

AUTOEVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE Y ALOJAMIENTOS SIN SERVICIOS

Fecha de aprobación : 27 de Agosto de 2025

Versión

1

¿A qué establecimientos aplica?

La presente lista de chequeo puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios para los establecimientos para dar alojamiento a los turistas y demás viajeros de manera temporal, con el fin de dar cumplimiento a las condiciones higiénico sanitarias en el marco de la Ley 9 del 1979 y demás normatividad sanitaria vigente. Los aspectos incluidos en la misma no eximen al establecimiento del cumplimiento de todos los requisitos sanitarios contemplados en la normatividad de aplicación a dicha actividad económica.

Requisitos a evaluar	CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumpro	No Cumpro	
1. CONDICIONES LOCATIVAS (Áreas administrativas, zonas comunes). Ley 9 de 1979 , Resolución 14861 de 1985.			
<i>Los techos, paredes y muros de las áreas son resistentes, sin grietas, sin signos de filtración y son de fácil limpieza y desinfección (Art. 249 Ley 9 de 1979)</i>			
<i>Las escaleras, rampas y pisos son seguros y estan revestidas de material antideslizantes (Art. 92 Ley 9 de 1979)</i>			
<i>El material que cubre los muros, techos y pisos son de material sanitario de facil limpieza y desinfección y se encuentran en buen estado de conservación y limpieza (art. 193 y 207 Ley 9 de 1979).</i>			
<i>La iluminación natural o artificial es suficiente y adecuada en función de las actividades que se realizan para su uso al interior del establecimiento (Art. 196 ley 9 de 1979)</i>			
<i>Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado y protegidas (art. 117 Ley 9 de 1979).</i>			
<i>Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente almacenados y rotulados de acuerdo con los (Articulos 98, 102, 121 y 130 de la Ley 9 de 1979) y se cuenta con las fichas de datos de seguridad.</i>			
<i>Cuenta con un lugar independiente con poceta o unidad para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para almacenamiento de los mismos. (Art. 207 ley 9 de 1979)</i>			
<i>Se cuenta señalización y demarcación de áreas internas y comunes (Art.93 Ley 9 de 1979)</i>			

Se cuenta con área de lavandería con las áreas separadas, los equipos, maquinarias y herramientas en buen estado y se realiza el mantenimiento preventivo y correctivo. (Art. 93 y 112 Ley 9 de 1979)			
Si el servicio de lavandería es tercerizado se debe contar con el concepto sanitario de la empresa con que se tiene contratado el servicio, para garantizar los procesos y procedimientos implementados			
2. Condiciones locativas Habitaciones. Ley 9 de 1979 , Decreto 1077 de 2015, Resolución 2184 de 2019.			
El mobiliario se encuentran en buen estado y en condiciones optimas de limpieza y aseo. (Art. 207 ley 9 de 1979)			
Los colchones, almohadas, ropa de cama, lencería, cortinas y persianas se encuentran en buenas condiciones de limpieza y desinfección, (Art. 207 ley 9 de 1979)			
Los servicios sanitarios de habitaciones, cuentan con elementos de aseo personal y se encuentran en buenas condiciones de limpieza y desinfección. (Art. 207 ley 9 de 1979)			
En las habitaciones y baños se tienen ubicados de manera estratégica, suficientes recipientes para la separación (de material rígido, que facilita su limpieza y desinfección), con sus respectivos recipientes no retornables (bolsas), para el depósito y/o acopio inicial de los residuos generados, rotuladas de acuerdo con el código de colores vigente y de capacidad suficiente. Ley 9 de 1979, Art. 199. Decreto 1077 de 2015, Resolución 2184 2019 Art 4.			
3. Condiciones de Saneamiento . Ley 9 de 1979, Decreto 1077 de 2015, Resolución 2184 de 2019. Resolución 591 de 2024			
El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo, y garantiza el suministro y acceso a agua potable para consumo humano. Ley 9 de 1979, Artículos 69,165,176, y 178			
Las aguas residuales generadas por el establecimiento son vertidas al alcantarillado u otro sistema alternativo. Ley 9 de 1979 Artículos 14, 36.			
Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y redes de distribución de agua potable. (Artículos 14, 36, 160, 177 y 194 Ley 9 de 1979).			
Las instalaciones interiores para suministro de agua están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión suficiente de servicio en todos los sitios de consumo. Ley 9 de 1979, Art.165, 175, 180 y 183 Decreto 1575 de 2007, Art 10, Num. 2			

