SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Negocios Saludables Negocios Rentables

SEMILLITAS DE AMOR - MAYO 2026

AUTOEVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS Y UNIVERSIDADES

Fecha de aprobación : 23 de Abril de 2026	*Versión*	*6*

¿A qué establecimientos aplica?

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 a los establecimientos educativos, tales como: Jardín infantil, colegios, instituciones técnicas profesionales, universitarias o escuelas tecnológicas, de educación para el trabajo y desarrollo humano y otros tipos de educación; de acuerdo con las condiciones sanitarias establecidas en la Ley 9 de 1979 y demás normas vigentes para la materia.

Requisitos a evaluar	CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumplo	No Cumplo	
Ley 9 de 1979. Decreto 780 de 2016. Decreto Único 1077 de 2015. Decreto 1575 de 2007. Resolución 2184 de 2019. Resolución 14861 de 1985			
Documentación			
Cuenta con procedimientos y registros de manejo integrado de vectores o plagas. **Ley 9 de 1979. Artículo 168.**	✓		
Cuenta con certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable. **Decreto 1575 de 2007. Artículo 10**	✓		REALIZADO MARZO 2026.
Presenta procedimientos de limpieza y desinfección. **Ley 9 de 1979. Artículo 207**	✓		
En caso de generar residuos de peligrosos, con riesgo biologico o infeccioso; se deberá generar e implementar el documento plan de gestión integral de residuos generados en la atención en salud y otras actividades, componente interno. Decreto 780 de 2016, Art 2.8.10.2. Resolución 591 de 2024. (Aplica para universidades que cuenten con: centros de docencia e investigación con organismos vivos o con cadáveres, consultorios y clinicas veterinarias, bioterios, servicios de atención en salud)		X	N.A.
Condiciones Locativas			
Los techos, paredes y muros son de material rígido, resistente, no poroso de fácil limpieza y desinfección. **Ley 9 de 1979, Artículos 195, 207**	✓		
Los pisos son en material resistente, antideslizante, se encuentra en buen estado y facilitan el drenaje de líquidos. **Ley 9 de 1979, Artículos 92, 193, 194**	✓		
En caso de contar con escaleras y/o rampas, estan provistas de protección y señalización que reduzca el riesgo de caídas. **Ley 9 de 1979, Artículos 94, 95**	✓		
Las áreas, espacios y vías de acceso estan distribuidos adecuadamente para tránsito y evacuación. **Ley 9 de 1979, Artículos 93, 94, 95, 96, 206, 234, 236**	✓		

Powered by CamScanner

Se encuentra claramente señalizadas y demarcadas las diferentes áreas. **Ley 9 de 1979, Artículos 93, 206**	✓		
Cuenta con adecuada ventilación e iluminación natural o artificial. **Ley 9 de 1979, Artículos 105, 109, 196**	✓		SE REALIZA INSTALACION BOMBILLA SALON PRE JARDIN C
Las instalaciones eléctricas estan adecuadamente instaladas y protegidas. **Ley 9 de 1979, Artículos 117**	✓		
Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras. **Ley 9 de 1979, Artículos 121, 130**	✓		
Cuenta con suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado. **Ley 9 de 1979, Artículos 165, 176, 178**	✓		
Los sistema de desagües y sifones hidráulicos se encuentran en buen estado y limpios. **Ley 9 de 1979, Artículos 12, 14, 36, 160, 166, 177, 194**	✓		
Las instalaciones cuenta con orden y limpieza en general. Almacenamiento adecuado de residuos sólidos de acuerdo a su clasificación. **Ley 9 de 1979, Artículos 23, 28, 199, 207. Decreto Único 1077 de 2015. Título 2. Artículo 2.3.2.2.2.2.16. Resolución 2184 de 2019, Articulo 4**	✓		
Condiciones áreas de laboratorio			
Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, señalizadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades del laboratorio. **Ley 9 de 1979, Artículos 91, 93 y 234 y Resolución 14861 de 1985, Artículo 46**		X	N.A.
Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio. **Ley 9 de 1979, Artículos 13, 91, 98, 121, 130 y 203**		X	N.A.
Cuenta con las fichas de datos de seguridad de las sustancias y reactivos utilizados en el laboratorio. **Ley 9 de 1979, Artículos 98, 102 y 130 y la Ley 55 de 1993, Artículo 8, 10 y 15**		X	N A
Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas. **Ley 9 de 1979, Artículos 96, 98, 101, 102, 132, 206, 234 y 236 y la Resolución 14861 de 1985, Artículo 52**		X	N.A.
El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio. **Ley 9 de 1979, Artículos 98, 122 y 123 y la Ley 55 de 1993, Artículos 13 y 17**		X	N.A.
Cuenta con equipos para la extracción de vapores inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios. **Ley 9 de 1979, Artículos 98, 101, 107, 108, 109, 121, 130, 196 y 197**		X	N.A.

