



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL
ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO**

G38.PP

16/01/2025

Versión 1

Página 1 de 36

GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN

**INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS
2025**

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL
ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO**

G38.PP

16/01/2025

Versión 1

Página 2 de 36

Directora General

Astrid Eliana Cáceres Cardenas

Subdirectora General

Adriana Velásquez Lasprilla

Director de Nutrición

Salvador Rincón Santos

Equipo Técnico – Sub Dirección General

Claudia Yenny Villamil Prieto

Equipo Técnico – Dirección de Nutrición

Laura Carolina Reyes Cavanzo

Maria Paula Cantor Rojas

Olga Ximena Bello Guerrero

Paula Andrea Cardenas Torres

Sandra Marina Parra Campos

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.



 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 3 de 36


TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	5
1. OBJETIVO	6
1.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	6
2. ALCANCE	6
3. DEFINICIONES	7
4. DESARROLLO	13
4.1 TERRITORIZACION DE LA ALIMENTACIÓN	13
4.2 ¿QUÉ ES EL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO?	14
4.3 CADENA DE SUMINISTRO	15
4.3.1 DEMANDA DE ALIMENTOS	15
4.3.2 EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES - COMPRA DE ALIMENTOS	16
4.3.2.1 PROGRAMA DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES	16
4.3.3 RECEPCIÓN Y VERIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS	19
4.3.4 ALMACENAMIENTO	21
5. MODELOS DE CADENA DE SUMINISTRO	27
5.1 MODELO DE CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS DIRECTOS	27
5.2 MODELO DE CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS TERCERIZADO	30
5.3 MODELO DE CADENA DE SUMINISTRO PARA LA PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE AAVN 32	
6. SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA	33
7. ORIENTACIONES PARA LA IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y OPERACIÓN EN SITUACIONES DE CONTINGENCIA	34
8. MATRIZ DE RIESGOS	35
9. ANEXOS	35
10. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	35
11. RELACIÓN DE FORMATOS	36
12. CONTROL DE CAMBIOS	36

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 4 de 36

LISTADO DE TABLAS

Tabla 1 Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos frescos durante la recepción.	19
Tabla 2 Criterios mínimos para el almacenamiento de alimentos.	23
Tabla 3 Actores Modelo cadena de suministro de alimentos directo.	29
Tabla 4 Actores Modelo cadena de suministro de alimentos tercerizado.....	31
Tabla 5 Actores Modelo cadena de suministro para la producción de AAVN.....	33


	<p style="text-align: center;">PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN</p> <p style="text-align: center;">GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO</p>	G38.PP	16/01/2025
		Versión 1	Página 5 de 36

INTRODUCCIÓN

El presente documento recopila los principios básicos para tener en cuenta en la implementación en lo que respecta al proceso de abastecimiento alimentario de los diferentes servicios, modalidades y/o demás formas de atención del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y orienta a los diferentes equipos de trabajo de la entidad en la selección y adopción del **Modelo de cadena de suministro de alimentos** acorde a las necesidades y características particulares de cada forma de atención de la entidad.

Los temas y acciones que se plantean a desarrollar en la Guía de Abastecimiento Alimentario (GAA), tienen presente en su formulación las diferentes condiciones bajo las cuales se contratan y operan los servicios, modalidades y demás formas de atención Institucional; igualmente, busca promover la articulación con las economías agropecuarias locales, así como, con la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) y étnica.

La Guía de Abastecimiento Alimentario define el concepto Abastecimiento Alimentario e identifica y describe que es la cadena de suministro, al igual que, las etapas que se requieren surtir para la adecuada planeación y ejecución del proceso de Abastecimiento Alimentario, de forma tal, que las actividades desarrolladas permitan la materialización del Derecho Humano a la Alimentación (DHA) y fomenten la Soberanía Alimentaria en el territorio nacional.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 6 de 36

1. OBJETIVO


Orientar el desarrollo del proceso de abastecimiento de los alimentos suministrados a los servicios, modalidades y/o demás formas de atención del ICBF del territorio nacional, a través de la formulación e implementación de modelos de cadena de suministros, promoviendo acciones que contribuyan a la soberanía alimentaria, que permitan la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada- DHAA, con pertinencia cultural y étnica, en sistemas sustentables y sostenibles.

1.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formular los principios de la estrategia de abastecimiento alimentario, en los diferentes modelos de cadena de suministros, que facilite los circuitos cortos de comercialización y simplifique los tiempos de transporte y la intermediación.
- Definir las etapas a seguir para la ejecución de los diferentes modelos de cadena de suministros que se podrían implementar en los servicios, modalidades y/o demás formas de atención del ICBF del territorio nacional.
- Generar elementos de consulta para el seguimiento dentro del proceso de supervisión y/o interventoría para el seguimiento en lo referente al abastecimiento de alimentos en los servicios, modalidades y/o demás formas de atención del ICBF.
- Describir los parámetros requeridos para el sistema de planificación e información, control y seguimiento de los diferentes modelos de cadena de suministro de alimentos

2. ALCANCE


Esta guía aplica en los niveles Nacional, Regional, Centro Zonal y/o unidades de servicio y tiene su alcance desde la identificación de la necesidad de alimentos articulándola con la oferta local, la logística de compra, transporte y entrega e incluye el almacenamiento y la definición de las responsabilidades de los distintos actores de los posibles escenarios de abastecimiento eficiente, sustentable y sostenible en que el ICBF adquiera de manera directa o indirecta los alimentos.

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 7 de 36

3. DEFINICIONES

- **Abastecimiento alimentario:** fases específicas que corresponden a la producción primaria de alimentos, acopio del producto, acondicionamiento y empaque, almacenamiento, transporte y la distribución al consumidor final.¹
- **Adquisición de alimentos:** describe el conjunto de tareas y actividades que de manera encadenada y consecutiva permite gestionar y llevar a cabo la compra de los alimentos, así como de los insumos necesarios para la preparación de los mismos tales como hierbas, especias y sazoadores naturales, asegurando que estos cumplan con las normas legales vigentes, con el fin de obtener con el presupuesto asignado el ingreso al servicio de alimentación de los mejores productos disponibles. Es una actividad necesaria, para garantizar la calidad de la complementación alimentaria suministrada, así como para organizar la implementación y seguimiento de los registros necesarios en este proceso. (ICBF, construcción propia equipo Planificación Alimentaria-2024).
- **Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC):** Sistema de producción y organización gestionado y operado por mujeres, hombres, familias, y comunidades campesinas, indígenas, negras, afrodescendientes, raizales y palenqueras que conviven en los territorios rurales del país. En este sistema se desarrollan principalmente actividades de producción, transformación y comercialización de bienes y servicios agrícolas, pecuarios, pesqueros, acuícolas y silvícolas; que suelen complementarse con actividades no agropecuarias. Esta diversificación de actividades y medios de vida se realiza predominantemente mediante la gestión y el trabajo familiar, asociativo o comunitario, aunque también puede emplearse mano de obra contratada. El territorio y los actores que gestionan este sistema están estrechamente vinculados y evolucionan conjuntamente, combinando funciones económicas, sociales, ecológicas, políticas y culturales. (Minagricultura, 2020).
- **Alimento de origen local:** es todo alimento natural, fresco o seco, producido dentro de la zona geográfica para la compra local de alimentos y todo aquel que es transformado o adecuado para el consumo humano con base en productos agropecuarios de origen local.
- **Alimento no perecedero:** Es un alimento que no se daña fácilmente, ni se deteriora con el paso del tiempo o la influencia de las condiciones atmosféricas de humedad y temperatura. Su deterioro depende de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo, accidentes y demás condiciones que no son inherentes a la naturaleza del producto mismo.
- **Alimento perecedero:** el alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. (MSPS, 2013). Ejemplo: productos cárnicos o lácteos.
- **Almacenamiento de alimentos:** es el almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. Además, es necesario identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y

¹ http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0301-70362011000300004#:~:text=En%20sentido%20log%C3%ADstico%2C%20el%20abasto,la%20distribuci%C3%B3n%20al%20consumidor%20final

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 8 de 36


tiempo de vida. Debe realizarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

- **Almacenamiento primario:** Es el almacén donde se almacenan los productos primarios o provisiones que entregan los diferentes proveedores y dichos productos posteriormente serán distribuidos en los diferentes almacenes regionales.
- **Almacenamiento secundario:** Es el almacén que se localiza en las regionales en donde se van a consumir los productos o serán posteriormente entregados al consumidor final.
- **Autonomía alimentaria:** son una expresión de la Soberanía Alimentaria y “hacen referencia al derecho que le asiste a cada comunidad, pueblo o colectivo humano, integrante de una nación, a controlar autónomamente su proceso alimentario según sus tradiciones, usos, costumbres, necesidades y perspectivas estratégicas, y en armonía con los demás grupos humanos, el ambiente y las generaciones venideras”, defendiéndolo de intereses nacionales, o internacionales, que quieran vulnerar los modos de vida y el derecho a la alimentación de las comunidades”²
- **Cadena de suministro:** Es un sistema integrado que se vale de distintos procesos y recursos para que un producto sea producido, almacenado y entregado al cliente final. Es una modelo que une a los proveedores, fabricantes, distribuidores, minoristas y al consumidor final; es decir, todos actores implicados en el proceso de producción y distribución de un producto y alimento.³
- **Circuitos cortos de comercialización:** Forma de comercio basada en la venta de productos frescos o de temporada, sin intermediario o reduciendo al mínimo la intermediación entre productores y consumidores.
- **Compra de alimentos:** La compra implica la adquisición de las materias primas tales como alimentos y agua, teniendo en cuenta la normatividad sanitaria que aplique, según la naturaleza del alimento o producto, con las mejores condiciones de precio.
- **Compra directa de alimentos:** es la compra directa de alimentos a los pequeños productores agropecuarios, cuyo sistema productivo pertenece a la agricultura campesina, familiar o comunitaria, a organizaciones conformadas por ellos, o de productos transformados comprados directamente a las industrias cuya materia prima principal suministran estos.
- **Compra indirecta de alimentos:** es la compra de alimentos que se realiza a través de terceros quienes se encargan de la adquisición, almacenamiento y distribución.
- **Compra pública local de alimentos:** es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas pertenezcan a la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas dentro de la zona geográfica para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad.⁴
- **Costeo de alimentos:** Herramienta para identificar el valor de los alimentos, incluyendo costos de transformación y transporte
- **Demanda local de un alimento:** Es la cantidad total de un alimento determinado, que se requiere dentro de un ámbito geográfico para la prestación del servicio definido, en un determinado período

² FIAN. (13 de noviembre de 2013). FIAN COLOMBIA. Obtenido de <https://fiancolombia.org/dhana-3/>

³ <https://estudiavirtual.unipiloto.edu.co/blog/que-es-la-cadena-de-suministro>

⁴ (Minagricultura, 2020).

