FECHA: 03- DICIEMBRE - 2025

AUTOEVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS Y UNIVERSIDADES

El presente formato es una lista de chequeo, la cual puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes, que aplican establecimientos abiertos al público de acuerdo con las condiciones sanitarias establecidas en la Ley 9 de 1979 y demás normas vigentes para la materia.

¿Qué requerimientos debo cumplir?		CUMPLIMIENTO			¿Qué me falta por cumplir?
		Cumplo	No cumplo	N/A	
1. Documentación **En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:**	Procedimientos de limpieza y desinfección.	x			
	Procedimientos y registros de manejo integrado de vectores o plagas.	x			
	Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable.	x			La unidad operativa cuenta con el soporte con vigencia del 16 octubre -2025
	Documento implentado del plan de gestión de residuos generados en el establecimiento.	x			
	Documento implementado del Plan de emergencias.	x			
2. Condiciones Locativas **Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:**	Áreas de circulación claramente demarcadas, tienen la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada.		x		Se establece plan para demarcar áreas, cinta antideslizantes
	Adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija.	x			
	Techos, paredes y muros de las áreas comunes en material rígido, resistente, no poroso de fácil limpieza y desinfección.	x			Falta pintura.
	Escaleras y/o rampas con barandas o pasamanos y material antideslizante, si se tienen.	x			
	Ventilación que garantiza el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.		x		Se sugiere ventilación según visita de supervisión en la sede B.

	Iluminación natural o artificial suficiente, en cantidad y calidad, adecuada para todas las actividades llevadas a cabo.	x			
	Las instalaciones eléctricas estan adecuadamente instaladas y protegidas.	x			
	Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	x			
3. Condiciones para áreas de Laboratorios **Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:**	Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, señalizadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades del laboratorio.			x	
	Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.			x	
	Las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio se encuentran rotulados y etiquetados.			x	
	Implementa procedimientos de manejo y almacenamiento seguro de las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.			x	
	Cuenta con las fichas de datos de seguridad de las sustancias y reactivos utilizados en el laboratorio.			x	
	Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas.			x	
	Implementa procedimientos de gestión integral de residuos peligrosos sólidos y líquidos (acopio, movilización,almacenamiento temporal y entrega al gestor autorizado).			x	
	El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.			x	
	Cuenta con equipos para la extracción de vapores inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios.			x	

	Suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado.	x			
	Tanque de almacenamiento construido con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos,impermeables, no absorbentes y sin grietas fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el Plan de saneamiento.	x			se realiza actualización de lavado de dos tanques c encuentran en la unidad operativa con vigencia de octubre 2025
	Últimos análisis y su respectivo registro de características químicas, microbiológicas y físicas de los parámetros básicos utilizados en el procesos de potabilización. (Res.2115/2007)	x			
	Sistema de desagües y sifones hidráulicos, en buen estado y limpios.	x			
4. Condiciones sanitarias **Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:**	Toda edificación se mantiene en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.	x			
	El número y tipo de los aparatos sanitarios están de acuerdo con el número requerido de las personas servidas y funcionan de tal manera, que asegure su permanente limpieza en cada descarga.	x			
	Cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, perfecto estado y funcionamiento. Dotados de todos los elementos indispensables para su servicio (papel higiénico, recipientes de recolección, secadores o toallas de papel, jabón) y con adecuaciones para el acceso y uso de personas discapacitadas (Res 2400/79).	x			los servicios sanitarios están disponibles y dan cumplimiento al numero de participantes en la unidad operativa con sus respectivos implementos de higiene.
	Segregación de acuerdo con el código de colores en recipientes dispuestos para la recolección de residuos comunes debidamente identificados, con tapa, bolsa, en buen estado y limpios.	x			

	Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.	x			
5. Condiciones de seguridad Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Botiquín de primeros auxilios señalizado y dotado, ubicado en un lugar de fácil acceso y disponible.	x			La unidad operativa cuenta con 4 botiquines; dos móviles y dos estáticos
	Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	x			
6. Condiciones servicios de Refrigerio	Existe un área para recepción los refrigerios con ventilacion, estibas, planillas de registros.	x			
	Se lleva registro de control de proveedores que contengan cono mínimo datos como: fecha y hora de hora de ingreso, control de temperaturas, proveedor, y rotulado.	x			
	La persona que recibe y entrega los refrigerios cumple con las practicas higiénicas y requisitos exigidos en la Resolución 2674 del 2013.	x			
7. Condiciones de servicios preparación de alimentos	Todos los establecimientos deben cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 2674 del 2013, ver lista de chequeo No 13 Autoevaluación preparación de alimentos.	x			
8. Ley 1335 de 2019	Disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y 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. Todos los establecimientos deben cumplir con esta ley, ver lista de chequeo No 14 Autoevaluación Ley 1335 de 2009	x			

Si ya registraste tu establecimiento y verificaste que cumplas con el 100% de los requisitos específicos para tu tipo de negocio, solicita una visita de inspección, vigilancia y control en el sitio web de "Negocios Saludables, Negocios Rentables".