Bogotá D.C, Septiembre 18 de 2025

**INFORME DE PONENCIA PARA PRIMER DEBATE AL PROYECTO DE LEY NÚMERO 164 - 2025 CÁMARA**

*“Por medio del cual se dictan disposiciones en materia de contratación estatal para la*

*alimentación saludable en las Instituciones Educativas Oficiales y Centros Educativos*

*Oficiales, y se dictan otras disposiciones”.*

Honorable Representante

**GABRIEL BECERRA YAÑEZ**

Presidente Comisión Primera Constitucional

Cámara de Representantes

Ciudad.

**Referencia:** Informe de Ponencia para primer debate al Proyecto de Ley número 164 de 2025 Cámara.

Honorables Representantes:

En cumplimiento de la designación realizada por la Honorable Mesa Directiva de la Comisión Primera Constitucional de la Cámara de Representantes del Congreso de la República y de conformidad con lo establecido en el artículo 156 de la Ley 5ª de 1992, rindo Informe de Ponencia para primer debate al Proyecto de Ley número 164 de 2025 Cámara, *“Por medio del cual se dictan disposiciones en materia de contratación estatal para la alimentación saludable en las Instituciones Educativas Oficiales y Centros Educativos Oficiales, y se dictan otras disposiciones”.*

Cordialmente,

**ALVARO LEONEL RUEDA CABALLERO**

Representante a la Cámara por Santander

Partido Liberal Colombiano

**INFORME DE PONENCIA PARA PRIMER DEBATE EN LA COMISIÓN PRIMERA DE LA CÁMARA DE REPRESENTANTES AL PROYECTO DE LEY No. 164- 2025 Cámara**

*“Por medio del cual se dictan disposiciones en materia de contratación estatal para la*

*alimentación saludable en las Instituciones Educativas Oficiales y Centros Educativos*

*Oficiales, y se dictan otras disposiciones”.*

1. **TRÁMITE DE LA INICIATIVA**

El proyecto de Ley No. 164 de 2025 Cámara, fue radicado el día 4 de agosto del 2025, por mi, Álvaro Leonel Rueda Caballero, y fue publicado en la Gaceta 1408 de 2025.

El 9 de septiembre de 2025, mediante oficio No. C.P.C.P.3.1-198-2025, la Mesa Directiva de la Comisión Primera de la Cámara de Representantes, se notificó la designación como ponente para primer debate del PL 164 - 2025.

1. **OBJETO**

El proyecto de ley tiene como objetivo asegurar que los niños, niñas y adolescentes que asisten a instituciones educativas reciban una alimentación verdaderamente saludable, libre de productos ultraprocesados que afectan su bienestar. La propuesta busca que los alimentos disponibles en comedores, cafeterías y tiendas escolares estén pensados para favorecer su crecimiento, prevenir enfermedades relacionadas con la mala nutrición y fomentar hábitos que perduren a lo largo de su vida.

En esencia, la iniciativa pretende que los entornos escolares se conviertan en espacios protectores y formativos, donde la comida que se ofrece contribuya al desarrollo físico, emocional y cognitivo de los estudiantes. Al eliminar opciones dañinas y priorizar alimentos nutritivos, se busca generar una cultura de cuidado y autoconsciencia sobre lo que se consume, fortaleciendo la salud de las nuevas generaciones y aportando a una mejor calidad de vida presente y futura.

Para ello, se pretende desarrollar la Ley 2120 de 2021, con el fin de garantizar la materialización del principio de responsabilidad previsto en el numeral 1 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con los dispuesto en el artículo 44 de la Constitución Política.

1. **CONTENIDO DE LA INICIATIVA**

El articulado propuesto para el presente proyecto de ley consta de un (1) capítulo y cuatro (4) artículos, distribuidos así:

**Capítulo I:** Disposiciones Generales

* **Artículo 1.** Objeto: establece que la ley tiene como fin regular la contratación estatal para garantizar alimentación saludable en instituciones educativas oficiales.
* **Artículo 2.** Cláusulas de exclusión de productos ultraprocesados: dispone la inclusión de cláusulas contractuales que prohíban alimentos con exceso de azúcares, sodio y grasas saturadas en programas y tiendas escolares.
* **Artículo 3.** Cláusulas obligatorias para la vinculación de tiendas saludables: ordena que en los contratos o convenios de cafeterías y comedores escolares se prohíba vender productos ultraprocesados, garantizando la implementación de lineamientos de tiendas escolares saludables.
* **Artículo 4.** Vigencia y derogatorias: señala la entrada en vigor de la ley desde su publicación y la derogación de normas contrarias.

1. **ANTECEDENTES**

**2.1 ¿Qué son los productos ultraprocesados?**

Se entienden como alimentos ultraprocesados, aquellos que han sido sometidos a un proceso de transformación intensivo, mediante técnicas y tecnologías avanzadas que modifican sus características originales.

Por lo general, estos productos ultraprocesados tienen un alto contenido de grasas saturadas, azúcares añadidos y sodio.

Según la USDA (U.S. Department of Agriculture), el procesado puede incluir la adición de otros ingredientes a los alimentos como conservantes, sabores, nutrientes y otros aditivos alimentarios o sustancias aprobadas para su uso en productos alimenticios, como sal, azúcares y grasas. El procesamiento de alimentos, incluida la adición de ingredientes, puede reducir, aumentar o dejar sin afectar las características nutricionales de los productos agrícolas crudos.[[1]](#footnote-1)

En atención a la necesidad de desarrollar el día a día de una forma más rápida y práctica, la sociedad ha estado en la búsqueda de agilizar procesos cotidianos que optimicen el tiempo e incluso que sean más económicos. Esto incluye la alimentación, pues se ha acudido a aquellos alimentos empaquetados y etiquetados como listos para consumir, o que solo se requiere calentarlos y servirlos.

La industrialización de la alimentación incluye hidrogenación, hidrólisis, extrusión, moldeado, modificación de la forma, procesamiento mediante fritura y horneado. Los agentes aromatizantes, colorantes, emulsionantes, humectantes, edulcorantes sin azúcar y otros aditivos cosméticos, a menudo se agregan a estos productos para imitar las propiedades sensoriales de los alimentos sin procesar, o mínimamente procesados, y para enmascarar características indeseables del producto final[[2]](#footnote-2)

En el año 2019, se llevó a cabo por parte de los Institutos Nacionales de Salud, un estudio sobre el impacto de los ultraprocesados en la salud. El estudio consistió en alimentar por dos semanas, a un grupo de adultos de peso normal con una dieta compuesta por alimentos reales y, por otras dos semanas, con una dieta compuesta por alimentos ultraprocesados.

El primer indicador que se obtuvo fue sobre el peso de los adultos: durante el periodo en el cual consumieron una dieta constituida por alimentos reales, se observó una

pérdida promedio de peso de 0.9 kilogramos. Por otra parte, durante el periodo en el cual consumieron una dieta constituida por alimentos ultraprocesados, se observó un aumento promedio de peso de 0.9 kilogramos.

Los investigadores proporcionaron dos grupos de alimentos con la misma distribución de fibra, proteínas, carbohidratos, grasas y calorías totales, observando que todos los alimentos ultraprocesados poseen mayor densidad calórica que los alimentos reales. [[3]](#footnote-3)

Posteriormente, se complementó este estudio con un conjunto de artículos publicados en la Revista Médica Británica, los cuales arrojaron una relación entre los alimentos ultraprocesados y las enfermedades cardiovasculares y la mortalidad en general *(Fiolet et al., 2018; Lawrence and Baker, 2019; Rico-Campà et al., 2019; Srour et al., 2019).*

**2.2 Ultraprocesados en las Américas.**

La venta y consumo de este tipo de alimentos se ha disparado en el mundo, y desde los 90 se ha visto un crecimiento importante en América Latina y el caribe. En la actualidad, esta situación ha aumentado en los países que registran ingresos medios y bajos *(Martínez Steele et al., 2016)*

El alto consumo de estos alimentos, y en razón a sus ingredientes altos en sodio, azúcares y grasas saturadas ha implicado un aumento en las cifras de sobrepeso y de enfermedades. Adicionalmente, existen estudios que han asociado los alimentos ultraprocesados con una menor talla por edad *(Pries et al., 2019).*

En el mismo sentido, la Organización Panamericana de Salud/Organización Mundial de la Salud, ha dicho que el consumo habitual de productos procesados y ultraprocesados, ha hecho en las Américas, la región con mayor prevalencia de sobrepeso y obesidad en el mundo. Así mismo, evidencia la prevalencia de enfermedades no transmisibles (ENT) - enfermedades cardiovasculares, el cáncer, la diabetes y las enfermedades pulmonares crónicas.[[4]](#footnote-4)

En el artículo “Alimentos ultraprocesados y su relación con la obesidad y otras enfermedades crónicas no transmisibles: una revisión sistemática”[[5]](#footnote-5), se revisa se publica el estudio llevado a cabo en 2021, que consistió en una revisión den diferentes artículos que tuvieran relación entre el consumo de alimentos ultraprocesados y la obesidad, las enfermedades crónicas no transmisibles y cáncer.

