y Registro Diario de Círculo Residual en áreas de AyB (Todas las sedes).	Control de calidad alimentos/ Ingeniero de alimentos										X				X	30/06/2026 30/12/2026	*Toma diaria (No visible en tabla, pero obligatorio en formato). Formato de Registro Diario de Círculo Residual con acciones correctivas por desviación e informe semestral del comportamiento de la calidad del agua		
Programa de agua potable	Calidad de agua de piscinas - (Todas las sedes)	Profesional ambiental de cada sede		X				X				X				X	20/12/2025 30/03/2026 30/07/2026 30/11/2026	Informe de resultados de la calidad del agua de piscinas, emitido por laboratorio certificado, para cada sede		
Programa de agua potable	Capacitación en fundamentos de la calidad del agua potable	Profesional ambiental de cada sede			X							X					30/01/2026 30/08/2026	Informe con acta y registro de capacitación		
Programa Control de Plagas	Ejecución del programa de Control de plagas por empresa certificada (Desratización, Desinsectación, Desinfección (Todas las sedes)	Profesional ambiental		X				X			X		X			X	20/12/2025 30/03/2026 30/06/2026 30/09/2026 30/12/2026	Informe Técnico trimestral con análisis de tendencias, recomendaciones y certificado del servicio.		
Programa Control de Plagas	Inspección Interna y Monitoreo de cebadores, barreras Físicas y actividad de plagas. (Todas las sedes)	Profesional ambiental / Área de inocuidad		X				X			X		X			X	20/12/2025 30/03/2026 30/06/2026 30/09/2026 30/12/2026	Lista de Chequeo/Inspección Mensual de control de vectores con acciones correctivas internas cuando aplique. Para esta evidencia se deberá generar un informe trimestral del impacto y eficacia del control de plagas.		
Programa Control de Plagas	Capacitación identificación, prevención y control de plagas	Profesional ambiental			X						X					X	30/01/2026 30/06/2026 30/10/2026	Informe con acta y registro de capacitación		
ELABORADO: TASD, DIANA CONTRERAS SIERRA- Área de Gestión Ambiental OAP								APROBADO: PD,ELIZABETH HOYOS- Jefe Oficina de Planeación												

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Vs5 (10.12.2025)

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20251210-143407-cb9341-97800229

Creación: 2025-12-10 14:34:07

Estado: Finalizado

Finalización: 2025-12-16 14:53:04



Escanee el código
para verificación

Aprobación: Edgardo Muñoz Chegwin

Edgardo Muñoz Chegwin

79408386

emunoz@clubmilitar.gov.co

Jefe Oficina Asesora Jurídica

CLUB MILITAR

Aprobación: Elizabeth Hoyos Salazar Jefe Oficina De Planeación

Elizabeth Hoyos Salazar

39179008

ehoyos@clubmilitar.gov.co

Jefe de Oficina Asesora de Planeación

Club Militar

Revisión: Yudyett Astrid Pulido Guevara Sistemas Integrados de Gestión ? OAP

Yudyett Pulido

52915896

yapulido@clubmilitar.gov.co

Elaboración: Diana Contreras Sierra Área de Gestión Ambiental - OAP.

Diana Contreras Sierra

DIANA CONTRERAS

1069483546

dcontreras@clubmilitar.gov.co

CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

CLUB MILITAR



Club Militar
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20251210-143407-cb9341-97800229
2025-12-16 14:53:06-05:00 - Página 16 de 18

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Vs5 (10.12.2025)

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20251210-143407-cb9341-97800229

Creación: 2025-12-10 14:34:07

Estado: Finalizado

Finalización: 2025-12-16 14:53:04



Escanee el código
para verificación

Firma: Vicealmirante (RA) Jorge Iván Gómez Bejarano Director General del Club Militar.

Vicealmirante (RA) JORGE IVÁN GÓMEZ BEJARANO

73.129.769

asistentedireccion@clubmilitar.gov.co

Director General (e)

Club Militar

Aprobación: Coronel Ernesto Santamaria Montenegro Subdirector General del Club Militar.

Ernesto Santamaria Montenegro

13617334

esantamaria@clubmilitar.gov.co

Subdirector General

Club Militar



REPORTE DE TRAZABILIDAD PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Vs5 (10.12.2025) Club Militar gestionado por: azsign.com.co			 Escanee el código para verificación
Id Acuerdo: 20251210-143407-cb9341-97800229 Estado: Finalizado		Creación: 2025-12-10 14:34:07 Finalización: 2025-12-16 14:53:04	
TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	DIANA CONTRERAS dcontreras@clubmilitar.gov.co CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2025-12-10 14:34:09 Lec.: 2025-12-10 14:34:16 Res.: 2025-12-10 14:35:28 IP Res.: 168.90.12.20 Canal: Email
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2025-12-10 14:35:29 Lec.: 2025-12-11 15:23:23 Res.: 2025-12-11 15:23:28 IP Res.: 168.90.12.20 Canal: Email
Aprobación	Elizabeth Hoyos Salazar ehoyos@clubmilitar.gov.co Jefe de Oficina Asesora de Planeación Club Militar	Aprobado	Env.: 2025-12-11 15:23:28 Lec.: 2025-12-11 16:21:46 Res.: 2025-12-11 16:21:49 IP Res.: 38.211.144.148 Canal: Email
Aprobación	Edgardo Muñoz Chegwin emunoz@clubmilitar.gov.co Jefe Oficina Asesora Jurídica CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2025-12-11 16:21:49 Lec.: 2025-12-12 15:57:11 Res.: 2025-12-12 15:57:15 IP Res.: 38.211.144.148 Canal: Email
Aprobación	Ernesto Santamaria Montenegro esantamaria@clubmilitar.gov.co Subdirector General Club Militar	Aprobado	Env.: 2025-12-12 15:57:15 Lec.: 2025-12-12 19:26:31 Res.: 2025-12-15 11:33:03 IP Res.: 168.90.12.20 Canal: Email
Firma	Vicealmirante (RA) JORGE IVAN GOMEZ BEJARANO asistentedireccion@clubmilitar.gov.co Director General (e) Club Militar	Aprobado	Env.: 2025-12-15 11:33:05 Lec.: 2025-12-16 14:53:01 Res.: 2025-12-16 14:53:03 IP Res.: 168.90.12.20 Canal: Email