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 9 de 36


de tiempo para cubrir las necesidades de la complementación alimentaria de todos los programas, servicios, convenios y/o acuerdos suscritos por el ICBF.

- **Demanda potencial de alimentos:** es un estimativo de las cantidades máximas de alimentos que pueden ser requeridos conjuntamente por todas las Entidades Administradoras de Servicios en un territorio, municipio, centro zonal o regional del ICBF, calculada con base en el número de cupos proyectados en las metas sociales y financieras de la entidad, las minutas patrón de las modalidades, programas y demás formas de atención del ICBF y el inventario existente en las unidades de servicio.
- **Derecho humano a la alimentación adecuada:** "El derecho a la alimentación es el derecho a tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente, sea mediante compra en dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna." "El derecho a la alimentación no es simplemente el derecho a no pasar hambre. Es el derecho de todas las personas a celebrar la vida sentándose a comer con otras. Una de las formas más importantes en que una comunidad se define a sí misma es a través de qué, cómo, cuándo y con quién come. Las comunidades se constituyen compartiendo días festivos, recuerdos, recetas, sabores y maneras de comer. Los seres humanos crean sus instituciones sociales y políticas a través de estas prácticas alimentarias" (ONU, 2020).
- **Devoluciones:** Se refiere al proceso de gestionar las devoluciones de productos y/o alimentos no aptos para el consumo de los usuarios a los fabricantes, proveedores y/o almacenamiento primario (Según sea el caso).⁵
- **Donaciones:** La donación entre vivos es un acto por el cual una persona transfiere, gratuita e irrevocablemente, una parte de sus bienes a otra persona que la acepta.⁶
- **Entidad Administradora del Servicio (EAS).** Entidad Administradora del Servicio. Entendida como el operador de los servicios de educación inicial, cuidado y nutrición que celebra un contrato de aporte con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar para tal fin.
- **Fichas técnicas de alimentos:** documento que contiene la información detallada del producto, describe sus características en cuanto a la composición, el proceso de elaboración, tipo y material de envase o empaque, condiciones de conservación, vida útil.
- **Huertas escolares/Espacios educativos:** Los huertos escolares / espacios educativos (Entre otros nombres diferenciales por territorios tales como: Rozas, chagras, conucos, parcelas etc..) son zonas cultivadas entornos educativos y/o pedagógicos o cerca de ellas, que al menos en parte están bajo el cuidado de los participantes o usuarios de los servicios. Suelen producir hortalizas y frutas; las actividades pueden ser cría de animales y pesca en pequeña escala, apicultura, plantas ornamentales y de sombra, así como producción de alimentos básicos en pequeña escala.⁷

⁵ https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cl/Documents/consumer-business/cl_Log%C3%ADstica%20de%20Devoluciones.pdf

⁶ <https://www.dian.gov.co/aduanas/Regimen-de-Aduanas/Documents/ABC-Donaciones.pdf>

⁷ https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/red-icean/docs/Nueva_pol%C3%ADtica_de_huertos_escolares_-_FAO.pdf

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 10 de 36


- **Iniciativas de autoconsumo institucional:** Se refiere al suceso en la que una institución utiliza los bienes o servicios que por sí mismo se desarrollan para satisfacer sus propias necesidades alimenticias. Esto, en lugar de vender dichos productos en el mercado.⁸
- **Interventoría:** La interventoría es el seguimiento técnico a la ejecución de contratos de distintas tipologías, realizado por una persona natural o jurídica contratada para ese fin por la Entidad Estatal, en los siguientes casos: (i) cuando la ley ha establecido la obligación de contar con esta figura en determinados contratos, (ii) cuando el seguimiento del contrato requiera del conocimiento especializado en la materia objeto del mismo, o (iii) cuando la complejidad o la extensión del contrato lo justifique.
- **Ley de compras públicas:** establece las condiciones e instrumentos de abastecimiento alimentario para que todos los programas públicos de suministro y distribución de alimentos promuevan la participación de pequeños productores locales y productores locales -agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas⁹.
- **Logística:** Se refiere al marco de planificación que permite a las entidades almacenar y transportar sus mercancías; Abarca la adquisición, la gestión de inventarios, la distribución, el almacenamiento, el transporte, el embalaje y la gestión de riesgos.¹⁰
- **Manipulador de alimentos (Gestor de alimentos):** Un Manipulador de Alimentos es toda persona que interviene directamente, de forma Permanente u ocasional, en las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, Almacenamiento, transporte y expendió de Alimentos, es decir toda persona que interviene en la cadena alimentaria de una u otra forma¹¹.
- **Mercado de compras públicas de alimentos:** Es el mercado representado por el conjunto de entidades públicas, que demanda alimentos para atender sus necesidades institucionales, ya sea para cumplir con su misionalidad, para ejecutar acciones de apoyo a la misión, o para el cumplimiento de compromisos laborales y otros servicios de apoyo administrativo.
- **Mercados campesinos y comunitarios:** Esquemas de comercialización de bienes y servicios agropecuarios a nivel local, caracterizados por: (i) presencia y gestión de manera exclusiva o principal por parte de productores y organizaciones de agricultura campesina, familiar y comunitaria; (ii) ausencia o mínima intermediación (limitada a algunos productos no disponibles localmente); (iii) venta de productos frescos, de temporada y procesados; (iv) promoción de alimentos y productos propios del territorio; (v) búsqueda de un precio justo tanto para el productor como para el consumidor; (vi) fomento de la agricultura limpia o agroecológica. Estos esquemas de comercialización suelen operar en parques, escuelas y otro tipo de espacios públicos o comunitarios.
- **Modelo logístico:** Describe el ciclo que debe cumplir la cadena de suministro de los alimentos, desde la compra, alistamiento, transformación y entrega final

⁸ Construcción propia equipo abastecimiento alimentarios – Dirección de Nutrición, guiado por : <https://economipedia.com/definiciones/autoconsumo.html> y <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/autoconsumo#:~:text=La%20producci%C3%B3n%20de%20autoconsumo%20es,Alimentar%20al%20ganado>

⁹ <https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Leyes/LEY%202046%20DEL%206%20DE%20AGOSTO%20DE%202020.pdf>

¹⁰ <https://www.dhl.com/discover/es-es/asesoramiento-logistico/asesoramiento-exportacion-importacion/que-es-logistica>

¹¹ <https://www.foman.com.co/quien-es-un-manipulador-de-alimentos/>


	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 11 de 36

- **Oferta Local de un alimento:** Es la cantidad total de un alimento determinado, que es producido y se encuentra disponible en un determinado período de tiempo, en una zona geográfica para la compra local de alimentos.
- **Otras formas de proveeduría:** Se entiende por otras formas de proveeduría a aquellos alimentos y/o productos que sea perteneciente a: donaciones, Huertas escolares o comunitarias y otros métodos de autoconsumo institucional.¹²
- **Pequeño productor agropecuario:** Es un productor agropecuario que cumple con lo establecido en la Resolución 08 de 2023 de la Comisión Nacional de Crédito Agropecuario o la norma que la modifique, reemplace o complemente, que lo define como la persona natural cuyos activos totales, no superen el valor equivalente a cuarenta y siete mil setecientos catorce unidades de valor básico (UVB) (47.714 UVB) y cuyos ingresos anuales no excedan catorce mil ochocientos cuarenta y cuatro UVB (14.844 UVB).
- **Procesos logísticos:** Es la actividad y acción de planear, implantar y controlar procedimientos para el transporte y almacenaje eficientes y efectivos de bienes, servicios e información relacionada, del punto de origen al punto de consumo, de acuerdo con los requerimientos del cliente.¹³
- **Productor agropecuario:** Es la persona civil o jurídica que adopta las principales decisiones y ejerce el control administrativo sobre las operaciones de la explotación agropecuaria. Tiene la responsabilidad del manejo de la explotación agropecuaria y puede ejercer todas sus funciones directamente, o bien, delegar los trabajos en un Administrador (a) contratado (a).¹⁴
- **Productos agropecuarios:** Son aquellos productos cosechados, recolectados, seleccionados, lavados e incluso empacados, y aquellos que por sus características naturales conservan sus calidades aptas para la comercialización y el consumo durante un plazo inferior a 30 días, o que precisan condiciones de temperatura regulada, de comercialización y de transporte o que no son perecederos; así como aquellos cuya transformación alimenticia de diferentes niveles de complejidad que utilizan como insumo principal bienes agrícolas o pecuarios en fresco de origen nacional, entre los que se incluyen los productos que han sido objeto de procesos de post cosecha, como pelado, picado, despulpado o congelado, entre otros.
- **Proveedor de alimentos:** Grupo de interés que oferta los alimentos requeridos por las unidades.
- **Proveedor de provisiones:** Grupo de interés que se encarga de abastecer a otros de los insumos o servicios no alimentarios requeridos durante el proceso de abastecimiento.
- **Proveedor logístico:** Grupo de interés que oferta servicios logísticos requeridos durante el proceso de abastecimiento.
- **Recepción de alimentos:** proceso en el cual se verifican los alimentos de acuerdo con los criterios de: cantidad, calidad, oportunidad, inocuidad y normatividad vigente.
- **Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN):** seguridad alimentaria y nutricional es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que

¹² Construcción propia equipo abastecimiento alimentarios – Dirección de Nutrición.

¹³ https://cscmp.org/CSCMP/Academia/SCM_Definitions_and_Glossary_of_Terms/CSCMP/Educate/SCM_Definitions_and_Glossary_of_Terms.aspx?hkey=60879588-f65f-4ab5-8c4b-6878815ef921


¹⁴ https://www.fao.org/fileadmin/templates/ess/ess_test_folder/World_Census_Agriculture/Country_info_2010/Reports/Methodology_4/PAN_SPA_DEF_2011.pdf

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 12 de 36

permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa (CONPES 113, 2008).

