



ANALES DEL CONCEJO DE BOGOTÁ, D.C. PROYECTOS DE ACUERDO

AÑO II N°. 3161 DIRECTOR: NEIL JAVIER VANEGAS PALACIO MAYO 28 DEL AÑO 2021

TABLA DE CONTENIDO	Pág.
PROYECTO DE ACUERDO N° 151 DE 2021 SEGUNDO DEBATE “POR EL CUAL SE ESTABLECEN LINEAMIENTOS Y ESTRATEGIAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LAS TIENDAS ESCOLARES SALUDABLES OFICIALES DEL DISTRITO CAPITAL Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”	5059

PROYECTO DE ACUERDO No. 151 DE 2021

SEGUNDO DEBATE

“POR EL CUAL SE ESTABLECEN LINEAMIENTOS Y ESTRATEGIAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LAS TIENDAS ESCOLARES SALUDABLES OFICIALES DEL DISTRITO CAPITAL Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”

Texto aprobado en primer debate el 13 y 27 de mayo de 2021 en la Comisión Primera Permanente del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Concejo de Bogotá

PROYECTO DE ACUERDO 151 DE 2021

“Por el cual se establecen lineamientos y estrategias de alimentación saludable en las Tiendas Escolares Saludables Oficiales del Distrito Capital y se dictan otras disposiciones”

EL CONCEJO DE BOGOTÁ D.C.

En uso de sus atribuciones constitucionales y legales, especialmente las conferidas en artículo 313 numeral 1 de la Constitución Política y, el artículo 12 del Decreto Ley 1421 de 1993

ACUERDA:

Capítulo 1 Aspectos generales

Artículo 1: Objeto: El presente Acuerdo tiene como objeto establecer lineamientos y estrategias que deberán seguir los Colegios Oficiales del Distrito Capital y los contratistas o responsables de la oferta de alimentos en las “Tiendas Escolares Saludables”.

Artículo 2: Ámbito de aplicación: El presente Acuerdo aplica a las instituciones educativas oficiales del Distrito capital.

Parágrafo: El contenido del presente proyecto de Acuerdo constituye una guía para la oferta de alimentos en los colegios privados.

Artículo 3: Definiciones: Para los propósitos del presente Acuerdo, se adoptan las siguientes definiciones:

- a) **Alimento:** Es el resultado de un proceso complejo, derivado de la mezcla de compuestos producidos y disponibles en la naturaleza contenidos en una matriz inocua, que al ser consumido, domesticado, producido, recuperado y transformado por los seres humanos en condiciones de sostenibilidad, equidad, respeto por los ecosistemas y soberanía, interactúa con ellos y con los ecosistemas, para cumplir con el fin de aportar a éstos, la energía y los nutrientes necesarios para la realización plena de su vida sana.
- b) **Alimento contaminado:** Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- c) **Alimento Mínimamente Procesado:** Alimentos naturales que se han sometido a un proceso de limpieza, remoción de partes no comestibles o indeseables, fraccionamiento, molienda, secado, fermentación, pasteurización, refrigeración, congelación y procesos similares sin añadir al alimento original sal, azúcar, aceites, grasas ni otras sustancias. Por ejemplo: fruta troceada, leche pasteurizada y ultra pasteurizada, jugos de fruta sin adición de azúcar, hierbas y especias en general.
- d) **Alimento Procesado:** Son fabricados por la industria añadiendo sal, azúcar u otra sustancia de uso culinario a alimentos naturales con el fin de hacerlos durables y más agradables al paladar. Se incluyen las conservas de alimentos, panes, tostadas, enlatados.
- e) **Alimentación saludable:** Aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida, considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento. Se caracteriza por ser completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua, previniendo la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes.
- f) **Bebida azucarada:** Cualquier bebida líquida con adición de azúcares, envasada o para ser utilizados en equipos dispensadores, y/o los productos comercializados que sean reconstituidos a partir de polvo, concentrados y/o, jarabes.