De la observación realizada, los resultados fueron los siguientes:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ESTUDIO OBSERVADO | EVALUACIÓN REALIZADA | RESULTADOS |
| Alimentos Ultraprocesados y Cáncer:  En Francia se reclutaron 104.980 participantes mayores de 18 años, sin cáncer al momento del reclutamiento, de los cuales el 21,7% eran hombres y el 78,3% eran mujeres. | El estudio consistió en evaluar las posibles asociaciones entre el consumo de Alimentos Ultraprocesados y el riesgo de cáncer.  Los sujetos con mayor ingesta de AUP eran más jóvenes, fumadores, con menor grado de educación, bajos antecedentes familiares de cáncer y menor actividad física | Durante el seguimiento se diagnosticaron 2.228 casos de cáncer  Se detectó que el aumento del 10% de AUP en la dieta, se asoció significativamente con un 12% de incremento en el riesgo de cáncer general, y de un 11% en el riesgo de cáncer de mama. |
| Alimentos Ultraprocesados y Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2):  Se evaluaron dos metaanálisis que asociaron el riesgo de DM2 | El primer metaanálisis analizó 17 estudios de cohorte prospectivo | Detectó que el consumo diario de 250 ml de bebidas azucaradas, se asoció positivamente con DM2 |
| El segundo metaanálisis extrajo los datos de 9 cohortes que investigaron la asociación entre el consumo de bebidas azucaradas y el riesgo de DM2 | Demostró una clara asociación positiva entre el consumo de bebidas azucaradas y bebidas endulzadas artificialmente con la incidencia de DM2. Además, el riesgo de tener DM2 se incrementó en un 20% cuando el consumo diario fue de 330 ml |
| Alimentos Ultraprocesados e Hipertensión:  Se incluyeron 14.790 adultos graduados de la Universidad de Navarra, inicialmente sin HTA. | Durante un promedio de 9,1 años se hizo seguimiento a los adultos, y se presentaron 1.702 casos de HTA | Se demostró que el mayor consumo de AUP estaba asociado con un mayor riesgo de HTA.  Los autores proponen que esto pudiese estar asociado a una mayor ingesta total de sodio, grasa saturada y azúcar, por el alto consumo de comida rápida, carnes procesadas, alimentos fritos y bebidas azucaradas que fue registrado. |
| Alimentos Ultraprocesados e Hipertensión:  Lajous y Cols evaluó la relación entre HTA y el consumo de Carnes rojas procesadas y sin procesar en mujeres francesas. | Se reclutaron 44.616 mujeres sin HTA y se hizo seguimiento por aproximadamente 13.8 años. Se diagnosticaron 10.256 casos con HTA | Se evidenció que las mujeres que consumían semanalmente entre 5 o más de 5 porciones de 50g de carne roja procesada tuvieron una tasa de HTA 17% más alta que las mujeres que consumieron menos de una porción semanal.  No se observó asociación entre el consumo de carne roja sin procesar e HTA |

Tabla 1: construcción propia con datos tomados del artículo: “Alimentos ultraprocesados y su relación con la obesidad y otras enfermedades crónicas no transmisibles: una revisión sistemática”

**2.3 Relación entre los Ultraprocesados y la Obesidad**

Según cifras de la OMS (2024), para el año 2022, 2500 millones de adultos en el mundo tenían sobrepeso, de los cuales 890 millones eran obesos. Se estima que para 2022, 37 millones de niños menores de 5 años tenían sobrepeso, y más de 390 millones de niños y adolescentes de 5 a 19 años tenían sobrepeso.

En razón a los anteriores datos, la OMS concluyó que la prevalencia del sobrepeso (incluida la obesidad) entre niños y adolescentes de 5 a 19 años ha aumentado en gran medida, si tenemos en cuenta que en 1990 ese porcentaje era del 8% y en 2022 es del 20%.

Las causas del sobrepeso se pueden asociar a diversos factores, siendo la malnutrición y el bajo consumo de alimentos reales, uno de esos factores sobresalientes en la raíz del problema. Los niños *“están expuestos a alimentos altos en grasas, azúcar y sal, alto contenido calórico y bajo contenido en micronutrientes, cuyo costo suele ser menor, así como la calidad de sus nutrientes. Estos hábitos alimenticios, junto con unos niveles más bajos de actividad física, provocan un aumento drástico de la obesidad infantil, al tiempo que los problemas de desnutrición siguen sin resolverse.”[[6]](#footnote-6)*

Según las cifras de la OMS, en 2019, se estableció una relación entre un IMC (Indice de Masa Corporal) superior al sugerido, y cinco millones de muertes por enfermedades no transmisibles como las cardiovasculares, diabetes, cáncer, trastornos neurológicos, enfermedades respiratorias crónicas o trastornos digestivos. Finalmente, asegura que *“La obesidad en la infancia y la adolescencia tiene consecuencias psicosociales adversas; afecta al rendimiento escolar y a la calidad de vida, a lo que se añaden la estigmatización, la discriminación y la intimidación. Los niños con obesidad tienen muchas probabilidades de ser adultos con obesidad y además corren un mayor riesgo de sufrir ENT en la edad adulta.”*

Por su parte, Guarnizo (2022), encontró que diferentes estudios han demostrado una relación entre el consumo de productos ultraprocesados y el aumento en el riesgo de muerte prematura. Para Colombia, en 2017 las muertes relacionadas con la inadecuada nutrición, fue la segunda causa de muerte.[[7]](#footnote-7)

**2.4 Situación en Colombia**

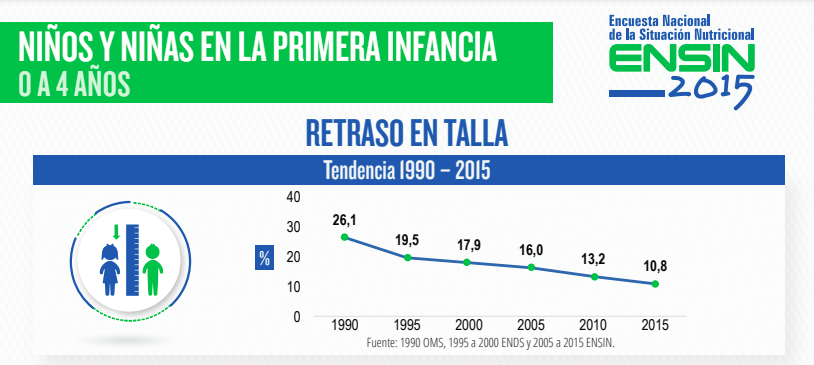
En Colombia contamos con un mecanismo que ha servido de ayuda en el diagnóstico de la situación nutricional y que se ha venido realizando desde el año 2005. Esta herramienta es la Encuesta Nacional de Situación Nutricional (ENSIN). Sin embargo, la última vez que se publicaron estos datos fue en el 2015.

La ENSIN es desarrollada por el Ministerio de Salud, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y el Instituto Nacional de Salud. Los datos aquí obtenidos son clave en el momento de tomar decisiones, formular políticas públicas y poner en marcha estratégias, planes y proyectos que beneficien a la población, de cara a los resultados arrojados por la encuesta.

Pese a lo desactualizada que está esa información, los resultados de la última encuesta aplicada, son preocupantes en materia de nutrición infantil.

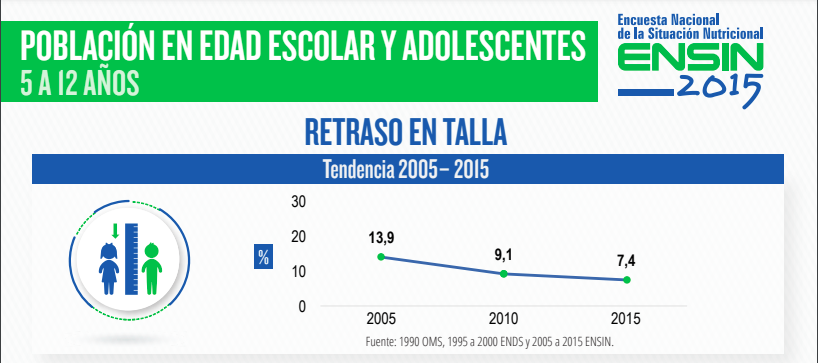
* Primera infancia, comprendida entre los 0 a 4 años, se evidencia que la desnutrición crónica, que mide el retraso en la talla para la edad es del 10,8%, es decir, uno de cada diez niños en Colombia sufre desnutrición crónica; y el exceso de peso aumentó en 2010 del 4,9% al 6,8% en 2015.

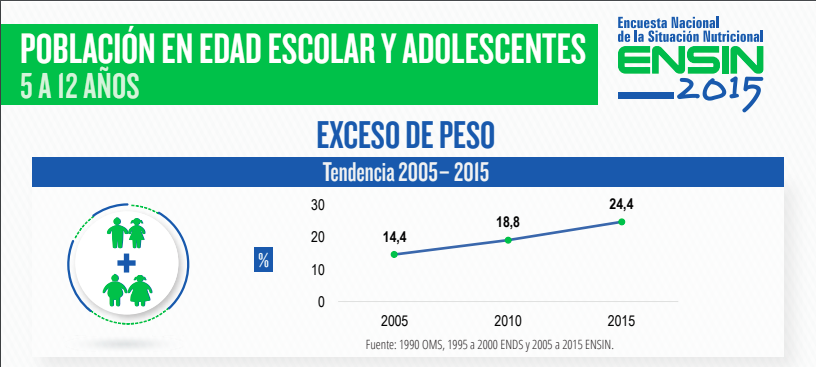
Así mismo, se evidencia que el 41% de niños entre los seis a veintitrés meses de edad amamantados y no amamantados tienen una dieta mínima aceptable.



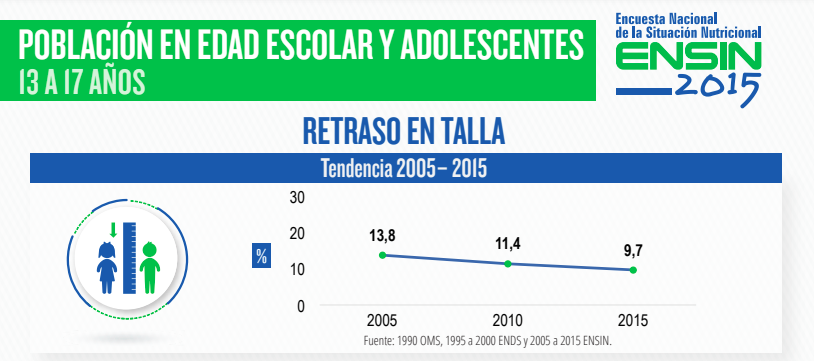
* Menores en edad escolar, comprendida entre los 5 y los 17 años de edad, se evidencia que siete de cada 100 menores presentan desnutrición crónica, y en

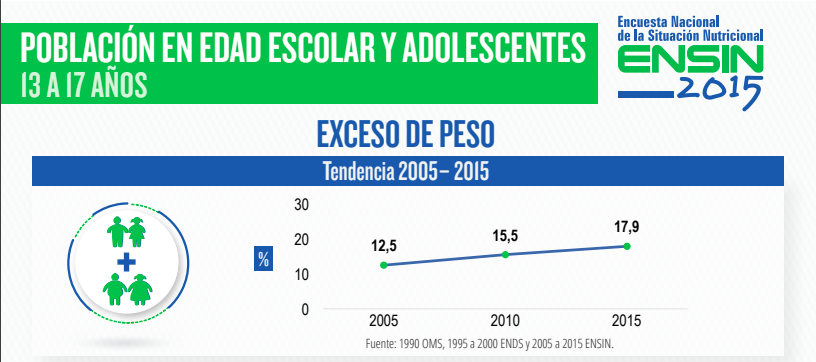
las comunidades indígenas esta cifra asciende a treinta de cada 100 menores. Mientras que el exceso de peso, en este rango de población, se incrementó de 18,8 % en 2010 a 24,4% en 2015.