- **Sistema de planificación e información:** es un software que las organizaciones utilizan para gestionar actividades diarias como la contabilidad, el aprovisionamiento, la gestión de proyectos, el cumplimiento, y las operaciones de la cadena de suministro.
- **Soberanía alimentaria:** “es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Defiende los intereses de, e incluye a, las futuras generaciones (...) La soberanía alimentaria da prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica (...) Garantiza que los derechos de acceso y a la gestión de nuestra tierra, de nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad, estén en manos de aquellos que producimos los alimentos. La soberanía alimentaria supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigual” (Nyéléni-Malí, 2007). Este concepto propone un horizonte de sentido en el transcurrir de la vida de los hogares en los territorios que se interrelacionan con el ICBF, entendido como el derecho progresivo de las niñas, niños adolescentes, jóvenes, familias y comunidades a una alimentación natural y diversa que cuida, gusta y da salud, enseña su origen y preparación con el saber de sus ancestros y ancestras en el territorio; que reconoce, identifica, reivindica, empodera y fortalece la relación vincular de las personas y comunidades en su autonomía, con respeto por el entorno, el agua y valora a quien la produce y la lleva a la mesa (ICBF, 2024).
- **Supervisión:** La supervisión de un contrato estatal consiste en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico que, sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercido por la misma entidad estatal cuando no se requieren conocimientos especializados.
- **Transporte de alimentos:** es el proceso de trasladar los alimentos a los destinos deseados desde el productor de alimentos hasta sus consumidores.
- **Transporte primario:** está relacionado con el movimiento físico inicial de la materia prima desde el punto de origen, como fábricas, centros de distribución o almacenes primarios, hasta almacenes secundarios.
- **Transporte secundario:** está relacionado con la distribución física de mercancías, es el conjunto de operaciones necesarias para el desplazamiento de los productos preparados, desde el lugar de almacenamiento primario al secundario, bajo el concepto de óptima calidad costo razonable y entrega justo a tiempo
- **Transportista:** la persona que realiza el transporte de mercaderías por carretera u otras vías de transporte según sea el caso. ¹⁵
- **Unidades de servicio (UDS):** Entendida como la unidad de agrupación que reúne la población para recibir la atención del servicio de educación inicial, cuido y nutrición, directamente.

¹⁵ https://www.oas.org/dil/esp/CIDIPIV_doc_transportemercaderia.htm

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 13 de 36

- **Verificación de alimentos:** Es un proceso que permite diferenciar los alimentos aptos para el consumo humano de aquellos que no lo son. Es una actividad reguladora de cumplimiento obligatorio llevada a cabo por las autoridades nacionales o locales competentes con el objetivo de proteger al consumidor y garantizar que todos los alimentos cumplen los requisitos mínimos de calidad e inocuidad alimentaria, así como que hayan sido etiquetados de manera correcta respetando la normativa vigente.¹⁶
- **Zona geográfica para la compra pública local de alimentos:** Es la extensión de territorio dentro de la cual son producidos, comercializados y consumidos alimentos primarios y transformados, provenientes de pequeños productores, agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones y destinados a los programas institucionales de los sujetos de que trata el artículo 3° de la Ley 2046 de 2020.
- **Zonas más Afectadas por el Conflicto Armado (ZOMAC):** Es el conjunto de municipios que se han considerado como más afectados por el conflicto armado, definidos por el Decreto 1650 de 2017, o aquellas normas que lo sustituyan, modifiquen o complementen.


4. DESARROLLO

4.1 TERRITORIZACION DE LA ALIMENTACIÓN

El estado colombiano ha consagrado la garantía al Derecho Humano a la Alimentación a través de lo estipulado en el Artículo 65 de la Constitución política que reza: **“Se garantiza el derecho a la alimentación adecuada y a no tener hambre. Las personas tendrán el derecho a tener acceso, de manera regular, segura, permanente y libre, a alimentos cuantitativa y cualitativamente adecuados y suficientes, que guarden correspondencia con sus identidades y tradiciones culturales”** ..., en armonía con ello el Plan Nacional de Desarrollo (PND) “Colombia Potencia Mundial de la Vida” retoma el Derecho Humano a la Alimentación como uno de los ejes transformacionales requeridos para el logro de los objetivos propuestos en este documento.

Atendiendo a la premisa de la garantía progresiva del Derecho Humano a la Alimentación el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar propone la territorialización de alimentación como una herramienta que permita la materialización del derecho a través de la implementación y desarrollo de procesos participativos que involucre a los diferentes actores interactuantes en la planificación y suministro de la alimentación, es así que, mediante el desarrollo de la territorialización de la alimentación se busca la construcción conjunta de propuestas alimentarias guiadas por los principios de variedad, equilibrio y placer que permite una alimentación culturalmente aceptada, nutricionalmente balanceada, armónica en cantidad y calidad y promotora de sistemas alimentarios sustentables y sostenibles. Igualmente, como parte de la territorialización de la alimentación es necesario realizar el reconocimiento y vinculación de la producción agropecuaria local como medida no solo de apoyo a las

¹⁶ <https://universidadeuropea.com/blog/control-calidad-alimentos/>

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 14 de 36

economías locales sino también para la preservación de la memoria y hábitos alimentarios de las comunidades y territorios.


4.2 ¿QUÉ ES EL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO?

La consecución de los alimentos requeridos por la entidad para la entrega y consumo por parte de los usuarios vinculados a los servicios, modalidades y/o demás formas de atención del ICBF se ligan a la producción alimentaria de los territorios, tradicionalmente este proceso se ha denominado “Sistema Alimentario”, no obstante, acorde a lo establecido en el artículo No 65 de la Constitución política de Colombia en el cual se consagra el DHA y teniendo en cuenta las escalas de realización social, las cuales visualizan la interrelación entre la soberanía alimentaria (SoA), las autonomías alimentarias (As) y la seguridad alimentaria y nutricional (SAN), esto facilita entender que para la materialización y garantía del DHA es necesario retomar las bases sociales y culturales estructurales del concepto de DHA por ello desde el ICBF se ha construido el concepto de Sistema Alimentario Social que no necesariamente corresponde a un proceso lineal y que retoma la importancia de acciones en el marco de la Soberanía alimentaria en donde la sustentabilidad y la sostenibilidad juegan un rol considerable; este sistema alimentario social no debe obedecer a una lógica secuencial, si no a la interacción de los diferentes fenómenos y a la comprensión de las realidades de los diferentes actores sociales en donde confluyen la consecución, transformación, intercambio y consumo de los alimentos, así como su aprovechamiento biológico y la renovación de los recursos, desde las transformaciones sociales. (ICBF construcción propia equipo Planificación Alimentaria-2024, tomando como referencia un país que se hunde en el hambre. Cuarto informe sobre la situación del derecho humano a la alimentación y nutrición adecuadas en Colombia. FIAN. Colombia. 2021).

Teniendo en cuenta lo anterior se busca definir el proceso de abastecimiento alimentario del ICBF con enfoque de DHA y soberanía alimentaria, en este sentido los sistemas de abastecimiento y distribución de alimentos (SADA) son combinaciones de actividades, funciones y relaciones entre: proyección de la demanda, compra, manipulación, almacenamiento, transporte, procesamiento, y embalaje, que permiten satisfacer las necesidades institucionales de alimentos del ICBF.

Estas acciones son desempeñadas por diferentes actores: productores agropecuarios mayorista y minorista (*pequeños productores- ACFC*), transportistas, proveedor de alimentos mayoristas y minoristas (*pequeños productores- ACFC*), manipulador de alimentos (Gestor de alimentos), proveedor logístico, proveedor de provisiones, e instituciones públicas entre otros. Estos actores necesitan infraestructuras, equipos, servicios, leyes, negociaciones y documentos contractuales que orienten y rijan la operación y prestación del servicio¹⁷.

¹⁷ Construcción propia equipo abastecimiento alimentarios – Dirección de Nutrición., a partir del documento: <https://www.fao.org/4/y5401s/y5401s.pdf>, 1.1 ¿Qué son los “sistemas de abastecimiento y distribución de alimentos” (SADA)? - Pag 8

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 15 de 36

4.3 CADENA DE SUMINISTRO

La cadena de suministro responde a realizar las actividades necesarias para el abastecimiento alimentario, en esta perspectiva, se entiende por cadena de suministro a: demanda y compra de alimentos, procesos logísticos, talento humano e infraestructura necesaria para el abastecimiento de alimentos.

La responsabilidad del desarrollo de las actividades puede variar según el modelo de cadena de suministro implementado, aspecto que se abordará con cada uno de los modelos presentados en la guía.

El desarrollo de la cadena de suministro conlleva a una serie de etapas que se describen a continuación:

4.3.1 DEMANDA DE ALIMENTOS


La función principal de esta etapa es planificar las necesidades de alimentos y provisiones necesarias, seguido a eso se pronostica la demanda potencial de alimentos, todo esto teniendo en cuenta los servicios, modalidades o formas de atención del ICBF, ya sea para la entrega de las raciones alimentarias y/o para el desarrollo de Alimentos de alto valor nutricional (AAVN). Se debe considerar la oferta de alimentos disponibles en los territorios donde se opera, para iniciar la gestión de la operación de la cadena de suministro, desde el abastecimiento de materias primas hasta la entrega de los productos. Esta fase es de vital importancia ya que ayuda a evitar costos excedentes en la operación.

Para llevar a cabo el cálculo de la demanda potencial de alimentos es necesario tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Cupos de atención asignados a los diferentes servicios, modalidades o formas de atención, dato que ha de corresponder a lo establecido en las metas sociales y financieras de la entidad y los grupos etarios de la población atendida
- Lista de alimentos acorde a los ciclos de menús y alimentos para preparar en casa derivados de las minutas patrón para la alimentación territorializada que se suministra en el ICBF.
- Inventario de alimentos existentes en las unidades de servicio.

De igual manera, se debe incentivar y promover la adquisición de alimentos locales, nativos/ propios del territorio, comprando a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, según lo definido en el ARTÍCULO 2.20.1.1.3. del DECRETO 248 DE 2021. De manera paralela, se realiza la búsqueda y selección de proveedores que suministrarán la demanda de alimentos y productos del ICBF.¹⁸

¹⁸ Construcción propia equipo abastecimiento alimentarios – Dirección de Nutrición. con referencia de: <https://www.oracle.com/cl/scm/supply-chain-planning-scp/> , <https://www.sap.com/latinamerica/products/scm/integrated-business-planning/what-is-supply-chain-planning.html>

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 16 de 36

Dentro de esta etapa, se debe completar las otras formas de proveeduría de alimentos en donde se contemplan: huertas escolares o comunitarias y otros métodos de autoconsumo institucional, las cuales se deben considerar dentro de la planeación para la compra de alimentos.

