Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04S 058236

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E. Fecha: 19 06 2026

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
505199	AS0001 5926	505199

Razón social: La Gran Cosecha AJ SAS

Nombre del establecimiento: La Gran Cosecha AJ

NIT: 901823466 -DV: 2 Sede: Unica

Dirección: Cl 52 Sur 18 b 09

Ubicación: No aplica

Localidad: Tunjuelito UPZ: Tunjuelito

Barrio: San Benito Teléfonos 3203933494

Correo electrónico para notificación*: lagrancosecha@jas@gmail.com

Nombre propietario: La Gran Cosecha AJ SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901823466-2

Nombre representante legal: Joha Alexander Galaguera Sanchez

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 79 929 038

Dirección de notificación: Cl 52 Sur 18 b 09

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03323929

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Expendios Minoristas

Tipo de establecimiento: Minimercado

Número de trabajadores: 4 Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	21 02 2026 (DD MM AAAA)	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	89,25 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: 4/06/2026 20261000-011777-2		Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:	
Solicitud oficial Número de radicado:	☐	Evento de interés en salud pública	☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04S 058236

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	X **2**	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	X **1,5**	0,75	0	C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	X **1,5**	0,75	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	X **3**	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	X 2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	X 6	3	0	C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X 6	3	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 3	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	6	X 3	0	Colaboradores con dotacion incompleta de acuerdo a las actividades restringidas, uso de gorro C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	X 5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X 5	2,5	0	C
4.2 **Residuos liquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	X 2,5	1,25	0	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	X 1,25	0	No se clasifican los residuos de acuerdo a su naturaleza C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 8		0	C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	X 6	3	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	X 4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,75	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	X 8	4	0	C
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.	X 9	4,5	0	NA C
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	X 8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04S 058236

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
95,75	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total		Suspensión total de trabajos o servicios	
Clausura temporal parcial		Decomiso	
Suspensión parcial de trabajos o servicios		Congelación	
Destrucción o desnaturalización			

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa Res. 385 de 2020 donde ordena STO de 2019 y 35328 prevención y consumo de alcohol industrial y antiseptico

Por parte del establecimiento:

* Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 del mes de 06 del año 2020 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: CC	Nombre:
Tipo de documento: 80364854	Tipo de documento:
Número de documento: Técnico Higiene Ambiental Competencia 12	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO Chirinos	**TESTIGO**
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. NIT PEP PS PTP	Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP
Número de documento: 1.015.422.258	Número de documento:
Cargo: Representante legal Propietario X Encargado	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Ilustración impresta Digital

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley

89642 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 19 06M 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: 1504505582136

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Producto:	Pastas Alimenticias, buena fuente de niacina, hierro, vitaminas B1, B2 y ácido fólico	Azúcar Blanco	Pasas fortificadas con vitaminas B12, ácido fólico y buena fuente de hierro y zinc
orización sanitaria registro RSA - permiso PSA - NSA	RSA-0023329-2023	NSA-0012840-2022	RSA-0010241-2020
	La Nieve	Mayagüez	Florhuila
ın y Contenido neto:	250 g	500 g	500 g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 1) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comer- IA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de 3. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
dientes o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
to y Peso Escurrido 3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la 06 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
ón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, a expresión " fabricado o envasado por ". importados deben ir nombre o razón social y dirección del o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
de Lote o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

No. 12-81
64 9090
aludcapital.gov.co

39642

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: DD 12 MM 04 AAAA 2016

ACTA DE VISITA NÚMERO: 2016 1 A 5 8 2 0 1 6

e Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de ıncimiento › Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C			
›ara el uso (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C			
› Conservación 4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C			
iso o notificación sanitaria (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) ıductos elaborados en Departamento Archipiélago de San ıncia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el	C		C		C			
igatorios adicionales **ıtativo de Ingredientes** ıntitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados , por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 5)	NA		NA		NA			
gredientes Causantes de Hipersensibilidad ı su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		NA		NA			
,Res.5109/2005)	C		C		C			
ın la información de la etiqueta ıe adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o ıente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con ›s, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en ıormales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C			
Idioma Español se un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma ırmación exigida en Res.5109/2005 s.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) rchipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se ›ma español e inglés	NA		NA		NA			
ıs e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del	NA		NA		NA			
› debe describir el producto alimenticio envasado de una forma ıscептible de crear una impresión errónea respecto de su natura-ad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C			

2 No. 12-81
364 9090
saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

89642

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: DD 05 AAAA 2026

ACTA DE VISITA NÚMERO: 2026 0182 36

REQUISITOS GENERALES

labras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan piedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a alsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o ento. Res.5109/2005 y Res.1506/2011). describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse ución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
lebe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga nte autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
eclara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos a lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
ıbras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran tamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse oner que el alimento se relaciona en forma alguna con otro Res.5109/2005)	C		C		C	
cas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contie- cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la nento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión *. Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
e 2007, Artículo 42. del producto deberá contener como mínimo, fecha de benefi- npaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. ductos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen cío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán da útil del producto y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Luis David Velasquez Cristo	Nombre: Alexander Antonio Vargas Chacon
Documento: CC	Tipo de documento: C.C.[ ] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Documento: 80364215	Número de documento: PPT 5402283
Oficio: Técnico Laboral por Competencia en Enfoque Ambiental Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[ ] Firma:

esente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
fulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. al Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

No. 12-81
4 9090
ludcapital.gov.co