Se exceptúan de la presente definición: jugos o zumos de frutas definidos en la Resolución 3929 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, bebidas alcohólicas definidas en el Decreto Nacional 1686 del 2012, alimentos a base de granos como almendra, soya, arroz, quinua; chocolate y sus sucedáneos para consumo directo de acuerdo a lo definido en la Resolución 1511 del 2011 del entonces Ministerio de Protección Social, derivados lácteos

conforme se encuentran definidos en la Resolución 2310 de 1986 del entonces Ministerio de Salud, alimentos complementarios de la leche materna y formulas infantiles de acuerdo a lo establecido en el Decreto Nacional 1397 del 1992, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. También se excluyen los medicamentos cuya fórmula cuente con la incorporación de azúcares adicionados, los productos líquidos o polvo para reconstituir cuyo propósito sea brindar terapia nutricional enteral para personas que no pueden digerir, absorber y/o metabolizar los nutrientes provenientes de la ingesta de alimentos y bebidas, terapia nutricional para personas con requerimientos nutricionales especiales por una condición médica y/o baja tolerancia a la vía oral y soluciones de electrolitos indicadas para consumo oral cuyo propósito y uso médico es la prevención de la deshidratación producto de una enfermedad.

- g) Bebida gaseosa o carbonatada:** Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, con adición o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, jugos de frutas, concentrados de frutas y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente o en su defecto el *Codex Alimentarius*.
- h) Bebida energizante:** Bebida analcohólica, generalmente gasificadas, compuesta básicamente por cafeína e hidratos de carbono, azúcares diversos de distinta velocidad de absorción, más otros ingredientes, como aminoácidos, vitaminas, minerales, extractos vegetales, acompañados de aditivos acidulantes, conservantes, saborizantes y colorantes.
- i) Bebida hidratante y energética para deportista:** Aquellas destinadas fundamentalmente a calmar la sed y reemplazar el agua y los electrolitos perdidos durante el ejercicio físico para mantener el equilibrio metabólico y a suministrar fuentes de energía de fácil absorción y metabolismo rápido.
- j) Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- k) Chicle:** Producto a base de goma natural o sintética que contiene saborizantes, edulcorantes (nutritivos o no nutritivos), aromatizantes y otros aditivos. Comprende el chicle de globos y los productos de goma para refrescar el aliento.
- l) Comercialización:** Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

- m) **Comida rápida:** Se define como cualquier comida que se cocina fácilmente y debe ser consumida rápidamente. Estos productos son hechos particularmente con grasas saturadas, llamativas por el alto contenido de componentes como salsas, sal, aditivos, colorantes, etc.
- n) **Comunidad educativa:** Es aquella conformada por estudiantes, educadores, padres de familia, egresados, directivos docentes y administradores escolares. Todos ellos, según su competencia, deben participar en el diseño, ejecución y evaluación del Proyecto Educativo Institucional y en la buena marcha del respectivo establecimiento educativo.
- o) **Concepto sanitario:** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.
- p) **Dulces:** Comprende todos los tipos de productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos y pueden contener o no cacao. Incluye los caramelos duros, los caramelos blandos, los turrone.
- q) **Embutido:** Se entiende por embutido el producto procesado crudo o cocido, ahumado o no. Introducido a presión en tripas, aunque en el momento de expendio o consumo carezcan de la envoltura empleada, cuya materia prima principal es la carne de bovino, porcino y/o pollo.
- r) **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- s) **Refresco de Fruta:** Es el producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas concentrados o no, clarificado o no, o la mezcla de éstos, con un contenido mínimo de fruta del 8%, adicionado con agua y aditivos permitidos, sometidos a un tratamiento de conservación.
- t) **Registro sanitario:** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano. transporte y expendio de alimentos. (Fuente: Resolución 2674 de 2013).
- u) **Producto ultraprocesado:** Los productos ultraprocesados son formulaciones industriales elaboradas a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas. En sus formas actuales, son inventos de la ciencia y la tecnología de los alimentos industriales modernas. La mayoría de estos productos contienen pocos alimentos enteros o ninguno. Vienen listos para consumirse o para calentar y, por lo tanto, requieren poca o ninguna

preparación culinaria. 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. Numéricamente, 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). A los productos ultraprocesados a menudo se les da mayor volumen con aire o agua. Se les puede agregar micronutrientes sintéticos para “fortificarlos”.