<p>Los aparatos o artefactos sanitarios como (lavamanos, sanitarios, duchas), deben funcionar, de tal manera que se asegure su permanente limpieza en cada descarga o uso, garantizando las condiciones de limpieza y desinfección. Ley 9 de 1979. Artículos 185 y 186</p>			
<p>Ninguno de los aparatos sanitarios (lavamanos, sanitarios, pocetas, duchas, etc.) produce durante su funcionamiento apozamiento por contraflujo. Le y 9 de 1979 Artículos 179 y 186</p>			
<p>Se realiza segregación, identificación (embalaje, envasado y etiquetado) de los residuos generados y cumple con el código de colores. Ley 9 de 1979. Artículo 23. Decreto 1077 de 2015 Artículo 2.3.2.2.2.16. numeral 2. Resolución 2184 de 2019</p>			
<p>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, Artículos 24,28,198 y 199. Decreto 1077 de 2015, Artículo 2.3.2.2.2.16</p>			
<p>Almacenamiento de residuos sólidos : Acorde a la capacidad del recipiente y el volumen generado. Decreto 1077 de 2015 Artículo 2.8.10.16 Resolución 591 de 2024</p>			
<p>4. Documentación. Ley 9 de 1979, Ley 55 de 1993, Decreto 1843 de 1991, Resolución 1229 de 2013</p>			
<p>Cuenta con programa de limpieza y desinfección en medio físico o digital con los procedimientos, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones o formas de uso, equipo e implementos requeridos para la aplicación y periodicidad de limpieza y desinfección; el documento debe especificar que se va a limpiar y desinfectar, áreas, estructuras, equipos y utensilios, métodos de limpieza y desinfección, procedimientos o pasos, personal designado y verificación y monitoreo. Resolución 1229 de 2013 Art 8 y 14 (item a, b,c y d). Modelo operativo de inspección, vigilancia y control para la salud ambiental. Ministerio de Salud V. 1.0. Anexo 1. Num 1</p>			
<p>Cuenta con las hojas de seguridad de los productos usados para realizar la limpieza y desinfección. Ley 9 de 1979 Art. 102, Ley 55 de 1993 Art. 8, Resolución 1229 de 2013 Art 8 y 14 (item a, b,c y d). Modelo operativo de inspección, vigilancia y control para la salud ambiental. Ministerio de Salud V. 1.0. Anexo 1. Num 1</p>			

<p>Cuenta con programa de manejo integral de plagas que debe especificar como mínimo: nombre de la persona y el operador responsable de las medidas de prevención y control, medidas preventivas, relación de las sustancias químicas utilizadas, su concentración, áreas donde se debe aplicar, método y frecuencia de aplicación, mapa de localización de trampas, tipo y frecuencia de inspección para verificar eficiencia del programa. Nota: El control químico es opcional y se aplicará en caso de contingencia dejando constancia de las condiciones de aplicación. Resolución 1229 de 2013, Art 8 y 14 (item a, b,c y d). Modelo operativo de inspección, vigilancia y control para la salud ambiental. Ministerio de Salud V. 1.0. Anexo 1 Num 3</p>			
<p>Procedimientos y registros de implementación del programa de manejo integrado de control de plagas. Si se contrata una empresa externa para estos servicios se debe contar con copia del concepto favorable de la misma. Decreto 1843 de 1991 Capítulo X. Consulte aquí los autorizados (Enlazar con https://sdsgissaludbog.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=d47e91c95df24404ac7fbd27fbd88c11)</p>			
<p>Cuenta con la Inscripción del establecimiento en la plataforma “Negocios Saludables, Negocios Rentables” de la Secretaría Distrital de Salud a través del siguiente enlace: https://sivigila.saludcapital.gov.co/MICROSIVIGILA/Servicios-Comuni2.aspx, Resolución 1229 de 2013 Artículo. 31</p>			
<p>5. Condiciones de Seguridad - Gestión del Riesgo. Ley 9 de 1979, Resolución 14861 de 1985, Resolución 705 de 2007</p>			
<p>Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)</p>			
<p>Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 206 Ley 9 de 1979) (Art 52 Resolución 14861 de 1985)</p>			
<p>El establecimiento tiene alarma o sistemas de alerta en caso de emergencia. (Art. 52, Resolución 14861 de 1985)</p>			
<p>Las escaleras cuentan con cinta antideslizante, franja foto lumínica y pasamanos. (Art 48 Resolución 14861 de 1985)</p>			
<p>La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)</p>			
<p>Cuenta con un botiquín de primeros auxilios según lo requerido por la población manejada. (Ley 9 de 1979. Art. 127. Resolución 705 de 2007, Art. 1.)</p>			

6. 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 con lo establecido en la lista de Autoevaluación No. 14 para el cumplimiento de la Ley 1335 de 2009 y Ley 2354 de 2024, que buscan 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”.