* Adolescentes de 13 a 17 años, se evidencia que la desnutrición crónica es de uno de cada diez adolescentes del país, en las poblaciones indígenas representa el 36,5%, en los más pobres de la población es del 14,9% y en zonas rurales es del 15,7%. Así mismo, el 17,9% de los adolescentes presentan exceso de peso.





Los datos anteriormente expuestos indican la necesidad latente de una adecuada alimentación, desde la primera infancia, para generar conciencia a la hora de tomar decisiones frente a los alimentos que se consumen, así como el fomento de una cultura de alimentación saludable.

Adicionalmente, la Organización para las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) desarrolló una investigación sobre “Las buenas prácticas en programas de información y comunicación en educación alimentaria y nutricional”, dicho estudio incluye la población Colombiana, y evidenció que uno de los problemas comunes en el desarrollo de acciones educativas es la falta de apoyo político y de financiación para la realización de acciones efectivas.

Según la Observación General No. 12 del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales:

El derecho a una alimentación adecuada está inseparablemente vinculado a la dignidad inherente de la persona humana y es indispensable para el disfrute de otros derechos humanos consagrados en la Carta Internacional de Derechos

Humanos. Es también inseparable de la justicia social, pues requiere la adopción de políticas económicas, ambientales y sociales adecuadas, en los planos nacional e internacional, orientadas a la erradicación de la pobreza y al disfrute de todos los derechos humanos por todos.

* Enfermedades crónicas no transmisibles:

Acorde con el Boletín del Observatorio en Salud sobre las Enfermedades Crónicas no Transmisibles en Colombia:

Las enfermedades crónicas, se definen como un proceso de evolución prolongada, que no se resuelven espontáneamente y rara vez alcanzan una cura completa, las cuales generan una gran carga social tanto desde el punto de vista económico como desde la perspectiva de dependencia social e incapacitación [...]

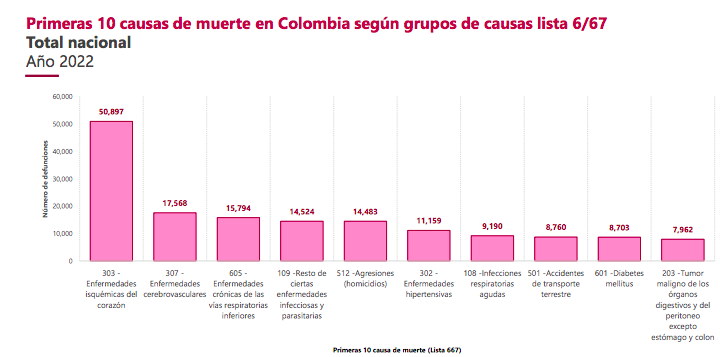
Los problemas principales (cardiopatía, episodios cerebrovasculares, cáncer, diabetes y enfermedades respiratorias crónicas) son causados por factores de riesgo como la hipertensión, el azúcar sanguíneo elevado, la hiperlipidemia, y sobrepeso/obesidad, que a la vez son el resultado de regímenes alimentarios no saludables, inactividad física, consumo de tabaco y exceso de alcohol.

Debido a la problemática que implican las ECNT, el riesgo para la salud pública y el impacto en el sistema de salud, se han implementado algunas acciones, como las contenidas en:

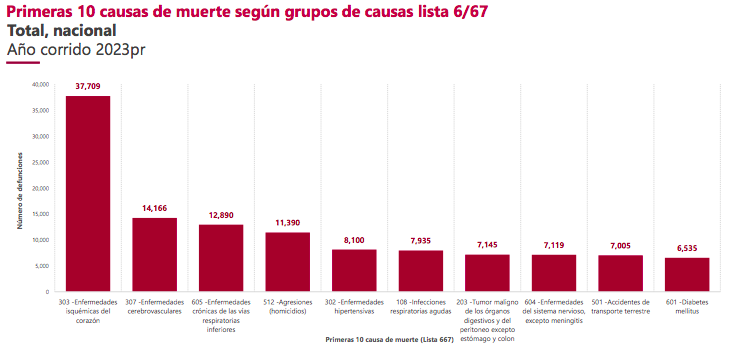
* Documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables.
* Ley 1355/2009: “Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como un prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención”
* Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional
* Plan Nacional de Salud Pública
* Ley 2120 de 2021: “Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir Enfermedades no Transmisibles y se adoptan otras disposiciones”

En Colombia, las enfermedades de tipo respiratorio, la hipertensión y las afecciones cardiacas, son unas de las principales causas de muerte durante el último año, tal y

como lo muestran las estadísticas publicadas por el DANE, en el documento titulado “Estadisticas VITAE”[[8]](#footnote-8):



En el 2023, el DANE registró cifras muy similares a las del año inmediatamente anterior:



Las anteriores estadísticas demuestran que mejorar los hábitos alimenticios y estilos de vida que incluyan mayor actividad deportiva, podría causar impacto en la reducción de muertes por enfermedades relacionadas con la obesidad, hipertensión y otras enfermedades crónicas no transmisibles.

Así mismo, la pandemia del Covid-19 demostró que en el mundo, y, para el caso concreto, en Colombia, la preparación es vital. Es primordial que los sistemas de salud pública desarrollen acciones, programas y políticas de prevención, para así disminuir el impacto que generan las emergencias sanitarias.

**2.5 Regulación**

Es un deber del estado, velar por el cumplimiento y protección de los derechos de los Niños, Niñas y Adolescentes.

Las decisiones se deben tomar con información, y para ello es necesario educar al consumidor, desde la infancia, y en ese proceso educativo también influye el entorno físico y la infraestructura existente.

Por esta razón, la regulación Colombiana ha venido avanzando en estrategias y políticas públicas que lleven a la sociedad a llevar una vida más saludable, de manera más consciente y equilibrada.

En los entornos educativos se presentan esos espacios de formación en los cuales se adquiere el conocimiento y las herramientas para tomar las decisiones en un futuro.

En el marco de este avance normativo, nos encontramos con el Documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables, donde se define: *“Los entornos educativos saludables entonces son definidos como el espacio geográfico en donde habita la comunidad educativa. contribuyen al desarrollo humano de la comunidad educativa, propiciando acciones integrales de promoción de la salud, prevención de la enfermedad en torno al establecimiento educativo, promoviendo el desarrollo humano sostenible de las niñas, los niños, los adolescentes y los jóvenes a través del desarrollo de habilidades y destrezas para cuidar su salud, la de su familia, su comunidad y su ambiente”*(Ministerio de Salud y Protección Social, 2013)

Este documento, busca establecer algunos requisitos para la preparación, expendio o distribución de alimentos en las tiendas escolares. Esto con el fin de promover

entornos que fomenten la alimentación saludable en las instituciones de educación preescolar, básica y media.[[9]](#footnote-9)

Este documento sienta las bases para la implementación de un entorno saludable en las Instituciones Educativas del país. Sin embargo, a la fecha su implementación no ha sido eficiente ni efectiva y es por eso que deben tomarse medidas encaminadas al cumplimiento de la protección de los derechos de los NNA.

Es importante precisar que esta iniciativa fue radicada previamente el 17 de septiembre de 2024 en la Cámara de Representantes, bajo el número 317 de 2024 C. No obstante, debido a limitaciones en el trámite legislativo no fue posible surtir el primer debate, razón por la cual en virtud del artículo 162 C.P. y en concordancia con el artículo 190 de la Ley 5 de 1992 fue archivado y se presentó nuevamente para garantizar la continuidad de una propuesta que resulta prioritaria para la protección del derecho fundamental a la alimentación adecuada de niñas, niños y adolescentes en Colombia.

1. **JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO DE LEY**

La escuela es el escenario donde niñas, niños y adolescentes pasan la mayor parte de su tiempo y, en consecuencia, se convierte en un espacio determinante para la construcción de hábitos de vida saludables. Sin embargo, en la actualidad, la oferta alimentaria en muchos establecimientos educativos se caracteriza por la presencia de productos ultraprocesados con altos contenidos de azúcares añadidos, grasas saturadas y sodio, lo cual contribuye de manera directa al aumento del sobrepeso, la obesidad y otras enfermedades crónicas no transmisibles.

Si bien en Colombia se han dado avances normativos, como la Ley 1355 de 2009 y la Ley 2120 de 2021, persiste una brecha significativa en la regulación de la oferta alimentaria escolar. Los lineamientos vigentes han sido de carácter principalmente

orientador y no han logrado incidir de manera efectiva en las cafeterías y tiendas escolares, lo que demuestra la necesidad de un marco legal más vinculante y exigible.

El proyecto de ley persigue un objetivo claro y acotado: asegurar que, en el ámbito escolar, la oferta alimentaria sea saludable y adecuada para el desarrollo integral de niñas, niños y adolescentes, eliminando del circuito de contratación y de expendio en cafeterías y tiendas escolares los productos y bebidas ultraprocesados con altos contenidos de sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas. Para ello establece parámetros verificables —incluida una tabla de umbrales por 100 g y reglas de cálculo— y mandatos de inclusión de cláusulas de exclusión en documentos precontractuales y contractuales, así como la adopción de lineamientos de “tiendas escolares saludables”.

La experiencia comparada y los marcos de referencia internacionales respaldan esta orientación: la Declaración Universal de Derechos Humanos y el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales reconocen el derecho a una alimentación adecuada; las Directrices Voluntarias de la FAO recomiendan políticas para evitar el consumo excesivo y no equilibrado de alimentos, y la Agenda 2030 alinea la acción pública con los ODS 2 (Hambre Cero) y 3 (Salud y Bienestar). Estas referencias apuntalan la pertinencia de intervenir los entornos alimentarios escolares con medidas regulatorias simples, medibles y de alta trazabilidad.

Técnicamente, la propuesta es consistente con la mejor evidencia disponible y con principios de salud pública: actúa sobre la oferta (contratación y expendio) para reducir la disponibilidad de productos no saludables; introduce criterios objetivos de evaluación nutricional que facilitan supervisión y control; y articula a los actores del marco institucional —gobernaciones, alcaldías, entidades del PAE, IEO y CEO— para homogeneizar prácticas. Los beneficios esperados incluyen: reducción de la exposición a nutrientes críticos desde edades tempranas; mejora de indicadores de estado nutricional; disminución progresiva de factores de riesgo para ECNT; y fortalecimiento de capacidades pedagógicas en alimentación saludable dentro del entorno escolar.