- v) **Salsas procesadas:** se denominan los diversos preparados líquidos envasados, cremosos o pastosos hechos a base de vegetales, de condimentos naturales o elaborados, cereales, aditivos permitidos, aromáticos y/o picantes, con o sin azúcar o sal y que tiene por finalidad aderezar, condimentar, los alimentos tales como las salsas de soya, negra, inglesa, al curry, mostaza, tomate, mayonesa, *barbecue* o similares.
- w) **Tienda Escolar Saludable:** Se denomina así al establecimiento o local, dentro de las instituciones educativas donde se preparan, expenden o distribuyen alimentos para el consumo de la comunidad educativa que promueven la alimentación saludable.
- x) **Veeduría ciudadana:** el mecanismo democrático de representación que le permite a los ciudadanos o a las diferentes organizaciones comunitarias, ejercer vigilancia sobre la gestión pública, respecto a las autoridades, administrativas, políticas, judiciales, electorales, legislativas y órganos de control, así como de las entidades públicas o privadas, organizaciones no gubernamentales de carácter nacional o internacional que operen en el país, encargadas de la ejecución de un programa, proyecto, contrato o de la prestación de un servicio público.

Capítulo II Reglamentación de la oferta alimentaria

Artículo 4: Función de las Tiendas Escolares Saludables: La función de las Tiendas Escolares Saludables es la provisión de alimentos saludables, higiénicamente preparados y a precios accesibles a la comunidad escolar. La Tienda Escolar Saludable debe promover prácticas de alimentación saludable en la comunidad educativa, a través del cumplimiento de condiciones técnicas, de la articulación de estrategias pedagógicas y de procesos que fomenten la promoción de la salud de los estudiantes.

Artículo 5. Actualización de alimentos saludables y no saludables: Los alimentos ofertados en las Tiendas Escolares Saludables deben brindar una alimentación completa, equilibrada, inocua, variada y adecuada.

La Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Distrito Capital -CISAN- deberá, mediante acto administrativo, actualizar anualmente la lista de los alimentos que se consideran saludables como no saludables que pueden ser ofertados en las Tiendas Escolares Saludables, basándose en la evidencia científica actualizada a nivel nacional e internacional, las condiciones de infraestructura y la dotación de las Tiendas Escolares Saludables, así como la disponibilidad de alimentos.

Artículo 6. Plan de disminución progresivo de la oferta de alimentos no saludables: La Secretaría de Educación del Distrito deberá realizar anualmente una evaluación de cumplimiento por parte de colegios oficiales del “Plan de disminución de progresivo de la oferta de alimentos no saludables”, previsto originalmente en el artículo 5 numeral 4 de la Resolución No. 2092 del 19 de noviembre de 2015 expedida por esta secretaría; a saber:

Durante el año uno (2016), no debe haber oferta de alimentos no saludables dos (2) días por mes; en el año dos (2017), la disminución de la oferta será de cuatro (4) días por mes; en el año tres (2018), la disminución de la oferta será de seis (6) días por mes; en el año cuatro (2019), la disminución de la oferta deberá ser de ocho (8) días por mes; en el año quinto (2020), la disminución de la oferta debe ser de diez (10) días por mes, y así sucesivamente hasta conseguir eliminar la oferta de estos productos en las Tiendas Escolares Saludables durante todos los días del mes.

Los días al mes en que se debe realizar la mencionada disminución de oferta de alimentos no saludables, pueden ser organizados por las instituciones educativas de la siguiente manera:

- a) En el año uno (2016), los dos (2) primeros lunes de cada mes.
- b) En el año dos (2017), todos los lunes de cada mes.
- c) En el año tres (2018), todos los lunes y los dos (2) jueves de cada mes
- d) En el año cuatro (2019), todos los lunes y todos los jueves.
- e) En el año quinto (2020), serán todos los lunes, todos los jueves y los dos (2) primeros miércoles de cada mes.
- f) En el año sexto (2021), todos los lunes, todos los jueves y todos los miércoles de cada mes.
- g) En el año séptimo (2022), todos los lunes, todos los jueves, todos los miércoles y dos (2) viernes de cada mes.
- h) En el año octavo (2023), todos los lunes, todos los jueves, todos los miércoles y todos los viernes de cada mes; esto es, todos los días del mes, incluyendo los martes, día en que se institucionaliza el “Día de la Buena Alimentación”.