Una vez analizadas y establecido el valor de las variables anteriores se ha de registrar la información obtenida en los formatos y o herramientas sistemáticas para el control de compras, existencias y salidas de los alimentos definidas por el ICBF para este fin, de donde se extraerá la información correspondiente a estimación de compra potencial de alimentos.

4.3.2 EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES - COMPRA DE ALIMENTOS

Una vez se tenga identificada la necesidad de alimentos requerida, esta solicitud se transita a los proveedores seleccionados a partir de la implementación del Programa de Evaluación y Selección de Proveedores, quienes alistan los alimentos o productos a entregar en cumplimiento con las condiciones pactadas, a continuación, se describe lo concerniente a este programa:

4.3.2.1 PROGRAMA DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES


Con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas y de los empaques de los alimentos que se suministran para el consumo de los usuarios, debe implementar un programa de selección de proveedores, considerando como prioritarios, aquellos de la región donde opera el servicio. Como pasos básicos para desarrollar el programa el operador debe:

Establecer los alimentos que se requiere comprar, así:

- Definir las cantidades o volúmenes necesarios por cada alimento, por un periodo de tiempo ya sea semanal o mensual. Para tal efecto, se cuenta con el formato de lista de mercado, el cual es insumo para esta fase del proceso.
- Conocer los criterios de calidad de los alimentos a adquirir, acorde con las especificaciones o fichas técnicas de los alimentos.
- Conocer las necesidades de logística (transporte y entrega de alimentos).
- Conocer los precios actuales e históricos de los alimentos.

Establecer los criterios de selección de proveedores, así:

- Criterios Estratégicos: ubicación, experiencia, disponibilidad.
- Criterios Técnicos: cumplimiento, respuesta al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, autorizaciones de comercialización de alimentos (Registro, permiso o notificación sanitaria según aplique), conceptos sanitarios vigentes y alimentos con normas de rotulado o etiquetado.
- Criterios Comerciales: precio, servicio al cliente, criterios para la selección de proveedores, crédito.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 17 de 36

Elaborar la lista o portafolio de proveedores y establecer criterios de aceptabilidad y de calificación, así:


- Solicitar información o realizar visitas a proveedores y analizando la información obtenida.
- Determinar el puntaje para cada proveedor de acuerdo con los datos o información obtenidos y a la ponderación realizada.
- Con los resultados, agrupar a los proveedores en categorías que permitan la toma de decisiones para la realización de compras.
- El desempeño de los proveedores debe evaluarse constantemente, cada vez que los productos ingresan a los servicios.
- Inclusión y priorización de productores agropecuarios (pequeños productores- ACFC y sus organizaciones) acorde a lo establecido en la “G5.ABS Guía orientadora para el desarrollo de la estrategia de compras locales”.

Así mismo para el caso de los alimentos industrializados este programa de control de proveedores debe contener, como mínimo las siguientes condiciones de control y seguimiento:

- Conceptos sanitarios favorables y vigentes emitidos por la autoridad sanitaria competente para establecimientos donde se fabriquen, procesen, preparen o envasen alimentos, el cual se mantiene vigente hasta tanto la entidad expida otro que lo reemplace como resultado de la evaluación que realice en la visita de inspección sanitaria y la situación encontrada frente al nivel de cumplimiento de las condiciones que la establece para cada tipo de establecimiento.
- Registro, permiso o notificación sanitaria según aplique.
- Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores.
- Programa de asistencia técnica a proveedores y registro de asistencia técnica a proveedores.
- Cronograma de auditorías de supervisión, seguimiento y control a proveedores.

En general los alimentos que suministre el proveedor para las diferentes modalidades de atención a los usuarios del ICBF deben cumplir con lo establecido en la Resolución No. 5109 de 2005, Resolución No. 2492 de 2022 y con las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 , o la normatividad que las modifique, complementa y/o sustituya (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) que existiera para los alimentos sumado a esto cada proveedor debe cumplir con lo establecido en las fichas técnicas elaboradas o adoptadas por la institución. Los alimentos importados, deberán contar con el registro sanitario o certificado de importación emitido por la autoridad competente ICA y/o INVIMA; es así, que no se permite el uso y consumo de alimentos de contrabando.

Dando finalidad a lo anterior el ICBF propone diferentes opciones de compra de alimentos que están disponibles para ser implementadas según las necesidades y características de las diferentes modalidades y/o demás formas de atención; es necesario que esta etapa se desarrolle acorde al

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 18 de 36

contexto de operación definido por la dependencia responsable, realizando la compra a través de cualquiera de las siguientes opciones:¹⁹


- **Compra directa:** El proceso de compra recae directamente sobre el ICBF para la adquisición de alimentos de acuerdo con los términos y condiciones definidos por la entidad para iniciar el proceso de convocatoria y selección de posibles proveedores que satisfagan la necesidad de proveeduría; en este sentido, existen mecanismos definidos de contratación pública mediante los cuales se puede realizar este proceso como lo son las establecidas en la Ley 1150 de 2007:
 - ✓ Contratos directos con Bolsa Mercantil
 - ✓ Colombia Compra eficiente
 - ✓ Acuerdo Marco/Instrumento de agregación de demanda
 - ✓ Licitación
 - ✓ Subastas y/o inversas
 - ✓ Selección abreviada de menor cuantía y/o mínima cuantía
 - ✓ Invitación Cerrada
 - ✓ Invitación pública
- **Compra indirecta:** El proceso de la compra de alimentos y productos se realiza a través de terceros, quienes actúan como operadores encargados de la prestación del servicio, mediante lo suscrito en los contratos que pueden ser de mandato, aporte, interadministrativo entre otros que se definan y/o apliquen en la entidad, acogiendo los términos y condiciones definidos por el ICBF (condiciones contractuales, fichas técnicas de *alimentos* y demás herramientas establecidas por la entidad).

De manera independiente al modelo de compra que se seleccione, se debe promover y vincular la compra local de alimentos de acuerdo con lo establecido en ARTÍCULO 2.20.1.1.3. del DECRETO 248 DE 2021 y la “G5.ABS Guía Orientadora para el Desarrollo de la Estrategia de Compras Locales”.

De igual manera para el proceso de compra ya sea directo o indirecto, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Capacidad de almacenamiento requerido según la demanda.
- Características de calidad e inocuidad de los alimentos establecidas en las fichas técnicas de alimentos.

¹⁹ Construcción propia equipo abastecimiento alimentarios – Dirección de Nutrición.

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 19 de 36

4.3.3 RECEPCIÓN Y VERIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS

El recibo de materias primas e insumos para la preparación y servido de alimentos debe realizarse en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental. El horario de recibo no debe interferir con el de distribución de alimentos o preparaciones. En el punto de preparación debe encontrarse debidamente archivada la requisición de alimentos y adicionalmente mantener el control sobre el inventario de los productos.

- **Área de recibo de alimentos:** Esta zona debe presentar adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección. En ningún caso se puede permitir que al recibir los alimentos éstos tengan contacto directo con el suelo, por tanto, se debe usar estibas plásticas o canastillas como base. Para los programas que se desarrollan en ambiente comunitario o familiar en donde no existe un espacio exclusivo para desarrollar esta actividad, se debe garantizar que la misma se desarrolle en un área acondicionada temporalmente para este fin; en todos los casos se debe garantizar el pre-alistamiento antes de su almacenamiento.
- **Equipos para el recibo:** La persona que recibe los alimentos deberá disponer de todos los elementos necesarios establecidos por las manuales, guías, etc..., entre otros documentos definidos por las diferentes misionales tales como: gramera, báscula; termómetro; canastillas y/o recipientes plásticos; formatos de control de temperatura en recibo y formatos de entradas y salidas (Kárdex). Todo lo anterior, permitirá un control sobre los productos adquiridos y recibidos y acorde a lo dispuesto en la "G8.PP Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF" y lo establecido por cada misional.
- **Horarios para el recibo de alimentos:** Los horarios de recibo de materias primas, insumos y/o productos deben ser establecidos por el operador del servicio; dicha actividad se debe programar de tal forma que nunca se interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.
- **Condiciones generales para el recibo de alimentos:** El manipulador de alimentos debe conocer y verificar el cumplimiento de los criterios mínimos de aceptación para cada grupo de alimentos, así:

Tabla 1 Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos frescos durante la recepción.

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
CARNES DE RES, CERDO Y TERNERA	Fresca, firme y elástica al tocarla. Res: color rojo púrpura. Cerdo: color ligeramente rosado. Libre de todo tipo de suciedad. Magra. Olor característico de producto fresco. Temperatura: Refrigerada a 4°C o menos o congelada a -18°C o menos (de acuerdo con tiempo de uso).	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor. Sin refrigerar y a más de 4°C o con signos de descongelamiento. Con alto porcentaje de grasa



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

G38.PP

16/01/2025

**GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL
ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO**


Versión 1

Página 20 de 36

POLLO	<p>Color rosado pálido, piel brillante Se debe comprar preferiblemente congelado; en caso de compra en fresco la temperatura de recibo entre 1°C y 4°C Solo se acepta pechuga o pierna pernil Temperatura: Refrigerada a 4°C o menos o congelada a -18°C o menos (de acuerdo con tiempo de uso).</p>	<p>Blanco, flácido, coloración púrpura o gris de la piel. Olor agrio o rancio. Sin refrigerar y a más de 4°C.</p>
PESCADOS	<p>Agallas rojo-brillantes y húmedas y ojos saltones, brillantes, húmedos y cristalinos. Carne firme y elástica. Sin presencia de olor fuerte Debe llegar en bolsas plásticas, al interior de canastillas limpias. Refrigerado a 4°C o menos, o congelado a -18°C o menos. Solo se permite el uso del cuerpo del pez sin cola y cabeza</p>	<p>Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos. Carne flácida y blanda. Si queda la huella de los dedos impresa. Olor agrio y amoniacal. Sin refrigerar y a más de 4°C, o con signos de descongelamiento.</p>
LECHE	<p>Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1°C y 4°C. La leche en polvo no debe estar Re empacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos.</p>	<p>Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4°C.</p>
QUESO	<p>Color uniforme, textura firme y sabor característico Elaborado con leche pasteurizada. Color blanco característico. Olor característico al producto fresco. Sin huecos y compacto, de textura semiblanda. Empacado en bolsas transparentes con nombre del fabricante, registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura de entre 1°C y 4°C.</p>	<p>Olor rancio Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. Color y olor diferente al característico del producto fresco. Aspecto seco, consistencia dura. Presencia de impurezas o mohos. Empaque averiado o inflado. Temperatura superior a 4°C Sin Registro Sanitario, sin fecha de vencimiento o fecha caducada</p>
HUEVOS	<p>Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anomalías en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.</p>	<p>Quebrado, manchado y con excremento o heces.</p>
ENLATADOS	<p>Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.</p>	<p>Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada</p>
ALIMENTOS SECOS (Granos, Cereales y sus derivados)	<p>Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote.</p>	<p>Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño</p>