En síntesis, la iniciativa configura una respuesta focalizada, proporcional y verificable a un problema público claramente delimitado: la inadecuada oferta alimentaria en espacios educativos. Al transformar el entorno escolar en un espacio protector y promotor de hábitos saludables, se contribuye de manera directa al bienestar presente y futuro de la población estudiantil y se generan impactos positivos en la calidad de vida y en la sostenibilidad del sistema de salud, mediante una intervención normativa sencilla de implementar y con alto potencial de cumplimiento y vigilancia.

1. **OBSERVACIONES**

Se recibieron observaciones formuladas por la Fundación Red PaPaz y su equipo de nutricionistas al proyecto y estas constituyen un insumo relevante para fortalecer su coherencia técnica y garantizar su efectiva implementación. La Fundación resaltó la necesidad de precisar la terminología empleada en el articulado, recomendando sustituir el concepto genérico de “alimentos” por el de “Productos Comestibles y Bebibles Ultraprocesados (PCBU)”, conforme a la definición vigente en el Estatuto Tributario. De igual manera, se planteó ampliar el ámbito de aplicación a los servicios de atención a la primera infancia, incorporar una excepción técnica condicionada para el uso de productos con finalidad nutricional específica, como la Bienestarina, entre otras.

En atención a estas observaciones, el articulado fue objeto de ajustes que refuerzan su claridad y viabilidad. Se introdujo el concepto de PCBU como categoría normativa central, se remitió la definición de criterios nutricionales a la reglamentación gubernamental, se extendió la aplicación a la primera infancia, se reconoció una excepción técnica regulada y se fijó un régimen de transición. Con estos cambios, el proyecto consolida su objetivo de garantizar una alimentación escolar saludable, alineada con los derechos de los niños, niñas y adolescentes y con los principios de salud pública.

1. **MARCO LEGAL Y CONSTITUCIONAL**

La Constitución reconoce expresamente el derecho de los niños a una alimentación equilibrada (art. 44) y otorga al Congreso competencia para regular la contratación y los servicios públicos (arts. 114 y 150). A su vez, el marco legal vigente —Ley 80 de 1993, Ley 2120 de 2021, Ley 1098 de 2006, Ley 1355 de 2009, Ley 1751 de 2015, el CONPES 113 de 2008 y los estándares de la FAO— establece lineamientos en materia de contratación, seguridad alimentaria y salud pública. El proyecto de ley se articula de manera coherente con estas disposiciones, llenando vacíos en la implementación práctica de la alimentación escolar saludable y fortaleciendo el sistema normativo colombiano en materia de protección de los derechos de la infancia.

## Fundamentos Constitucionales:

**Artículo 44 (parcial).**

*“Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada (…) La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral (…). Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás.”*

Este artículo fundamenta la obligación estatal de asegurar entornos escolares protectores y una “alimentación equilibrada”. El proyecto se articula con esta garantía al orientar la oferta alimentaria en instituciones educativas hacia criterios de salud y protección integral.

**Artículo 49.**

*“La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud. (…) Corresponde al Estado organizar, dirigir y reglamentar la prestación de servicios de salud a los habitantes y de saneamiento ambiental conforme a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad. (…)”*

Faculta al Estado para organizar y reglamentar acciones de promoción y protección de la salud. La prohibición de ultraprocesados en entornos escolares es una medida preventiva que se inscribe en este mandato.

**Artículo 65.**

*“El Estado garantizará el derecho humano a la alimentación adecuada, de manera progresiva, con un enfoque intercultural y territorial, y a estar protegido contra el hambre y las distintas formas de malnutrición. Así mismo, promoverá condiciones de seguridad, soberanía y autonomías alimentarias en el territorio nacional y generará acciones para minimizar la pérdida de alimentos.*

*La producción y acceso a alimentos gozará de la especial protección del Estado. Para tal efecto, se otorgará prioridad al desarrollo sostenible e integral de las actividades agrícolas, agroalimentarias, agroindustriales, agroecológicas, pecuarias, pesqueras, acuáticas, forestales y campesinas, así como también a la adecuación de tierras, construcción de obras de infraestructura física y logística que facilite la disponibilidad de alimentos en todo el territorio nacional.*

*De igual manera, el Estado promoverá la investigación y la transferencia de conocimiento y tecnología para la producción de alimentos y materias primas de origen agropecuario y acuícola, con el propósito de incrementar la productividad y disponibilidad, así como proteger y salvaguardar la biodiversidad y los medios e insumos de la actividad.”*

Obliga al Estado a garantizar el derecho a la alimentación adecuada y reconoce la protección de la producción de alimentos como deber estatal. Favorecer el acceso a alimentos frescos y mínimamente procesados en las escuelas, en lugar de ultraprocesados, materializa esta protección.

**Artículo 114.**

*“Corresponde al Congreso de la República reformar la Constitución, hacer las leyes y ejercer control político sobre el gobierno y la administración. El Congreso de la República, estará integrado por el Senado y la Cámara de Representantes.”*

Sustenta la competencia del Congreso para expedir la ley propuesta y ejercer control sobre su implementación mediante el diseño de un marco normativo aplicable a la contratación y expendio de alimentos en establecimientos educativos.

**Artículo 150 (parcial).**

*“Corresponde al Congreso hacer las leyes. (…) 23. Expedir las leyes que regirán el ejercicio de las funciones públicas y la prestación de los servicios públicos. (…) Compete al Congreso expedir el estatuto general de contratación de la administración pública y en especial de la administración nacional.”*

Habilita al Congreso para regular servicios públicos y expedir el estatuto general de contratación; con base en ello, el proyecto fija parámetros obligatorios de contratación y expendio de alimentos en el entorno escolar.

**Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) –**

**Artículo 11.**

*“Los Estados Partes en el presente Pacto reconocen el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso alimentación, vestido y vivienda adecuados, y a una mejora continua de las condiciones de existencia. Los Estados Partes tomarán medidas apropiadas para asegurar la efectividad de este derecho, reconociendo a este efecto la importancia esencial de la cooperación internacional fundada en el libre consentimiento.”*

Este artículo reconoce explícitamente el derecho a la alimentación adecuada como parte del nivel de vida digno. El proyecto de ley desarrolla este mandato al garantizar que en los entornos escolares la oferta alimentaria no esté dominada por productos ultraprocesados que deterioren la salud infantil, sino que se fomente el acceso a alimentos nutritivos y seguros.

**Observación General No. 12 del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1999).**

*“El derecho a una alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer y niño, solos o en común con otros, tienen acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla. La alimentación adecuada debe ser disponible en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimenticias de los individuos, sin sustancias nocivas y aceptable para una cultura determinada.”*

La Observación aclara el contenido normativo del derecho a la alimentación: disponibilidad, accesibilidad, adecuación y sostenibilidad. El proyecto se enmarca en la adecuación, al limitar el acceso de niños y adolescentes a productos ultraprocesados

con exceso de sodio, azúcares y grasas saturadas, garantizando que lo disponible en las escuelas sea realmente nutritivo y culturalmente apropiado.

**Convención sobre los Derechos del Niño (CDN)**

**Artículo 24.**

*“Los Estados Partes reconocen el derecho del niño al disfrute del más alto nivel posible de salud y a servicios para el tratamiento de las enfermedades y la rehabilitación de la salud. Los Estados Partes se esforzarán por asegurar que ningún niño sea privado de su derecho al disfrute de esos servicios de salud. (…) Los Estados Partes adoptarán medidas apropiadas para: (…) c) Combatir las enfermedades y la malnutrición en el marco de la atención primaria de la salud mediante, entre otras cosas, la aplicación de la tecnología disponible y el suministro de alimentos nutritivos adecuados y agua potable salubre, teniendo en cuenta los peligros y riesgos de la contaminación del medio ambiente.”*

La CDN obliga a los Estados a adoptar medidas concretas contra la malnutrición infantil. Este proyecto se convierte en una acción normativa precisa para proteger a los niños en un entorno clave: la escuela, asegurando que su derecho a una nutrición adecuada se materialice en la práctica cotidiana.

## Fundamentos Legales:

**Ley 80 de 1993 – Estatuto General de Contratación de la Administración Pública**

**Artículo 26 (parcial).**

*“En los contratos estatales se entenderán incorporadas las disposiciones constitucionales y legales vigentes. (…) Los servidores públicos responderán por los perjuicios que se causen a la entidad, a los contratistas o a terceros, como consecuencia de la culpa grave o el dolo en la celebración o ejecución de los contratos. (…)”*

Este artículo establece el principio de responsabilidad en la contratación estatal. El proyecto lo desarrolla al imponer la obligación de incluir cláusulas que excluyan productos ultraprocesados en la alimentación escolar, asegurando que las decisiones contractuales se alineen con la protección de la salud de los estudiantes y con el interés superior del niño.

**Ley 2120 de 2021 – “Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir Enfermedades No Transmisibles”**

**Artículo 1 (parcial).**

*“La presente ley adopta medidas efectivas que promueven entornos alimentarios saludables, garantizando el derecho fundamental a la salud, especialmente de las niñas, niños y adolescentes, con el fin de prevenir la aparición de Enfermedades No Transmisibles (…)”*

**Artículo 9 (parcial).**

*“(…) fomentará y promoverá la alimentación saludable y balanceada; y el consumo de frutas, verduras y demás productos de producción local, en el entorno educativo.”*

Esta ley sienta la base de los entornos alimentarios saludables, constituye el antecedente más directo. Este proyecto busca avanzar en su implementación, la complementa y fortalece llevando los criterios de etiquetado y advertencia al terreno práctico de la contratación y la oferta alimentaria en las instituciones educativas.

**Ley 1098 de 2006 – Código de la Infancia y la Adolescencia**

**Artículo 17 (parcial).**

*“Los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a la vida, a una buena calidad de vida y a un ambiente sano (…) Este derecho supone (…) alimentación nutritiva y equilibrada, acceso a los servicios de salud, educación (…)”*

Esta disposición reconoce explícitamente el derecho a una alimentación nutritiva y equilibrada. El proyecto lo concreta en el espacio escolar, al regular qué alimentos pueden ofertarse en cafeterías y comedores de las instituciones educativas.

**Ley 1355 de 2009 – “Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como un prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención”**

**Artículo 1 (parcial).**

*“Declárase la obesidad como una enfermedad crónica de Salud Pública, la cual es causa directa de enfermedades cardiacas (…) hipertensión, cáncer, diabetes (…)”*

Al declarar la obesidad como una enfermedad de salud pública se evidencia el problema que se ha venido incrementando desde los años 80, y que se relaciona directamente con la aparición de diversas enfermedades, que pueden ser prevenibles si se implementan prácticas y acciones que conlleven al desarrollo de una cultura de estilos de vida saludable.