Parágrafo: Considerando que el “Plan de disminución de progresivo de la oferta de alimentos no saludables” se debió haber empezado a ejecutar desde el 2016, es responsabilidad de la Secretaría de Educación del Distrito determinar el estado actual de cumplimiento del mencionado Plan por parte de cada uno colegios oficiales, y; en caso de atraso en su ejecución, deberá adoptar las medidas administrativas pertinentes, tendientes a lograr su efectivo cumplimiento.

Artículo 7: Condiciones higiénico-sanitarias. Las Tiendas Escolares Saludables de las instituciones educativas oficiales del Distrito Capital y sus proveedores deben cumplir las disposiciones referidas a las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, plan de saneamiento, almacenamiento, distribución, registro sanitario, vigilancia sanitaria y demás disposiciones que tengan relación directa con la oferta de alimentos, según la legislación vigente.

Parágrafo: La Secretaría de Educación del Distrito y Secretaría Distrital de Salud, velarán por la difusión, promoción y efectivo cumplimiento en las Tiendas Escolares Saludables de las normas y reglamentaciones de que trata el presente artículo.

Artículo 8. Publicidad y ubicación de los alimentos saludables: La publicidad y ubicación de los alimentos saludables en la Tienda Escolar Saludable deben ser exhibidos en los lugares de mayor visibilidad, de tal modo que la comunidad educativa los encuentre a primera vista y/o a la mano, y los no saludables en los lugares menos visibles.

Artículo 9. Prohibiciones: En las Tiendas Escolares Saludables se prohíbe la oferta, distribución, publicidad, promoción y patrocinio de:

- a) Bebidas energizantes.
- b) Bebidas alcohólicas.
- c) Cigarrillos.
- d) Chicles.
- e) Cualquier producto o alimento que su etiquetado no sea recomendado para menores de edad.
- f) Alimentos no saludables conforme el estado de ejecución del “Plan de Disminución Progresivo de la Oferta de Alimentos no Saludables”.

Capítulo III Promoción de la alimentación saludable

Artículo 10. Actividades por parte de las Tiendas Escolares Saludables: Las Tiendas Escolares Saludables deberán participar y permitir la ejecución de las estrategias educativas sobre alimentación, nutrición y actividad física que desarrollen las instituciones educativas oficiales del Distrito Capital, en articulación con la Secretaría de Educación del Distrito.

Capítulo IV Otras disposiciones

Artículo 11. Obligaciones especiales en el contrato de Tienda Escolar Saludable: La institución encargada de contratar el servicio de Tienda Escolar Saludable incorporará dentro del respectivo contrato una cláusula en la que se establezca la responsabilidad, en cabeza del contratista, de dar cumplimiento a lo dispuesto en este Acuerdo, así como en las demás normas y lineamientos proferidos por las autoridades competentes.

Artículo 12. Incumplimiento del contrato: Dentro de las causales de terminación anormal del contrato, es dable incluir una, referente al incumplimiento de la obligación referida en el artículo que antecede por parte del adjudicatario, de conformidad con las normas aplicables.

Artículo 13. Rendición de informe: La Comisión Intersectorial para la Seguridad Alimentaria y Nutricional del Distrito Capital –CISAN- dentro de la órbita de sus competencias, rendirán un informe anual ante el Concejo de Bogotá D.C. sobre las novedades y nivel de cumplimiento de lo dispuesto en el presente acuerdo.

Artículo 14. Responsables: Considerando que los lineamientos y estrategias consagradas en el presente acuerdo tienen como objeto prevenir y combatir los efectos nocivos de problemas de salud pública como lo es la obesidad y la desnutrición en las instituciones educativas del Distrito Capital, los principales responsables de su implementación son la Secretaría de Educación del Distrito y la Secretaría Distrital de Salud.

Artículo 15. Derogatorias: El presente Acuerdo deroga todas aquellas normas distritales que le sean contrarias.

Artículo 16. Vigencia: El presente Acuerdo rige a partir de la fecha de su publicación.

Publíquese y cúmplase