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 21 de 36

	Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Consistencia del alimento acorde al grado de maduración. De buen color de acuerdo con la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con daño mecánico. Con moho. Con presencia de material extraño Sobre madurado.
TUBERCULOS, RAICES Y PLATANOS	Los alimentos de este grupo deben estar sanos, limpios razonablemente libres de tierra adherida, libre de parásitos, de buen color, bien formados y desarrollados, en adecuado estado de conservación, sin brotes de germinación y de daños causador por insectos.	Descompuesta Con parásitos o larvas. Presencia de moho Con daño mecánico. Sobre madurado.

Fuente: Elaboración propia Equipo abastecimiento alimentario Dirección de Nutrición

Adicionalmente, se debe cumplir con las especificaciones de las fichas técnicas diseñadas, actualizadas y vigentes; los memorandos de flexibilización que sean generados por la entidad en cumplimiento con la ley de compras públicas locales 2046 de 2020, para el componente alimentario de las modalidades o servicios de atención del ICBF, que se encuentran de forma permanente en la página web del ICBF. Estas fichas técnicas y las que se construyan a futuro, estarán asociadas a la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición o al documento que lo sustituya, modifique y/o adicione.


Además de las fichas técnicas, los alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente.

El manipulador que recibe los alimentos debe conocer las cantidades y presentaciones de los alimentos adquiridos, definidas para el cumplimiento al ciclo de menús aprobado, e igualmente las especificaciones de calidad de cada uno de los productos a recibir; de igual manera, deben contar con los registros en los cuales se consigne la no conformidad con alguna de las materias primas, insumos y/o productos. Las que no cumplan con las especificaciones deberán ser devueltas para realizar el cambio; dicho proceso debe quedar registrado.

4.3.4 ALMACENAMIENTO

Es la etapa central de la cadena de suministro, consiste en el manejo temporal de los alimentos y productos, manteniéndolos bajo control de calidad, implementando puntos de control dependiendo del tipo de almacenamiento, facilitando que la entrega final no represente un riesgo a los usuarios de las diferentes modalidades y/o demás formas de atención del ICBF²⁰.

²⁰ <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Guia-inocuidad-alimentos-establecimientos-almacenamiento.pdf>

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 22 de 36


El almacenamiento de alimentos y/o productos se debe realizar cumpliendo con las condiciones sanitarias generales en las instalaciones de conformidad con la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de salud y protección social y las normas que sustituyan, modifiquen o adicionen. Esta área deberá contar con la infraestructura, equipo y demás aspectos necesarios para cumplir con las **condiciones de almacenamiento** según lo que se alude en las normativas mencionadas donde se describe lo siguiente:

- Debe estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga que pueda contaminar el alimento; en todo caso el lugar debe ser resistente al medio ambiente e impedir el ingreso de plagas y animales domésticos.
- Si el servicio se presta en una edificación que también es vivienda, los espacios destinados a la vivienda deben estar totalmente separados e identificados de los dedicados a las actividades del lugar de almacenamiento.
- Las operaciones propias del establecimiento no deben poner en riesgo la salud y bienestar de la comunidad y los usuarios.
- Las diferentes áreas del lugar deben permitir un flujo adecuado de materia prima, producto y personal, para que no se corran riegos en la manipulación.
- El área de almacenamiento debe ser señalado por tipo de producto y alimento según sea su condición.
- Los alimentos deben estar separados de las paredes, pisos y techos.
- Los productos de vidrio, latas y productos pesados en general deben ubicarse en la parte inferior de los estantes del almacén o la despensa; y los productos livianos se deben ubicar en parte medios y superiores de los mismos.
- En caso de evidenciarse un producto con fecha de vencimiento cumplida, se debe separar del resto de los alimentos y marcarlo de manera que se diferencie y no sea utilizado y dar de baja de acuerdo con el procedimiento establecido por el operador del servicio o la UDS.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del lugar, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Para los servicios que se desarrollan en ambiente familiar o comunitario se debe almacenar los productos en mueble bajo llave. Deben ser conservados en su envase original.

Para garantizar un adecuado almacenamiento evitando el deterioro y vencimiento de los productos almacenados es necesario que las personas encargadas del lugar de almacenamiento, realicen un inventario de productos almacenados a través de un conteo físico, en el que se garantice una rotación adecuada de los alimentos cumpliendo el principio de primero en vencer en primeros en salir; así tener un control de las existencias junto con el registro de entradas y salidas de las materias primas, insumos entre otros para llegar a determinar las existencias reales y que esta información sirva de base para el proceso de estimación, planeación y compra de alimentos.

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!


Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 23 de 36

Adicionalmente, es necesario que periódicamente se dé salida a productos y materiales inútiles o dañados, para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. Según lo anterior deben tener en cuenta lo siguientes aspectos mínimos para el almacenamiento de alimentos:

Tabla 2 Criterios mínimos para el almacenamiento de alimentos.

TIPO DE ALIMENTOS	ASPECTOS PARA TENER EN CUENTA
Almacenamiento Seco	El almacenamiento de los productos se realizará ordenadamente en despensas o estantes, separados de las paredes, no se debe exponer directamente sobre el piso sino elevadas de él por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso.
	Los alimentos almacenados a granel como: arroz, leguminosas secas, azúcar, etc. Pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados, estas canecas deben estar sobre estibas en material higiénico sanitario. Sin embargo, debe contar con rotulo que indique como mínimo (fecha de vencimiento, nombre de producto y lote).
	En los enlatados, las latas se encuentran en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, selladas adecuadamente, sin derrames y/o mal olor.
	Mantener la temperatura adecuada, con ventilación apropiada (natural o artificial) que impida el deterioro de los alimentos.
Almacenamiento frío	Los productos empacados individualmente que presenten largos periodos de vida útil deben almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que ésta no sobrepase los 25°C . Se deben ubicar en estanterías de manera organizada y con un rotulo que indique nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número del lote; éste rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tabiillas acrílicas para marcar con marcador borrable entre otros.
	Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente y traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original (si no se reporta fecha de vencimiento en el empaque, verificar con el proveedor fecha de producción). Teniendo en cuenta que los factores que inciden para aumentar o disminuir el proceso de envejecimiento son la temperatura y la humedad, se establece la vida útil del huevo de gallina fresco de acuerdo con las mismas: menor a 22°C de 20 a 30 días, entre 22°C y 32°C de 15 a 20 días, mayor a 33°C 10 días., refrigerado entre 30 y 45 días.
	En esta área se deben almacenar los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como: mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores a 4°C o mantener el alimento en estado congelado. Ejemplo: en refrigeración: frutas, verduras, leche líquida, lácteos; y en congelación: carnes, pollo, pescado.
	Los alimentos se deben rotular con nombre, fecha de llegada y de vencimiento.
	Se debe mantener la temperatura estable dentro del refrigerador y el congelador, para lo cual debe limitarse la apertura de las puertas a lo estrictamente necesario
Controlar a diario la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	
Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o	

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 24 de 36

	<p>congelación y no podrán almacenarse juntamente con productos preparados sin que haya separación física entre ellos, para evitar la contaminación cruzada.</p> <p>Diariamente se debe registrar el formato de control de temperaturas con el fin de monitorear la cadena de frío de los productos, así como el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración y/o congelación.</p>
Almacenamiento de verduras y frutas	<p>Se deben almacenar inmediatamente sean recibidas para evitar alteraciones y daños.</p> <p>Mantener una adecuada ventilación y temperatura para retardar la maduración y deterioro.</p> <p>Tener en cuenta el manejo adecuado de la temperatura ambiental adecuada para evitar la aceleración del deterioro.</p> <p>Almacenar en empaques, recipientes o canastillas con orificios para facilitar su protección y ventilación</p> <p>Aislar alimentos que emiten olores de los que los absorben: la cebolla, el ajo, pescado y la piña emiten olores y el queso, pan, leche absorben olores</p> <p>En las frutas y verduras frescas, no se requiere colocar fecha de vencimiento, excepto las que se encuentran empacadas.</p>
Almacenamiento de leche y productos lácteos	<p>Se deben almacenar separados de los alimentos que expelan olores fuertes.</p> <p>La leche y el yogurt deben estar almacenados en su empaque original. Debe mantenerse en refrigeración, excepto para la leche que de acuerdo al método de tratamiento térmico recibido previo al empaque. No congelar porque se altera su textura.</p> <p>El queso una vez abierto se debe rotular y ser utilizado en el menor tiempo posible.</p>
Cárnicos, pollo y pescado	<p>Debe mantenerse la temperatura constante para evitar el deterioro del producto.</p> <p>Los alimentos perecederos como carnes y pescados deben almacenarse por separado en empaques adecuados (bolsa plástica transparente calibre 25 o envase plástico de cierre hermético, con la rotulación exigida en los dos casos mencionados), bajo condiciones de refrigeración y/o congelación.</p> <p>Debe mantenerse en Refrigeración a 4°C o menos, o en congelación a -18°C o menos, inmediatamente después del recibo, rotulándola con nombre del corte, fecha de llegada y fecha de vencimiento</p>


Fuente: Dirección de Nutrición y Oficina de Aseguramiento a la Calidad 2013.