Se hace latente la necesidad de tomar acciones, más allá de las tradicionales, que den resultados positivos frente a la disminución de los desórdenes alimentarios que se producen desde muy temprana edad en los NNA.

**Artículo 11, parágrafo (parcial).**

*“Las instituciones educativas públicas y privadas deberán implementar estrategias tendientes a propiciar ambientes escolares que ofrezcan alimentación balanceada y saludable (…)”*

El proyecto operativiza estas obligaciones al fijar cláusulas contractuales que aseguran la exclusión de alimentos ultraprocesados y refuerzan la creación de entornos escolares protectores frente a la obesidad y las enfermedades relacionadas.

**Ley 1751 de 2015 – “Por medio de la cual se reglamenta el derecho fundamental a la salud y se dictan otras disposiciones”**

**Artículo 5, literal c (parcial).**

*“Formular y adoptar políticas que propendan por la promoción de la salud, prevención y atención de la enfermedad (…) mediante acciones colectivas e individuales.”*

La regulación de la oferta alimentaria en las instituciones educativas constituye una acción colectiva de promoción y prevención que garantiza progresivamente el derecho fundamental a la salud.

**CONPES Social 113 de 2008 – Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN)**

*“La dimensión de calidad de vida (…) se refiere a aquellos factores que inciden en la calidad de vida y tienen relación directa con la SAN. (…) Elementos como la educación (…) son determinantes (…) para la promoción de estilos de vida saludable.”*

El proyecto se articula con la PNSAN al incidir directamente en la dimensión de consumo de alimentos dentro del entorno escolar, fortaleciendo la seguridad alimentaria de la población infantil y adolescente.

**Directrices Voluntarias de la FAO sobre el Derecho a la Alimentación (2004)**

**Directriz 10.2 (parcial).**

*“Se alienta a los Estados a adoptar medidas, en particular mediante la educación, la información y la reglamentación sobre el etiquetado, destinadas a evitar el consumo excesivo y no equilibrado de alimentos (…)”*

Estas directrices internacionales refuerzan la pertinencia de la iniciativa, que mediante medidas normativas simples y verificables, busca evitar la exposición de los estudiantes a productos dañinos para la salud y promover hábitos alimenticios adecuados desde la escuela.

1. **PLIEGO DE MODIFICACIONES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TEXTO RADICADO** | **PONENCIA PRIMER DEBATE** | **JUSTIFICACIÓN** |
| **Artículo 1°. Objeto.** La presente Ley tiene por objeto establecer normas y procedimientos claros para la contratación estatal para la alimentación saludable en las Instituciones Educativas Oficiales -IEO- y Centros Educativos Oficiales -CEO-, en desarrollo de la Ley 2120 de 2021, con el fin de garantizar la materialización del principio de responsabilidad previsto en el numeral 1 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con los dispuesto en el artículo 44 de la Constitución Política. | **Artículo 1°. Objeto.** La presente Ley tiene por objeto establecer normas y procedimientos claros para ~~la contratación estatal para la alimentación saludable~~ garantizar la alimentación saludable en las Instituciones Educativas Oficiales -IEO- y Centros Educativos Oficiales -CEO-, a través de la contratación estatal y de la regulación de sus entornos alimentarios, en desarrollo de la Ley 2120 de 2021 ~~con el fin de garantizar la materialización del principio de responsabilidad previsto en el numeral 1 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con los dispuesto en el artículo 44 de la Constitución Política.~~ y demás normas concordantes, en cumplimiento del artículo 44 de la Constitución Política y del principio de responsabilidad previsto en el numeral 1 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993. | Se ajusta la redacción con el fin de aclarar que se pretende regular el entorno alimentario escolar a través de la contratación. Se refuerza la referencia constitucional y legal. |
| **Artículo 2°. Incorporación de Cláusulas de Exclusión de Productos Ultraprocesados en materia de contratación estatal para la alimentación saludable en las IEO y CEO:** En los documentos contractuales y desde la etapa precontractual en los pliegos de condiciones y estudios previos de los contratos, convenios interadministrativos o cualquier tipo de acuerdo que celebren las gobernaciones, alcaldías y en general las entidades públicas prestadoras del Programa de Alimentación Escolar, o aquellas IEO y CEO que celebren contratos, convenios o acuerdos para la administración, manejo, comodato y otros de tiendas escolares, deberán incluirse cláusulas expresas que prohiban el suministro de los siguientes alimentos y bebidas:  ● Los productos comestibles ultraprocesados industrialmente y/o con alto contenido de azúcares añadidos, sodio o grasas saturadas.  Productos comestibles ultraprocesados que como ingredientes se les haya adicionado azúcares, sal/sodio y/o grasas y su contenido en la tabla nutricional supere los siguientes valores:   |  |  | | --- | --- | | Nutriente | Por cada 100g | | Sodio | > = 1mg/kcal y/o >=300mg/100g | | Azúcares | > = 10% del total de energía proveniente de azúcares libres | | Grasas Saturadas | > = 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas |     Para calcular los porcentajes establecidos en la tabla se hará de la siguiente manera:  a) Sodio: se toma cualquier cantidad de alimento, puede ser cien gramos (100 g) o la porción, y se divide el contenido de sodio reportado, entre el número de kcal, reportadas en la misma cantidad, sí esta relación es superior a uno (1), estará prohibido el suministro del producto. Por otro lado, debe calcular el contenido de sodio en cien gramos (100 g) y si este supera los trescientos - miligramos (300 mg), estará prohibido el suministro del producto.  b) Azúcares: Se debe multiplicar la cantidad de azúcares añadidos en gramos, por el factor de conversión de azúcares (4 kcal/g). Este resultado, se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se - multiplica por cien (100). Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla, y sí es igual o superior a diez por ciento (10%), estará prohibido el suministro del producto.  c) Grasas saturadas: se debe multiplicar la cantidad de grasas saturadas en gramos, por el factor de conversión de grasas (9 kcal/g) en cualquier cantidad de alimento. Este resultado, se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se multiplica por cien (100). Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla, y si es igual 0 superior a diez por ciento (0%) estará prohibido el suministro del producto.  Los productos ultraprocesados son formulaciones industriales elaboradas a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas. Algunas sustancias empleadas para elaborar los productos ultraprocesados, como grasas, aceites, almidones y azúcar, derivan directamente de alimentos. Otras se obtienen mediante el procesamiento adicional de ciertos componentes alimentarios, como la hidrogenación de los aceites (que genera grasas trans tóxicas), la hidrólisis de las proteínas y la “purificación” de los almidones. La gran mayoría de los ingredientes en la mayor parte de los- productos ultraprocesados son aditivos (aglutinantes, cohesionantes, colorantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, espumantes, estabilizadores, "mejoradores” sensoriales como aromatizantes y saborizantes, conservadores, saborizantes y solventes).  Los productos ultraprocesados son formulaciones industriales principalmente a base de sustancias extraídas o derivadas de alimentos, además de aditivos y cosméticos que dan color, sabor o textura para intentar imitar a los alimentos. Tienen un elevado contenido en azúcares añadidos, grasa total, grasas saturadas y sodio, y un bajo contenido en proteína, fibra alimentaria, minerales y vitaminas, en comparación con los productos, platos y comidas sin procesar o mínimamente procesados.  Se entenderá por producto ultraprocesado que se les haya adicionado sal/sodio; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal o aditivo que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.  Se entenderá por producto ultraprocesado que se les haya adicionado grasas; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados.  Se consideran azúcares añadidos los monosacáridos y/o disacáridos que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen aquellos contenidos en los jarabes, en los concentrados de jugos de frutas o vegetales.  Se entenderá por producto alimenticio procesado y/o ultraprocesado que se les haya adicionado azúcares, aquellos a los que durante el proceso de elaboración se les hayan añadido azúcares según la definición del inciso anterior.  ● Las bebidas ultraprocesadas azucaradas, así como los concentrados, polvos y jarabes que, después de su mezcla o dilución permiten la obtención de bebidas azucaradas.  Se considera como bebida ultraprocesada azucarada la bebida líquida que no tenga un grado alcohólico volumétrico superior a cero coma cinco por ciento (0,5%) vol, y a la cual se le ha incorporado cualquier azúcar añadido.  En esta definición se incluyen bebidas gaseosas o carbonatadas, bebidas a base de malta, bebidas tipo té o café, bebidas a base de fruta en cualquier concentración, refrescos, zumos y néctares de fruta, bebidas energizantes, bebidas deportivas, refrescos, aguas saborizadas y mezclas en polvo.  Se consideran concentrados, polvos y Jarabes las esencias o extractos de sabores que permitan obtener bebidas saborizadas y los productos con o sin edulcorantes o saboreadores, naturales, artificiales o sintéticos, adicionados o no, de jugo, pulpa o néctar, de frutas, de verduras o legumbres y otros aditivos para alimentos, así como las mezclas a base de harina, fécula, extracto de malta y almidón.  Se consideran azúcares añadidos los monosacáridos y/o disacáridos que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen aquellos contenidos en los jarabes, en los concentrados de jugos de frutas o vegetales. No se considera azúcar añadido los edulcorantes sin aporte calórico. | **Artículo 2°. Incorporación de Cláusulas de Exclusión de Productos Ultraprocesados en materia de contratación estatal para la alimentación saludable en las IEO y CEO:** En los documentos contractuales y desde la etapa precontractual en los pliegos de condiciones y estudios previos de los contratos, convenios interadministrativos o cualquier tipo de acuerdo que celebren las gobernaciones, alcaldías y en general las entidades públicas prestadoras del Programa de Alimentación Escolar, o aquellas IEO y CEO que celebren contratos, convenios o acuerdos para la administración, manejo, comodato y otros de tiendas escolares, deberán incluirse cláusulas expresas que prohiban el suministro de los siguientes alimentos y bebidas:  ● Los productos comestibles ultraprocesados industrialmente y/o con alto contenido de azúcares añadidos, sodio o grasas saturadas.  Productos comestibles ultraprocesados que como ingredientes se les haya adicionado azúcares, sal/sodio y/o grasas y su contenido en la tabla nutricional supere los siguientes valores:   |  |  | | --- | --- | | Nutriente | Por cada 100g | | Sodio | > = 1mg/kcal y/o >=300mg/100g | | Azúcares | > = 10% del total de energía proveniente de azúcares libres | | Grasas Saturadas | > = 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas |     Para calcular los porcentajes establecidos en la tabla se hará de la siguiente manera:  a) Sodio: se toma cualquier cantidad de alimento, puede ser cien gramos (100 g) o la porción, y se divide el contenido de sodio reportado, entre el número de kcal, reportadas en la misma cantidad, sí esta relación es superior a uno (1), estará prohibido el suministro del producto. Por otro lado, debe calcular el contenido de sodio en cien gramos (100 g) y si este supera los trescientos - miligramos (300 mg), estará prohibido el suministro del producto.  b) Azúcares: Se debe multiplicar la cantidad de azúcares añadidos en gramos, por el factor de conversión de azúcares (4 kcal/g). Este resultado, se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se - multiplica por cien (100). Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla, y sí es igual o superior a diez por ciento (10%), estará prohibido el suministro del producto.  c) Grasas saturadas: se debe multiplicar la cantidad de grasas saturadas en gramos, por el factor de conversión de grasas (9 kcal/g) en cualquier cantidad de alimento. Este resultado, se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se multiplica por cien (100). Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla, y si es igual 0 superior a diez por ciento (0%) estará prohibido el suministro del producto.  Los productos ultraprocesados son formulaciones industriales elaboradas a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas. Algunas sustancias empleadas para elaborar los productos ultraprocesados, como grasas, aceites, almidones y azúcar, derivan directamente de alimentos. Otras se obtienen mediante el procesamiento adicional de ciertos componentes alimentarios, como la hidrogenación de los aceites (que genera grasas trans tóxicas), la hidrólisis de las proteínas y la “purificación” de los almidones. La gran mayoría de los ingredientes en la mayor parte de los- productos ultraprocesados son aditivos (aglutinantes, cohesionantes, colorantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, espumantes, estabilizadores, "mejoradores” sensoriales como aromatizantes y saborizantes, conservadores, saborizantes y solventes).  Los productos ultraprocesados son formulaciones industriales principalmente a base de sustancias extraídas o derivadas de alimentos, además de aditivos y cosméticos que dan color, sabor o textura para intentar imitar a los alimentos. Tienen un elevado contenido en azúcares añadidos, grasa total, grasas saturadas y sodio, y un bajo contenido en proteína, fibra alimentaria, minerales y vitaminas, en comparación con los productos, platos y comidas sin procesar o mínimamente procesados.  Se entenderá por producto ultraprocesado que se les haya adicionado sal/sodio; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal o aditivo que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.  Se entenderá por producto ultraprocesado que se les haya adicionado grasas; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados.  Se consideran azúcares añadidos los monosacáridos y/o disacáridos que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen aquellos contenidos en los jarabes, en los concentrados de jugos de frutas o vegetales.  Se entenderá por producto alimenticio procesado y/o ultraprocesado que se les haya adicionado azúcares, aquellos a los que durante el proceso de elaboración se les hayan añadido azúcares según la definición del inciso anterior.  ● Las bebidas ultraprocesadas azucaradas, así como los concentrados, polvos y jarabes que, después de su mezcla o dilución permiten la obtención de bebidas azucaradas.  Se considera como bebida ultraprocesada azucarada la bebida líquida que no tenga un grado alcohólico volumétrico superior a cero coma cinco por ciento (0,5%) vol, y a la cual se le ha incorporado cualquier azúcar añadido.  En esta definición se incluyen bebidas gaseosas o carbonatadas, bebidas a base de malta, bebidas tipo té o café, bebidas a base de fruta en cualquier concentración, refrescos, zumos y néctares de fruta, bebidas energizantes, bebidas deportivas, refrescos, aguas saborizadas y mezclas en polvo.  Se consideran concentrados, polvos y Jarabes las esencias o extractos de sabores que permitan obtener bebidas saborizadas y los productos con o sin edulcorantes o saboreadores, naturales, artificiales o sintéticos, adicionados o no, de jugo, pulpa o néctar, de frutas, de verduras o legumbres y otros aditivos para alimentos, así como las mezclas a base de harina, fécula, extracto de malta y almidón.  Se consideran azúcares añadidos los monosacáridos y/o disacáridos que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen aquellos contenidos en los jarabes, en los concentrados de jugos de frutas o vegetales. No se considera azúcar añadido los edulcorantes sin aporte calórico.  **Parágrafo 1.** El Ministerio de Salud y Protección Social, en coordinación con el Ministerio de Educación Nacional, actualizará cada dos (2) años los umbrales técnicos de nutrientes críticos, conforme a la evidencia científica y las recomendaciones de la OMS/OPS. | Se agrega actualización periódica de umbrales, para mantener vigencia científica. |
| **Artículo 3°. Cláusulas obligatorias para la vinculación de tiendas saludables en las IEO y CEO.** En los contratos, convenios o cualquier acuerdo que celebren las IEO y los CEO para la administración, explotación económica, arriendo, utilización o cualquier otra figura que permita el uso de los espacios donde funcionen las cafeterías, restaurantes, comedores y en general tiendas escolares de las IEO y los CEO, incluirán en el clausulado la prohibición de vender, ofrecer o suministrar los alimentos y bebidas de que trata el artículo 2 de la presente Ley, e incluirán los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y el Ministerio de Educación, respecto a la implementación de las Tiendas Escolares Saludables.  **Parágrafo primero.** Las IEO deberán incluir en sus manuales de contratación lo previsto en este artículo.  **Parágrafo segundo.** En todo caso, en las cafeterías, restaurantes, comedores y en general tiendas escolares de las IEO y los CEO se entiende que queda prohibida la venta, oferta o suministro de los alimentos y bebidas de que trata el artículo 2 de la presente ley, aún cuando no medie contrato o la prestación del servicio se haga directamente por la IEO o el CEO. | **Artículo 3°. Cláusulas obligatorias para la vinculación de tiendas saludables en las IEO y CEO.** En los contratos, convenios o cualquier acuerdo que celebren las IEO y los CEO para la administración, explotación económica, arriendo, utilización o cualquier otra figura que permita el uso de los espacios donde funcionen las cafeterías, restaurantes, comedores y en general tiendas escolares de las IEO y los CEO, incluirán en el clausulado la prohibición de vender, ofrecer o suministrar ~~los alimentos y bebidas de que trata el artículo 2 de la presente Ley~~ los Productos Comestibles y Bebibles Ultraprocesados (PCBU) de que trata el artículo 2 de la presente ley, e incluirán los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y el Ministerio de Educación, respecto a la implementación de las Tiendas Escolares Saludables.  **Parágrafo primero.** Las IEO y CEO deberán incluir en sus manuales de contratación lo previsto en este artículo.  **Parágrafo segundo.** En todo caso, en las cafeterías, restaurantes, comedores y en general tiendas escolares de las IEO y los CEO se entiende que queda prohibida la venta, oferta o suministro ~~de los alimentos y bebidas de que trata el artículo 2 de la presente ley~~ de **PCBU** conforme al artículo 2 de la presente ley, aún cuando no medie contrato o la prestación del servicio se haga directamente por la IEO o el CEO.  **Parágrafo 3.** El Ministerio de Educación y las secretarías de educación certificarán anualmente el cumplimiento de estas disposiciones como requisito de supervisión institucional.  **Parágrafo 4.** El Gobierno nacional reglamentará, en un plazo no superior a seis (6) meses contados a partir de la entrada en vigencia de la presente ley, la aplicación de esta disposición. | Se incluye un parágrafo sobre certificación anual de cumplimiento, con el fin de suplir la necesidad de verificación y control. Se incorpora obligación de reglamentación en un plazo definido, para asegurar implementación práctica y oportuna. |
| **Artículo 4°: Vigencia y Derogatoria.** La presente ley rige a partir de la fecha de su publicación y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias. | **Artículo 4°~~:~~. Vigencia y Derogatoria.** La presente ley rige a partir de la fecha de su publicación y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias. |  |