Powered by CamScanner

Condiciones sanitarias			
El establecimiento cuenta con suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado. **Ley 9 de 1979, Artículo 69, 165, 176, 178**	✓		
El Tanque de almacenamiento de agua potable, se encuentra 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. **Ley 9 de 1979, Artículo 175. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10.**	✓		
Cuenta con sistemas de desagües y sifones hidráulicos, en buen estado y limpios. **Ley 9 de 1979. Artículo 12, 160, 177**	✓		
El establecimiento se mantiene en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios. **Ley 9 de 1979 Artículo 210.**	✓		
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. **Ley 9 de 1979. Artículo 186, 188, 212. Resolución 14681 de 1985. Artículo 50**	✓		
Cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, perfecto estado y funcionamiento y con adecuaciones para el acceso y uso de personas discapacitadas. **Ley 9 de 1979. Artículo 207, 212**	✓		
Segregación de residuos de acuerdo con el código de colores en recipientes dispuestos para la recolección de residuos comunes ebidamente identificados, con tapa, bolsa, en buen estado y limpios. **Ley 9 de 1979. Artículo 23, 199. Decreto 1077 de 2015. Artículo 2.3.2.2.2.2.16. Resolución 2184 de 2019. Art. 4.**	✓		
En caso de generar residuos de caracteristicas de atención en salud. Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento. **Ley 9 de 1979. Artículo 24, 28, 198. Resolución 591 de 2024. Ver lista No.22**		X	N.A.
Condiciones de seguridad			
Botiquín de primeros auxilios señalizado y dotado, ubicado en un lugar de fácil acceso y disponible. **Ley 9 de 1979. Artículo 127. Resolución 0705 de 2007. Artículo 1.**	✓		
Cuenta con un área para prestación de primeros auxilios. **Ley 9 de 1979. Artículo 214.**	✓		

Powered by CamScanner

Alimentos			
Para el caso que el establecimiento cuente con este servicio deberá cumplir con lo establecido en la lista de chequeo No. 13 Autoevaluación preparación de alimentos. Este instrumento debe ser aplicado por los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y catering	✓		
Prevención del consumo del tabaco Ley 1335 de 2009 y Ley 2354 de 2024			
Se cumple con las disposiciones establecidas sobre espacios libres de humo y aerosoles de acuerdo a lo establecido en la lista de Autoevaluación No. 14 para el cumplimiento de la Ley 1335 de 2009 y Ley 2354 de 2024. Que busca garantizar los derechos de la salud de los habitantes, en especial en los menores de 18 años y en la población no fumadora, regulando el consumo,venta, publicidad y promoción de los cigarrillos, productos de tabaco, sus derivados, sucedáneos o imitadores y los dispositivos necesarios para su funcionamiento. Ver lista de chequeo para ley 1335	✓		

Si ya Registraste tu establecimiento y verificaste que cumples 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".

Powered by CamScanner