Igualmente, en la etapa de almacenamiento es necesario contar con un espacio designado para el alistamiento donde se prepararán los pedidos consolidados para su posterior entrega; es importante dejar claridad que las superficies que tengan contacto directo con el alimento deben cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente al respecto; al igual que en la etapa anterior se debe considerar lo definido en cada uno de los modelos de cadena de suministros para identificar la implementación de tipo(s) de almacenamiento (*Almacenamiento primario y Almacenamiento secundario*) para los servicios, modalidades o formas de atención del ICBF.

4.3.5 TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Esta etapa inicia desde la salida del lugar de almacenamiento (*Únicamente cuando los pedidos se encuentren en óptimas condiciones de entrega*), concluye con la entrega de los pedidos en las Unidades de Servicio (UDS). El objetivo principal de esta etapa es que los alimentos lleguen a las UDS acorde a los parámetros definidos de cantidad, calidad, inocuidad y tiempos de entrega pactados entre ambas partes²¹.

²¹ <https://www.ar-racking.com/co/blog/cadena-de-suministro-o-supply-chain-que-es-y-caracteristicas/>

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 25 de 36


Para poder cumplir con el objetivo mencionado se deben contemplar los diferentes tipos de transporte que suelen ser utilizados en los servicios, modalidades o formas de atención del ICBF estos pueden ser:

- **Transporte terrestre:** este tipo de transporte es el que se realiza sobre la superficie terrestre, mediante vehículos adaptados para este fin, en este sentido los vehículos han de cumplir con lo establecido en el artículo 29 de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y normas de transporte para alimentos específicos. Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE y/o FAVORABLE con requerimientos, expedido por la autoridad sanitaria competente. Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.²² Teniendo en cuenta que las UDS del ICBF pueden operar en territorios de difícil acceso, es posible que el transporte terrestre pueda efectuarse de forma no convencional adaptándose a las condiciones geográficas y viales particulares, sin que esto afecte la oportunidad, calidad e inocuidad de los alimentos.
- **Transporte Marítimo y/o Fluvial:** en este tipo de transporte se utiliza como medio de desplazamiento los océanos, mares, y/o ríos, mediante diferentes vehículos que pueden ser buques, barcos, lanchas, canoas entre otros, para realizar el transporte por vía acuática se recomienda velar por el cumplimiento y observancia de las disposiciones contenidas en las normas especiales que regulan el transporte marítimo y fluvial, así como en la *Ley 1480 de 2011- Estatuto del Consumidor*, *Ley 1242 de 2008 del Congreso de Colombia* y el *Decreto 2327 de 1991* y las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y normas de transporte para alimentos específicos, las cuales regulan el servicio de transporte Marítimo y/o Fluvial. Las embarcaciones en este tipo de transporte no deberán embarcar materiales tóxicos en la misma bodega de carga donde se transporten víveres al granel o materias primas para elaborar alimentos, si esto se incumple la autoridad Marítima y/o Fluvial a través de la dependencia que designe está facultada para imponer comparendos a los tripulantes y a las empresas en caso de infringir las normas de transporte y tránsito fluvial estipuladas en este código, teniendo en cuenta lo anterior el ICBF sugiere las siguientes condiciones para el transporte de alimentos en este tipo de transporte: ²³

 - ✓ Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, para asegurar que estén en adecuadas condiciones sanitarias.

²² <https://web.mintransporte.gov.co/jspui/handle/001/14>

²³ <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Guia-inocuidad-alimentos-transporte.pdf>
https://www.supertransporte.gov.co/documentos/2021/Diciembre/DelegaturaPU_14/Cartilla-Transporte-Acuatico.pdf
<https://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1765145>
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=31783>


	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 26 de 36

- ✓ Los medios de transporte y los recipientes en los que se transportan alimentos o materias primas deben fabricarse con materiales que permitan una adecuada limpieza y desinfección.
- ✓ Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada
- ✓ Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material sanitario, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- ✓ Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias, elementos o productos que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- ✓ La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso
- ✓ El lavado de manos con agua potable y jabón ha de ser una práctica de obligatoria realización antes de la manipulación de alimentos, en caso de no ser posible el lavado se puede optar por la utilización de alcohol y/o gel antibacterial en una concentración entre el **70%** y **96%** de alcohol, siguiendo las orientaciones para tal fin establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS).²⁴

- **Transporte Aéreo:** el transporte aéreo es uno de los servicios más importantes de la economía colombiana, debido a la topografía del país que dificulta la operación de otro tipo de transporte, facilita la integración y la conectividad; este tipo de transporte se realiza en vehículos tales como aviones y/o avionetas entre otros, esto dando cumplimiento a los requisitos técnicos y normativos aplicables al transporte de alimentos y mercancías según lo descrito en los Reglamentos Aeronáuticos de Colombia, RAC general y RAC 5 - Actividades de Aeronáutica Civil - Servicios Aéreos Comerciales –MTAC mediante el **ARTÍCULO PRIMERO** de la Resolución N° 01174 del 21 de junio de 2021; Publicada en el Diario Oficial Número 51.714 del 23 de junio de 2021, teniendo en cuenta lo anterior el ICBF sugiere las siguientes condiciones para el transporte de alimentos en este tipo de transporte:

- ✓ Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, para asegurar que estén en adecuadas condiciones sanitarias.
- ✓ Los medios de transporte y los recipientes en los que se transportan alimentos o materias primas deben fabricarse con materiales que permitan una adecuada limpieza y desinfección.
- ✓ Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada

²⁴ Construcción propia equipo abastecimiento alimentarios – Dirección de Nutrición.

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 27 de 36

- ✓ Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material sanitario, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- ✓ Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias, elementos o productos que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- ✓ La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso
- ✓ El lavado de manos con agua potable y jabón ha de ser una práctica de obligatorio antes de la manipulación de alimentos, en caso de no ser posible el lavado se puede optar por la utilización de alcohol y/o gel antibacterial en una concentración entre el 70 y 96% de alcohol, siguiendo las orientaciones para tal fin establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS).²⁵

Entendiendo y seleccionando el tipo de transporte anteriormente mencionado, se debe considerar que la carga que se transportara es perecedera y de alto riesgo, esto hace alusión a que los productos y/o alimentos pueden sufrir un posible deterioro o afectación por sus características físicas, químicas y microbiológicas; se entiende que esta carga exige condiciones especiales en su movilización; por ejemplo, de conservación y controles sanitarios normativos, entre otros aspectos que se requieran para cumplir con los objetivos de la etapa y con los requisitos pactados dentro de los términos definidos por el ICBF.

No está permitido en ninguna circunstancia, el transporte de alimentos junto con sustancias tales como: productos de aseo, animales, insecticidas, fungicidas, y plaguicidas en general, fertilizantes, y otros agro-insumos, medicamentos, grasas y aceites lubricantes, combustibles, disolventes y demás productos químicos, biológicos y/o físicos que generen o puedan generar riesgos de contaminación de los alimentos.

5. MODELOS DE CADENA DE SUMINISTRO

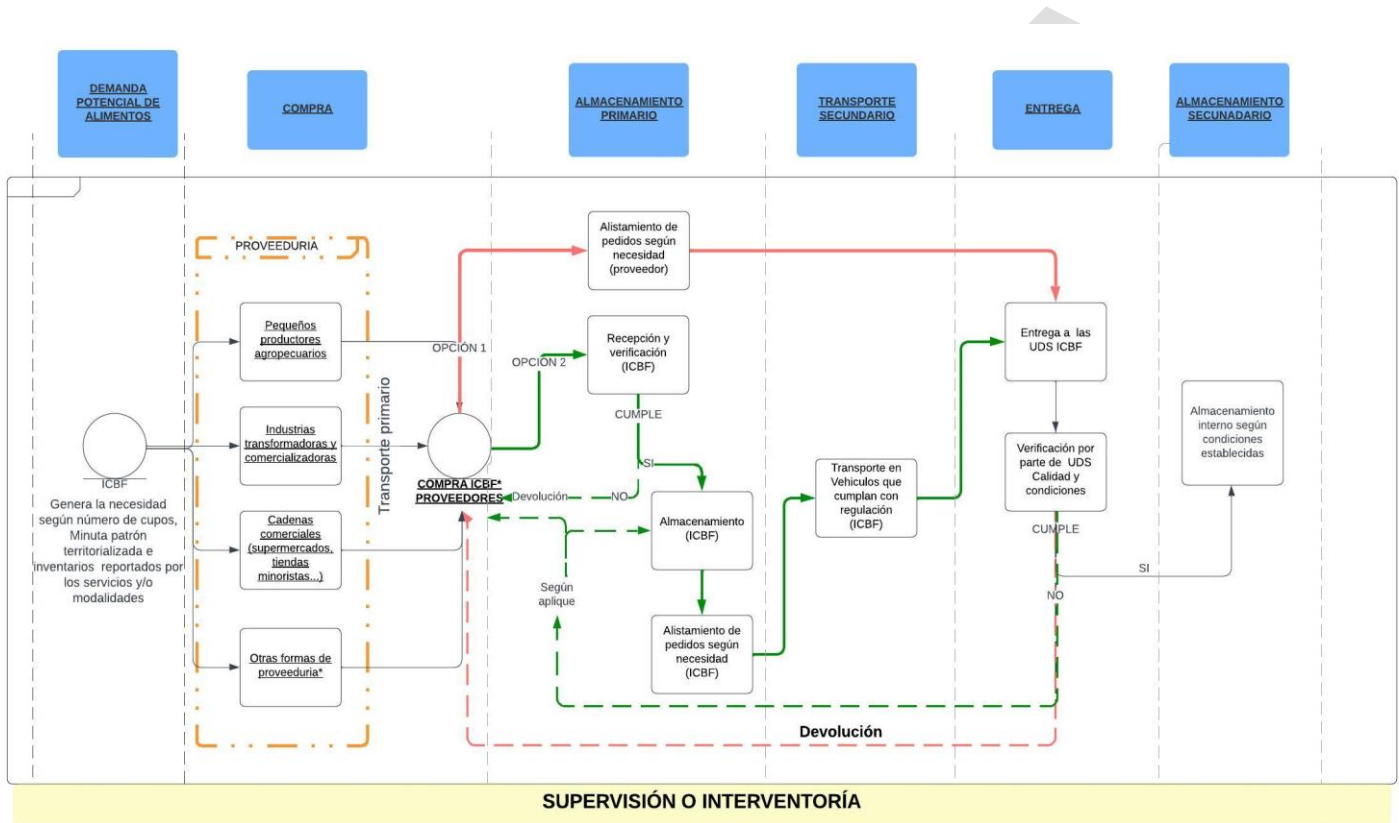
De acuerdo con las etapas descritas anteriormente, se proponen los siguientes Modelos de cadena de suministro los cuales serán adoptados de acuerdo con las características de operación de los servicios, modalidades o formas de atención del ICBF, esto cubriendo el 100% del proceso de compras locales:

5.1 MODELO DE CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS DIRECTOS

Durante este modelo, todas las etapas son asumidas por el ICBF o proveedores según los acuerdos que se contemplen. Para facilitar la territorialización del abastecimiento alimentario, con base en la producción local definido en la “G5.ABS Guía Orientadora para el Desarrollo de la Estrategia de

²⁵ Construcción propia equipo abastecimiento alimentarios – Dirección de Nutrición.