1. **Conflicto de intereses**

Dando cumplimiento a lo establecido en el artículo 3 de la Ley 2003 del 19 de noviembre de 2019, por la cual se modifica parcialmente la Ley 5 de 1992, se hacen las siguientes consideraciones:

Se estima que la discusión y aprobación del presente Proyecto de Ley en principio no generaría conflictos de interés en razón de beneficios particulares, actuales y directos a los congresistas conforme a lo dispuesto en la ley, toda vez que lo que busca es garantizar la provisión de una alimentación escolar saludable en las Instituciones Educativas Oficiales y Centros Educativos Oficiales, mediante la exclusión de productos ultraprocesados y la promoción de entornos alimentarios adecuados, con el fin de proteger la salud de los niños, niñas y adolescentes y fomentar hábitos de vida saludables desde la escuela.

Sobre este asunto ha señalado el Consejo de Estado (2019):

“No cualquier interés configura la causal de desinvestidura en comento, pues se sabe que sólo lo será aquél del que se pueda predicar que es directo, esto es, que per se el alegado beneficio, provecho o utilidad encuentre su fuente en el asunto que fue conocido por el legislador; particular, que el mismo sea específico o personal, bien para el congresista o quienes se encuentren relacionados con él; y actual o inmediato, que concurra para el momento en que ocurrió la participación o votación del congresista, lo que excluye sucesos contingentes, futuros o imprevisibles. También se tiene noticia que el interés puede ser de cualquier naturaleza, esto es, económico o moral, sin distinción alguna”.

De igual forma, es pertinente señalar lo que la Ley 5 de 1992 dispone sobre la materia en el artículo 286, modificado por el artículo 1 de la Ley 2003 de 2019:

“Se entiende como conflicto de interés una situación donde la discusión o votación de un proyecto de ley o acto legislativo o artículo, pueda resultar en un beneficio particular, actual y directo a favor del congresista.

a) Beneficio particular: aquel que otorga un privilegio o genera ganancias o crea indemnizaciones económicas o elimina obligaciones a favor del congresista de las que no gozan el resto de los ciudadanos. Modifique normas que afecten investigaciones penales, disciplinarias, fiscales o administrativas a las que se encuentre formalmente vinculado.

b) Beneficio actual: aquel que efectivamente se configura en las circunstancias presentes y existentes al momento en el que el congresista participa de la decisión.

c) Beneficio directo: aquel que se produzca de forma específica respecto del congresista, de su cónyuge, compañero o compañera permanente, o parientes dentro del segundo grado de consanguinidad, segundo de afinidad o primero civil.”

Se recuerda que la descripción de los posibles conflictos de interés que se puedan presentar frente al trámite del presente proyecto de ley, conforme a lo dispuesto en el artículo 291 de la ley 5 de 1992 modificado por la ley 2003 de 2019, no exime al Congresista de identificar causales adicionales.

1. **Impacto Fiscal**

La Ley 819 de 2003 “Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones”, en el artículo 7 establece:

*“****ARTÍCULO 7o. ANÁLISIS DEL IMPACTO FISCAL DE LAS NORMAS.*** *En todo momento, el impacto fiscal de cualquier proyecto de ley, ordenanza o acuerdo, que ordene gasto o que otorgue beneficios tributarios, deberá hacerse explícito y deberá ser compatible con el Marco Fiscal de Mediano Plazo.*

*Para estos propósitos, deberá incluirse expresamente en la exposición de motivos y en las ponencias de trámite respectivas los costos fiscales de la iniciativa y la fuente de ingreso adicional generada para el financiamiento de dicho costo.*

*El Ministerio de Hacienda y Crédito Público, en cualquier tiempo durante el respectivo trámite en el Congreso de la República, deberá rendir su concepto frente a la consistencia de lo dispuesto en el inciso anterior. En ningún caso este concepto podrá ir en contravía del Marco Fiscal de Mediano Plazo. Este informe será publicado en la Gaceta del Congreso.*

*Los proyectos de ley de iniciativa gubernamental, que planteen un gasto adicional o una reducción de ingresos, deberán contener la correspondiente fuente sustitutiva por disminución de gasto o aumentos de ingresos, lo cual deberá ser analizado y aprobado por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público.*

*En las entidades territoriales, el trámite previsto en el inciso anterior será surtido ante la respectiva Secretaría de Hacienda o quien haga sus veces.”*

De esta manera, la Corte Constitucional expresó en la Sentencia C-911 de 2007, bajo la ponencia del Magistrado Jaime Araujo Rentería, que el análisis del impacto fiscal de un proyecto de ley no debe ser visto como un impedimento insuperable para la labor legislativa. Es el Ministerio de Hacienda, como entidad competente y dotada de las herramientas necesarias, quien debe llevar a cabo estos estudios para complementar las exposiciones de motivos de las iniciativas legislativas, actuando como una entidad de apoyo.

*“Precisamente, los obstáculos casi insuperables que se generarían para la actividad legislativa del Congreso de la República conducirían a concederle una forma de poder de veto al ministro de Hacienda sobre las iniciativas de ley en el Parlamento. El Ministerio de Hacienda es quien cuenta con los elementos necesarios para poder efectuar estimativos de los costos fiscales, para establecer de dónde pueden surgir los recursos necesarios para asumir los costos de un proyecto y para determinar la compatibilidad de los proyectos con el Marco Fiscal de Mediano Plazo. A él tendrían que acudir los congresistas o las bancadas que quieren presentar un proyecto de ley que implique gastos. De esta manera, el Ministerio decidiría qué peticiones atiende y el orden de prioridad para hacerlo. Con ello adquiriría el poder de determinar la agenda legislativa, en desmedro de la autonomía del Congreso”*

La Corte Constitucional, en la Sentencia C-866 de 2020, con ponencia del Magistrado Jorge Ignacio Pretelt Chaljub, ha delineado las subreglas para el análisis del impacto fiscal de las iniciativas legislativas así:

*“En hilo de lo expuesto, es posible deducir las siguientes subreglas sobre el alcance del artículo 7o de la Ley 819 de 2003: (i) las obligaciones previstas en el artículo 7o de la Ley 819 de 2003 constituyen un parámetro de racionalidad legislativa, que cumple fines constitucionalmente relevantes como el orden de las finanzas públicas y la estabilidad macroeconómica; (ii) el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 7o de la Ley 819 de 2003 corresponde al Congreso, pero principalmente al Ministro de Hacienda y Crédito Público, en tanto que “es el que cuenta con los datos, los equipos de funcionarios y la experticia en materia económica.* ***Por lo tanto, en el caso de que los congresistas tramiten un proyecto incorporando estimativos erróneos sobre el impacto fiscal, sobre la manera de atender esos nuevos gastos o sobre la compatibilidad del proyecto con el Marco Fiscal de Mediano Plazo, le corresponde al Ministro de Hacienda intervenir en el proceso legislativo para ilustrar al Congreso acerca de las consecuencias económicas del proyecto”; (iii) en caso de que el Ministro de Hacienda y Crédito Público no intervenga en el proceso legislativo u omita conceptuar sobre la viabilidad económica del proyecto no lo vicia de inconstitucionalidad, puesto que este requisito no puede entenderse como un poder de veto sobre la actuación del Congreso o una barrera para que el Legislador ejerza su función legislativa, lo cual “se muestra incompatible con el balance entre los poderes públicos y el principio democrático”;*** *y (iv) el informe presentado por el Ministro de Hacienda y Crédito Público no obliga a las células legislativas a acoger su posición, sin embargo, sí genera una obligación en cabeza del Congreso de valorarlo y analizarlo. Sólo así se garantiza una debida colaboración entre las ramas del poder público y se armoniza el principio democrático con la estabilidad macroeconómica”* (Subrayado y negrilla propio)

Durante el trámite legislativo, el Ministerio de Hacienda y Crédito Público puede decidir deliberadamente si es necesario o no realizar un estudio del impacto fiscal de las normas en proceso. Sin embargo, la falta de un pronunciamiento al respecto no impide una posible declaración de inconstitucionalidad en el futuro.

La Corte Constitucional en Sentencia C-110 de 2019, con Magistrado Ponente

Alejandro Linares Cantillo, reiteró que la responsabilidad principal de realizar el estudio del impacto fiscal de una norma recae en el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, debido a su conocimiento técnico y su rol principal como ejecutor del gasto público.

*“80.3. Con el propósito de unificar la interpretación en esta materia, la Corte estima necesario precisar (i) que el Congreso tiene la responsabilidad -como lo dejó dicho la sentencia C-502 de 2007 y con fundamento en el artículo 7 de la ley 819 de 2003- de valorar las incidencias fiscales del proyecto de ley. Tal carga (ii) no exige un análisis detallado o exhaustivo del costo fiscal y las fuentes de financiamiento. Sin embargo, (iii) sí demanda una mínima consideración al respecto, de modo que sea posible establecer los referentes básicos para analizar los efectos fiscales del proyecto de ley. En todo caso* ***(iv) la carga principal se encuentra radicada en el MHCP por sus conocimientos técnicos y por su condición de principal ejecutor del gasto público****. En consecuencia, (v) el incumplimiento del Gobierno no afecta la decisión del Congreso cuando este ha cumplido su deber. A su vez (vi) si el Gobierno atiende su obligación de emitir su concepto, se radica en el Congreso el deber de estudiarlo y discutirlo–ver núm. 79.3 y 90-.”*

Lo anterior ha sido confirmado por la Corte Constitucional en su jurisprudencia reciente. Por ejemplo, en la Sentencia C-520 de 2019, con la Magistrada Ponente Cristina Pardo Schlesinger, se señaló que el análisis de impacto fiscal en el trámite legislativo ha flexibilizado las obligaciones establecidas en el artículo 7 de la Ley 819 de 2003, con el fin de evitar que se convierta en una barrera formal que limite desproporcionadamente la actividad del legislador, tal como se consideró a continuación:

“La jurisprudencia de esta Corporación ha flexibilizado las obligaciones que surgen de lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 819 de 2003, de forma que no se transforme en una barrera formal que contraríe o límite de desproporcionadamente la actividad del legislador, dicha flexibilización no puede interpretarse como una autorización para que el legislador o el Gobierno puedan eximirse de cumplir con lo dispuesto en la Ley Orgánica del Presupuesto”

Finalmente, la misma sentencia fija las subreglas constitucionales:

“(i.) Verificar si la norma examinada ordena un gasto o establece un beneficio tributario, o si simplemente autoriza al Gobierno nacional a incluir un gasto, pues en este último caso no se hace exigible lo dispuesto en la Ley Orgánica de Presupuesto;

(ii.) Comprobar si efectivamente, en las exposiciones de motivos de los proyectos y en las ponencias para debate se incluyeron expresamente informes y análisis sobre los efectos fiscales de las medidas y se previó, al menos someramente, la fuente de ingreso adicional para cubrir los mencionados costos;

(iii.) Establecer si el Ministerio de Hacienda rindió concepto acerca de los costos fiscales que se han estimado para cada una de las iniciativas legislativas bajo el entendido de que la no presentación del concepto no constituye un veto a la actividad del legislador;

(iv.) En caso de que el Ministerio de Hacienda haya rendido concepto, revisar que el mismo haya sido valorado y analizado en el Congreso de la República, aunque no necesariamente acogido.

(v.) Analizar la proporcionalidad de la exigencia en cuanto a la evaluación del impacto fiscal de las medidas, tomando en consideración el objeto regulado y la naturaleza de la norma, a fin de ponderar la racionalidad fiscal que implica la evaluación de impacto, frente al ámbito de configuración que tiene el legislador según se trate de cada medida en particular”

Ahora bien, se considera que el presente Proyecto de Ley no constituye impacto fiscal pues no implica la ordenación de gastos ni la generación de beneficios tributarios.

1. **Proposición**

Con fundamento en las anteriores consideraciones, presento ponencia positiva y solicito a los Honorables Representantes que integran la Comisión Primera de la Cámara de Representantes dar Primer Debate al Proyecto de Ley número 164 de 2025 Cámara *“Por medio del cual se dictan disposiciones en materia de contratación estatal para la*

*alimentación saludable en las Instituciones Educativas Oficiales y Centros Educativos Oficiales, y se dictan otras disposiciones”,* conforme al texto propuesto.

Cordialmente,

**ALVARO LEONEL RUEDA CABALLERO**

Representante a la Cámara por Santander

Partido Liberal Colombiano

**TEXTO PROPUESTO PARA PRIMER DEBATE EN LA COMISIÓN PRIMERA DE LA CÁMARA DE REPRESENTANTES AL PROYECTO DE LEY NÚMERO 164 - 2025 CÁMARA**

*“Por medio del cual se dictan disposiciones en materia de contratación estatal para la alimentación saludable en las Instituciones Educativas Oficiales y Centro Educativos Oficiales, y se dictan otras disposiciones”.*

El Congreso de Colombia

**DECRETA:**

**CAPÍTULO I**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 1°. Objeto.** La presente Ley tiene por objeto establecer normas y procedimientos claros para garantizar la alimentación saludable en las Instituciones Educativas Oficiales -IEO- y Centros Educativos Oficiales -CEO-, a través de la contratación estatal y de la regulación de sus entornos alimentarios, en desarrollo de la Ley 2120 de 2021 y demás normas concordantes, en cumplimiento del artículo 44 de la Constitución Política y del principio de responsabilidad previsto en el numeral 1 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993.