Compras Locales.” Estos modelos de abastecimiento pueden implementarse, según las decisiones de la alta dirección del ICBF, mediante contratación regional, macro regional, nacional o una combinación de niveles.



Fuente: Construcción propia equipo abastecimiento alimentarios – Dirección de Nutrición.

* Otras formas de proveeduría: Se entiende por otras formas de proveeduría a aquellos alimentos y/o productos que sea perteneciente a: donaciones, Huertas escolares o comunitarias y otros métodos de autoconsumo institucional.

A continuación, se describen los responsables de las actividades que corresponden a cada una de las etapas del modelo, con el fin de establecer los actores que participan y son claves para ejecución del proceso.


 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	G38.PP	16/01/2025
		Versión 1	Página 29 de 36

Tabla 3 Actores Modelo cadena de suministro de alimentos directo.

Nº	ETAPAS	ACTIVIDAD	RESPONSABLE		
1	Demanda de alimentos	Planeación de la demanda	Dirección de Abastecimiento*		
		Creación de órdenes de compra	ICBF Área designada		
2	Compra de alimentos	Compra y negociaciones de alimentos y/o productos	ICBF Área designada		
3	Almacenamiento primario	Recepción de proveedores y verificación de calidad de alimentos	ICBF Área designada Entidades Administradoras del Servicio		
4	Almacenamiento primario	Almacenamiento de alimentos y/o productos en bodega	ICBF Área designada Entidades Administradoras del Servicio		
5	Devolución	Gestión de productos no aptos para el consumo a proveedor y averías de bodega	ICBF Área designada Entidades Administradoras del Servicio		
6	Almacenamiento primario	Alistamiento de pedidos en bodega	ICBF Área designada Entidades Administradoras del Servicio		
7	Transporte secundario	Entrega y distribución de pedidos	ICBF Área designada Entidades Administradoras del Servicio		
8	Entrega	Recepción y verificación de calidad de alimentos y/o productos (UDS)	Unidades de servicio (UDS)		
9	Almacenamiento secundario	Almacenamiento de alimentos y/o productos (UDS)	Unidades de servicio (UDS)		
10	Devolución	Gestión de productos no aptos para el consumo a Bodega y averías UDS	Unidades de servicio (UDS)	Entidades administradoras del servicio (EAS)	ICBF Área designada

* Para el responsable: Dirección de abastecimiento está en capacidad de determinar la demanda potencial de alimentos; la demanda real debe ser proyectada por el operador de los programas institucionales ya sea contratación directa o indirecta.

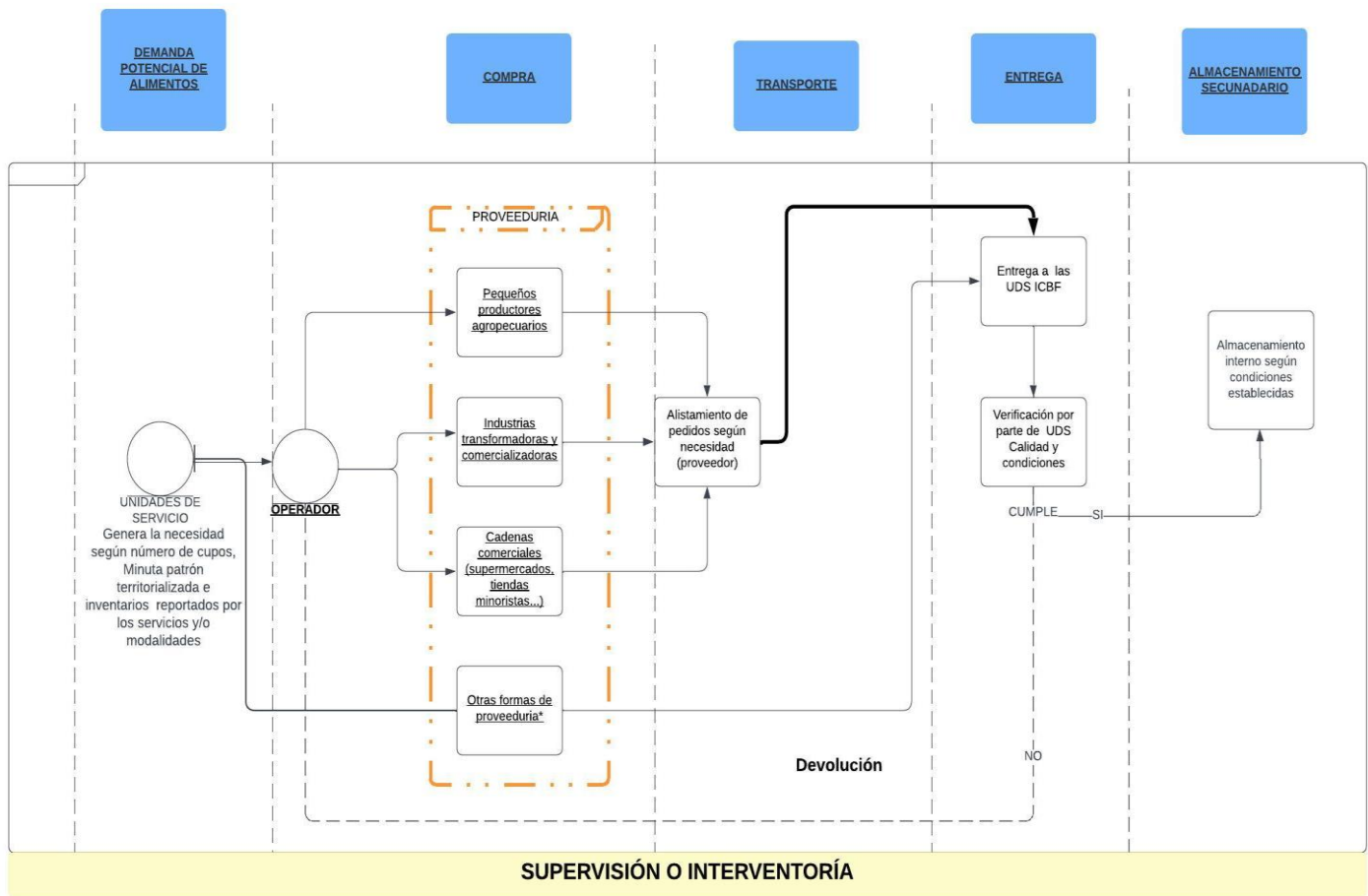
Fuente: Construcción propia equipo abastecimiento alimentarios – Dirección de Nutrición.

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.


5.2 MODELO DE CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS TERCERIZADO

Durante este modelo, las responsabilidades son compartidas por las Unidades de servicio (UDS) y las entidades administradoras del servicio (EAS) según los acuerdos que se contemplen entre ellas, Para facilitar la territorialización del abastecimiento alimentario, a través de contratos de mandato para cada uno de los procesos logísticos, se debe priorizar la compra de producción local de alimentos en los territorios de acuerdo con la “G5.ABS Guía Orientadora para el Desarrollo de la Estrategia de Compras Locales”



Fuente: Construcción propia equipo abastecimiento alimentarios – Dirección de Nutrición.

*Otras formas de proveeduría: Se entiende por otras formas de proveeduría a aquellos alimentos y/o productos que sea perteneciente a: donaciones, Huertas escolares o comunitarias y otros métodos de autoconsumo institucional.

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	G38.PP	16/01/2025
		Versión 1	Página 31 de 36

A continuación, se describen los responsables de las actividades que corresponden a cada una de las etapas del modelo, con el fin de establecer los actores que participan y son claves para ejecución del proceso.

Tabla 4 Actores Modelo cadena de suministro de alimentos tercerizado.