**Artículo 2°. Incorporación de Cláusulas de Exclusión de Productos Ultraprocesados en materia de contratación estatal para la alimentación saludable en las IEO y CEO:** En los documentos contractuales y desde la etapa precontractual en los pliegos de condiciones y estudios previos de los contratos, convenios interadministrativos o cualquier tipo de acuerdo que celebren las gobernaciones, alcaldías y en general las entidades públicas prestadoras del Programa de Alimentación Escolar, o aquellas IEO y CEO que celebren contratos, convenios o acuerdos para la administración, manejo, comodato y otros de tiendas escolares, deberán incluirse cláusulas expresas que prohiban el suministro de los siguientes alimentos y bebidas:

● Los productos comestibles ultraprocesados industrialmente y/o con alto contenido de azúcares añadidos, sodio o grasas saturadas.

Productos comestibles ultraprocesados que como ingredientes se les haya adicionado azúcares, sal/sodio y/o grasas y su contenido en la tabla nutricional supere los siguientes valores:

|  |  |
| --- | --- |
| Nutriente | Por cada 100g |
| Sodio | > = 1mg/kcal y/o >=300mg/100g |
| Azúcares | > = 10% del total de energía proveniente de azúcares libres |
| Grasas Saturadas | > = 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas |

Para calcular los porcentajes establecidos en la tabla se hará de la siguiente manera:

a) Sodio: se toma cualquier cantidad de alimento, puede ser cien gramos (100 g) o la porción, y se divide el contenido de sodio reportado, entre el número de kcal, reportadas en la misma cantidad, sí esta relación es superior a uno (1), estará prohibido el suministro del producto. Por otro lado, debe calcular el contenido de sodio en cien gramos (100 g) y si este supera los trescientos - miligramos (300 mg), estará prohibido el suministro del producto.

b) Azúcares: Se debe multiplicar la cantidad de azúcares añadidos en gramos, por el factor de conversión de azúcares (4 kcal/g). Este resultado, se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se - multiplica por cien (100). Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla, y sí es igual o superior a diez por ciento (10%), estará prohibido el suministro del producto.

c) Grasas saturadas: se debe multiplicar la cantidad de grasas saturadas en gramos, por el factor de conversión de grasas (9 kcal/g) en cualquier cantidad de alimento. Este resultado, se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se multiplica por cien (100). Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla, y si es igual 0 superior a diez por ciento (0%) estará prohibido el suministro del producto.

Los productos ultraprocesados son formulaciones industriales elaboradas a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas. Algunas sustancias empleadas para elaborar los productos ultraprocesados, como grasas, aceites, almidones y azúcar, derivan directamente de alimentos. Otras se obtienen mediante el procesamiento adicional de ciertos componentes alimentarios, como la hidrogenación de los aceites (que genera grasas trans tóxicas), la hidrólisis de las proteínas y la “purificación” de los almidones. La gran mayoría de los ingredientes en la mayor parte de los- productos ultraprocesados son aditivos (aglutinantes, cohesionantes, colorantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, espumantes, estabilizadores, "mejoradores” sensoriales como aromatizantes y saborizantes, conservadores, saborizantes y solventes).

Los productos ultraprocesados son formulaciones industriales principalmente a base de sustancias extraídas o derivadas de alimentos, además de aditivos y cosméticos que dan color, sabor o textura para intentar imitar a los alimentos. Tienen un elevado contenido en azúcares añadidos, grasa total, grasas saturadas y sodio, y un bajo contenido en proteína, fibra alimentaria, minerales y vitaminas, en comparación con los productos, platos y comidas sin procesar o mínimamente procesados.

Se entenderá por producto ultraprocesado que se les haya adicionado sal/sodio; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal o aditivo que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.

Se entenderá por producto ultraprocesado que se les haya adicionado grasas; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados.

Se consideran azúcares añadidos los monosacáridos y/o disacáridos que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen aquellos contenidos en los jarabes, en los concentrados de jugos de frutas o vegetales.

Se entenderá por producto alimenticio procesado y/o ultraprocesado que se les haya adicionado azúcares, aquellos a los que durante el proceso de elaboración se les hayan añadido azúcares según la definición del inciso anterior.

● Las bebidas ultraprocesadas azucaradas, así como los concentrados, polvos y jarabes que, después de su mezcla o dilución permiten la obtención de bebidas azucaradas.

Se considera como bebida ultraprocesada azucarada la bebida líquida que no tenga un grado alcohólico volumétrico superior a cero coma cinco por ciento (0,5%) vol, y a la cual se le ha incorporado cualquier azúcar añadido.

En esta definición se incluyen bebidas gaseosas o carbonatadas, bebidas a base de malta, bebidas tipo té o café, bebidas a base de fruta en cualquier concentración, refrescos, zumos y néctares de fruta, bebidas energizantes, bebidas deportivas, refrescos, aguas saborizadas y mezclas en polvo.

Se consideran concentrados, polvos y Jarabes las esencias o extractos de sabores que permitan obtener bebidas saborizadas y los productos con o sin edulcorantes o saboreadores, naturales, artificiales o sintéticos, adicionados o no, de jugo, pulpa o néctar, de frutas, de verduras o legumbres y otros aditivos para alimentos, así como las mezclas a base de harina, fécula, extracto de malta y almidón.

Se consideran azúcares añadidos los monosacáridos y/o disacáridos que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen aquellos contenidos en los jarabes, en los concentrados de jugos de frutas o vegetales. No se considera azúcar añadido los edulcorantes sin aporte calórico.

**Parágrafo 1.** El Ministerio de Salud y Protección Social, en coordinación con el Ministerio de Educación Nacional, actualizará cada dos (2) años los umbrales técnicos de nutrientes críticos, conforme a la evidencia científica y las recomendaciones de la OMS/OPS.

**Artículo 3°. Cláusulas obligatorias para la vinculación de tiendas saludables en las IEO y CEO.** En los contratos, convenios o cualquier acuerdo que celebren las IEO y los CEO para la administración, explotación económica, arriendo, utilización o cualquier otra figura que permita el uso de los espacios donde funcionen las cafeterías, restaurantes, comedores y en general tiendas escolares de las IEO y los CEO, incluirán en el clausulado la prohibición de vender, ofrecer o suministrar los Productos Comestibles y Bebibles Ultraprocesados (PCBU) de que trata el artículo 2 de la presente ley, e incluirán los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y el Ministerio de Educación, respecto a la implementación de las Tiendas Escolares Saludables.

**Parágrafo primero.** Las IEO y CEO deberán incluir en sus manuales de contratación lo previsto en este artículo.

**Parágrafo segundo.** En todo caso, en las cafeterías, restaurantes, comedores y en general tiendas escolares de las IEO y los CEO se entiende que queda prohibida la venta, oferta o suministro de **PCBU** conforme al artículo 2 de la presente ley, aún cuando no medie contrato o la prestación del servicio se haga directamente por la IEO o el CEO.

**Parágrafo 3.** El Ministerio de Educación y las secretarías de educación certificarán anualmente el cumplimiento de estas disposiciones como requisito de supervisión institucional.

**Parágrafo 4.** El Gobierno nacional reglamentará, en un plazo no superior a seis (6) meses contados a partir de la entrada en vigencia de la presente ley, la aplicación de esta disposición.

**Artículo 4°. Vigencia y Derogatoria.** La presente ley rige a partir de la fecha de su publicación y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

Cordialmente,

**ALVARO LEONEL RUEDA CABALLERO**

Representante a la Cámara por Santander

Partido Liberal Colombiano

1. Babio, N., Casas-Agustench, P., y Salas-Salvadó Jordy. (2020). ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS: Revisión crítica, limitaciones del concepto y posible uso en salud pública. (https://infoalimentario.com/wp-content/uploads/2020/08/ultraprocesados-21-06.pdf) [↑](#footnote-ref-1)
2. Fiolet T, Srour B, Sellem L, Kesse-Guyot E, Allès B, Méjean C, et al. Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort. BMJ. 2018; 360: k [↑](#footnote-ref-2)
3. Popkin. B., P. 2020. El impacto de los alimentos ultraprocesados en la salud. 2030 - Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe, No. 34. Santiago de Chile. FAO. [↑](#footnote-ref-3)
4. Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS). Recomendaciones de la Organización Panamericana de Salud/Organización Mundial de Salud (OPS/OMS) sobre Etiquetado Frontal de Alimentos. Recuperado el 05 de agosto de 2024 de https://comisiones.senado.gob.mx/salud/docs/etiquetado/alimentos.pdf [↑](#footnote-ref-4)
5. [Cárcamo](https://pesquisa.bvsalud.org/portal/?lang=panamazonica&q=au:%22C%C3%A1rcamo%20Vergara,%20Daniela%20Roxana%22), D. [Salazar,](https://pesquisa.bvsalud.org/portal/?lang=panamazonica&q=au:%22Salazar,%20Ana%20Mar%C3%ADa%22) A. [Cornejo, V](https://pesquisa.bvsalud.org/portal/?lang=panamazonica&q=au:%22Cornejo,%20Ver%C3%B3nica%22). [Andrews, M](https://pesquisa.bvsalud.org/portal/?lang=panamazonica&q=au:%22Andrews,%20M%C3%B3nica%22). [Durán, S](https://pesquisa.bvsalud.org/portal/?lang=panamazonica&q=au:%22Dur%C3%A1n%20Ag%C3%BCero,%20Samuel%22). y [Leal-Wit, M](https://pesquisa.bvsalud.org/portal/?lang=panamazonica&q=au:%22Leal-Wit,%20Mar%C3%ADa%20Jes%C3%BAs%22).(2021). Alimentos ultraprocesados y su relación con la obesidad y otras enfermedades crónicas no transmisibles: una revisión sistemática. Revist Española de Nutrición Comunitaria. DOI: 10.14642/RENC.2021.27.3.5379 [↑](#footnote-ref-5)
6. https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight [↑](#footnote-ref-6)
7. Guarnizo, D. (2022) Revista Derecho Estado. No. 51. <https://doi.org/10.18601/01229893.n51.01> [↑](#footnote-ref-7)
8. (DANE,2023) Estadísticas Vitales, Cifras de Defunciones. https://www.dane.gov.co/files/operaciones/EEVV/pres-EEVV-Defunciones-IIItrim2023.pdf [↑](#footnote-ref-8)
9. Ministerio de Salud y Protección Social, 2019. Documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables.https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/documento-tecnico-regalmentacion-tiendas-escolares.pdf [↑](#footnote-ref-9)