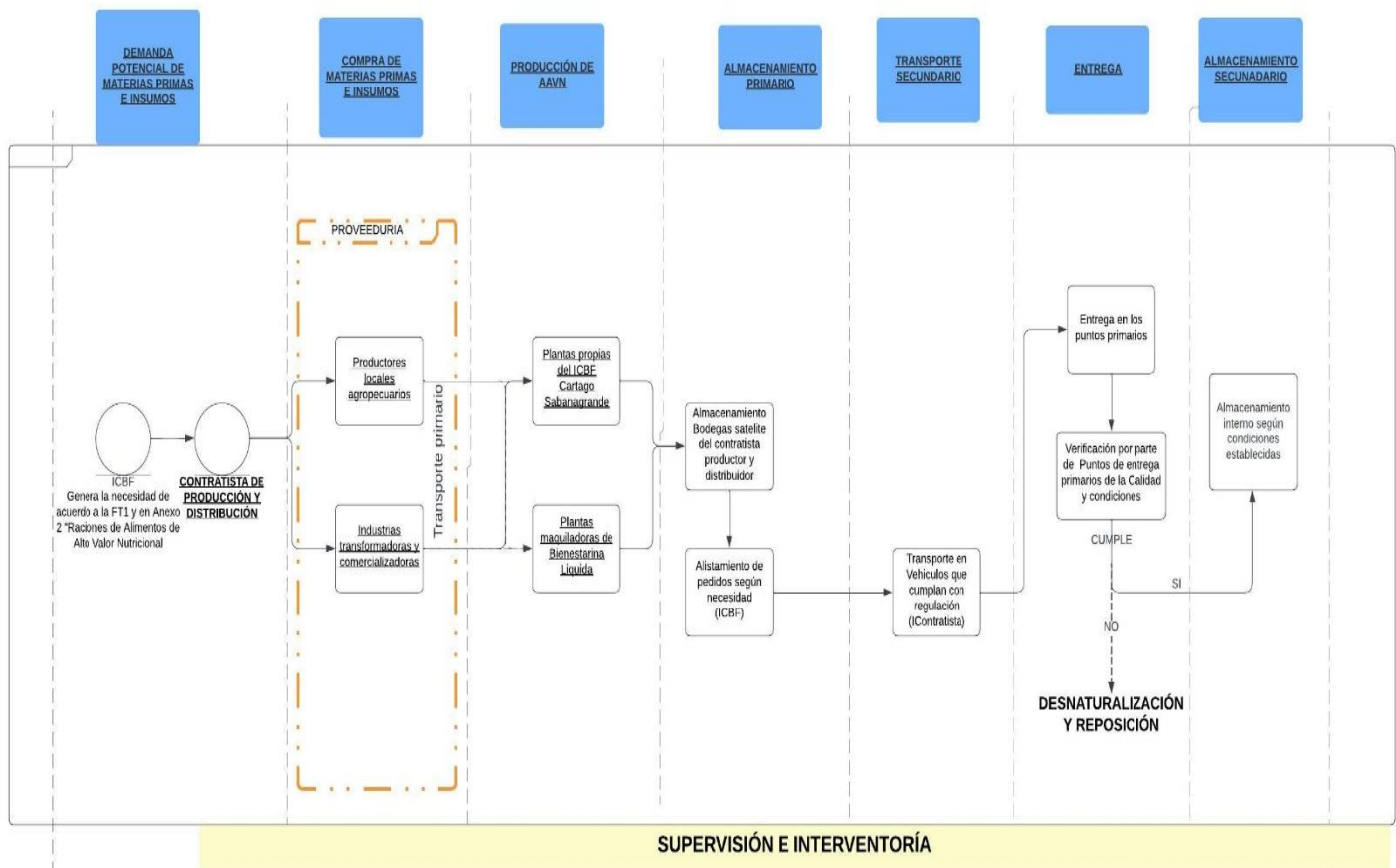
Nº	ETAPAS	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	
1	Demanda potencial de alimentos	Planeación de la demanda	Dirección de Abastecimiento*	
		Creación de órdenes de compra	ICBF Área designada	
2	Compra de alimentos	Compras y negociaciones de alimentos y/o productos	Entidades administradoras del servicio	
3	Transporte	Entrega de alimentos y/o productos por parte del proveedor	Entidades administradoras del servicio	
4	Entrega	Recepción y verificación de calidad de alimentos y/o productos (UDS)	Unidades de servicio	
5	Almacenamiento secundario	Almacenamiento de alimentos y/o productos (UDS)	Unidades de servicio	
6	Devolución	Gestión de productos no aptos para el consumo a proveedor y averías de UDS	Unidades de servicio	Entidades administradoras del servicio

* Para el responsable: Dirección de abastecimiento está en capacidad de determinar la demanda potencial de alimentos; la demanda real debe ser proyectada por el operador de los programas institucionales ya sea contratación directa o indirecta.

Fuente: Construcción propia equipo abastecimiento alimentarios – Dirección de Nutrición.

5.3 MODELO DE CADENA DE SUMINISTRO PARA LA PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE AAVN

Para este modelo, las responsabilidades son compartidas entre la entidad y un contratista encargado de la producción y distribución de Alimentos de Alto Valor Nutricional, el cual es seleccionado a partir de un proceso público de licitación.



Fuente: Construcción propia equipo abastecimiento alimentarios – Dirección de Nutrición.

A continuación, se describen los responsables de las actividades que corresponden a cada una de las etapas del modelo, con el fin de establecer los actores que participan y son claves para ejecución del proceso.


 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	G38.PP	16/01/2025
		Versión 1	Página 33 de 36

Tabla 5 Actores Modelo cadena de suministro para la producción de AAVN.

N°	ETAPAS	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	
1	Demanda potencial de materias primas e insumos	Planeación de la demanda y creación de la programación de AAVN	ICBF área designada Contratista	
2	Compra de materias primas e insumos	Compras y negociaciones de las materias primas e insumos	Contratista	
3	Producción de AAVN	Producción de alimentos sólidos en plantas propias Producción de alimentos líquidos en plantas maquiladoras	Contratista	
4	Almacenamiento	En bodegas satélite distribuidas en todo el país y bodegas en plantas	Contratista	
5	Transporte	Movilización de los alimentos desde las bodegas a los puntos de entrega	Contratista	
6	Entrega	Recepción y verificación de calidad de alimentos y/o productos en los puntos de entrega	Puntos de entrega primarios	
7	Almacenamiento secundario	Almacenamiento de alimentos y/o productos en puntos de entrega	Puntos de entrega primarios	
8	Desnaturalización y reposición	Desnaturalización de producto no apto y solicitud de reposición	Puntos de entrega primarios-enlaces de nutrición icbf	Contratista


Fuente: Construcción propia equipo abastecimiento alimentarios – Dirección de Nutrición.

6. SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA

Para todos los modelos mencionados anteriormente se debe contemplar lo establecido por el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011, “el objetivo de la supervisión e interventoría en los contratos/convenios estatales es proteger la moralidad administrativa, con el fin de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y tutelar la transparencia de la actividad contractual”. La supervisión e interventoría, implica el seguimiento al ejercicio del cumplimiento obligacional por la entidad contratante sobre las obligaciones a cargo del contratista/conveniente.

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 34 de 36

Los requisitos para ejercer el proceso de supervisión y/o interventoría se encuentran descritos en “G6.ABS Guía general para el ejercicio de supervisión e interventoría de contratos y convenios suscritos por el ICBF.”²⁶ y las que se definan por cada dirección Misional.

7. ORIENTACIONES PARA LA IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y OPERACIÓN EN SITUACIONES DE CONTINGENCIA


Teniendo en cuenta que la consecución, transporte y entrega de los alimentos puede verse sujeta a situaciones de contingencia como las catástrofes naturales, alteraciones del orden público entre otras que no permitan la operación regular, por ende el abastecimiento alimentario se debe adaptar a sus efectos; para poder suplir la necesidad de la demanda, para estos sucesos poco comunes se deben formular planes de contingencia, donde se hace necesario elaborar una planificación de la compra, del transporte y logística de los alimentos de manera que se pueda reducir el impacto del evento y por consiguiente se permitan las conexiones con las zonas periurbanas y rurales cercanas con las metodologías que se puedan encontrar en los diferentes territorios, para dar continuidad con el servicio.

Adicional a lo anterior en los casos en los que sea pertinente se recomienda realizar acercamientos y articulaciones con las autoridades y/o actores sociales y comunitarios del territorio a fin de generar canales o corredores humanitarios que permitan el abastecimiento alimentario a los diferentes servicios, igualmente se podrá recurrir a las listas de intercambio de alimentos aprobadas por la entidad, se recomienda en todo caso priorizar los alimentos de producción local y del territorio.

Un plan de contingencia para el abastecimiento de alimentos debe incluir varios elementos clave para asegurar que la cadena de suministro se mantenga operativa durante situaciones críticas. A continuación, se describen los apartados mínimos que debe contener este plan²⁷:

1. **Definición de situaciones críticas:** Identificar los posibles escenarios que podrían interrumpir el suministro de alimentos, como desastres naturales, fallos en la infraestructura, o pandemias.
2. **Asignación de responsabilidades:** Establecer un equipo de respuesta con roles y responsabilidades claras. Esto incluye la creación de un comité de emergencia que coordine las acciones necesarias.

²⁶ G6.ABS GUÍA GENERAL PARA EL EJERCICIO DE SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA DE CONTRATOS Y CONVENIOS SUSCRITOS POR EL ICBF

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G38.PP	16/01/2025
	GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	Versión 1	Página 35 de 36

3. **Determinación de acciones de respuesta:** Desarrollar un plan detallado con las acciones a seguir en caso de una interrupción. Esto incluye indicadores que marcan el inicio del plan, secuencias de acciones a realizar, y criterios para considerar que la situación ha sido normalizada.
4. **Mantenimiento del plan:** Realizar revisiones y actualizaciones periódicas del plan para asegurar su efectividad. Esto implica recopilar datos de ejecución y ajustar el plan según sea necesario.
5. **Tiempos de recuperación:** Definir tiempos específicos para la recuperación de las operaciones normales, minimizando así el impacto en la cadena de suministro.

8. MATRIZ DE RIESGOS


En la matriz de riesgos se evidencia los principales puntos de control y posibles eventualidades que ocurran durante las diferentes etapas, así como los planes de acción para mitigar dichas eventualidades y no afectar el servicio.

9. ANEXOS

NA

10. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Ley 2046 de 2020
- Decreto 248 de 2021
- G5.ABS Guía orientadora para el desarrollo de la estrategia de compras locales
- G6.ABS Guía general para el ejercicio de supervisión e interventoría de contratos y convenios suscritos por el ICBF
- G8.PP Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF
- G35.PP Guía técnica de impulso a la soberanía alimentaria de la Dirección de Nutrición
- Abastecimiento y distribución de alimentos en las ciudades de los países en desarrollo y de los países en transición; Guía para planificadores; FAO 2007.
- Manual de Gestión Logística del Transporte y Distribución de Mercancías; Yury Andrea Barón, Daniel Barrios, Margarita Ávila, Álvaro Guzmán, Víctor Bonolys. DIPLOMADO DE PROFUNDIZACIÓN SUPPLY CHAIN MANAGEMENT Y LOGÍSTICA. Universidad Nacional Abierta y a Distancia. Colombia

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN GUÍA ORIENTADORA PARA LA ESTRATEGIA DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO	G38.PP	16/01/2025
		Versión 1	Página 36 de 36

- Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para establecimientos de almacenamiento; Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas; Bogotá D.C. 2017- Ministerio de salud.
- Sistemas de Abastecimiento Alimentario Inclusión de la Agricultura Familiar en las Compras Públicas; Gobernación de Antioquia, Gerencia de seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia – MANÁ; Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO; Medellín, Colombia, 2016
- Documento CONPES D.C. Consejo Distrital de Política Económica y Social del Distrito Capital; POLÍTICA PÚBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PARA BOGOTÁ: Construyendo Ciudadanía Alimentaria, 2019-2031.

11. RELACIÓN DE FORMATOS

Código	Nombre del Formato
N/A	N/A

12. CONTROL DE CAMBIOS

Fecha	Versión	Descripción del Cambio
N/A	N/A	N/A