Gmail

educacion arauca-arauca.gov.co <educacion@arauca-arauca.gov.co>

SOLICITUD DE COTIZACIÓN

1 mensaje

educacion arauca-arauca.gov.co <educacion@arauca-arauca.gov.co> 4 de febrero de 2026 a las 15:27
Para: jmcserviciosintegrados@hotmail.com

Señores
JMC SERVICIOS INTEGRADOS SAS
R/L JOSÉ MANUEL CARRILLO APONTE
Calle 23 No. 7-20
Correo Electrónico: jmcserviciosintegrados@hotmail.com
Teléfono/Celular: 3152119505
Ciudad

REF. SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Cordial saludo:

El Municipio de Arauca se permite solicitar cotización de las actividades y/o productos anexos al presente documento, de acuerdo a la siguiente información, indicando de antemano que la cotización solicitada solo servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado para el cálculo del presupuesto para la vigencia 2026 del proyecto "**APOYO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DE LA ZONA URBANA EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA"**, y por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Cordialmente,

AQUILINO ENRIQUE ESCOBAR SERRANO
Secretario de Educación, Cultura, Deporte y Recreación Municipal

Proyectó: MARIA STELA JUNIELES BARRIOS
Cargo: Profesional Universitario 219 03

SOLICITUD DE COTIZACIÓN JMC SAS.pdf
1516K

150.26.029
Arauca, Febrero 04 de 2026

Señores
JMC SERVICIOS INTEGRADOS SAS
R/L JOSÉ MANUEL CARRILLO APONTE
Calle 23 No. 7-20
Correo Electrónico: jmcserviciosintegrados@hotmail.com
Teléfono/Celular: 3152119505
Ciudad

REF. SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Cordial saludo:

El Municipio de Arauca se permite solicitar cotización de las actividades y/o productos anexos al presente documento, de acuerdo a la siguiente información, indicando de antemano que la cotización solicitada solo servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado para el cálculo del presupuesto para la vigencia 2026 del proyecto "**APOYO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DE LA ZONA URBANA EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA"**, y por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Por lo anterior, es necesario que la empresa cumpla con la normatividad de contratar de conformidad con el decreto 1852/2015 y Resolución 0003 del 07 de enero 2026, Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que exige el Ministerio de Educación Nacional y demás normatividad vigente.

Proyección:

VIGENCIA	NÚMERO DE ESTUDIANTES A BENEFICIAR	NÚMERO DE RACIONES ALIMENTICIAS A ENTREGAR			TOTAL NÚMERO DE RACIONES ALIMENTICIAS A ENTREGAR	NÚMERO DE DÍAS CALENDARIO ESCOLAR A CUBRIR
		CAJM[1]	CAJT[2]	ALMUERZO[3]		
2026	8.731	808.479	197.907	67.527	1.073.913	123

[1]CAJM: Complemento alimentario Jornada mañana: Para los estudiantes que sé que se encuentran matriculados en la jornada de la mañana y el cual debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad establecido en la Resolución 3806 del 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

[2]CAJT: Complemento alimentario Jornada tarde: Para los estudiantes que se encuentran matriculados en la jornada de la tarde y debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad establecido en la Resolución 3806 del 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

[3] Complemento alimentario Almuerzo: Para los estudiantes que se encuentran matriculados en la jornada de la tarde y debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad establecido en la Resolución 3806 del 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

Todo incluido:

- Alimentos y víveres.
- Pago de personal para la preparación de alimentos y entrega del mismo se debe calcular por sede y por cantidad de raciones a entregar. Se sugiere la siguiente forma:

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

Fuente Resolución 29452 de 2017 pág. 15

- El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

VALOR OFRECIDO

- El operador debe garantizar el personal necesario para la logística y buena ejecución del Programa
- Dotación para las manipuladoras, (indumentaria de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas)
- Arriendo planta de producción
- Arriendo bodega de almacenamiento
- Mantenimientos preventivos de equipos
- Mantenimientos correctivos de equipos
- Transporte de alimentos (Víveres y/ o materia prima para el área urbana del Municipio en donde se preparan en sitio)
- Transporte de alimentos (Alimentos preparados)
- Aseo y desinfección en los sitios de preparación de los alimentos
- Pagos de pólizas
- Garantizar el suministro del gas por sede
- Socialización
- Fumigación
- Todos los pagos de legalización
- Carga tributaria
- El cumplimiento de la etapa de alistamiento, operación y ejecución.
- Imprevistos

PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACION	Ocho (8) DIAS HABILES

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO POR MODALIDAD

MODALIDAD DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS GENERALES
Complemento Alimentario Jornada mañana/ Jornada tarde	Unidad	El Complemento alimentario Jornada mañana / Jornada tarde incluye entre sus componentes: ✓ BEBIDA CON LECHE: Grupo III. Leche y productos lácteos. Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela todos los días ✓ ALIMENTO PROTEICO: GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas 3 veces por semana. ✓ CEREAL ACOMPAÑANTE: Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos, todos los días ✓ FRUTA: Grupo II. Fruta y verduras 2 veces por semana (Fruta). ✓ AZÚCARES: Grupo VI. Azúcares todos los días ✓ GRASAS: Grupo V. Grasas, todos los días. ✓ AGUA: Agua apta para el consumo humano todos los días. Las cantidades por componente incluidas en el menú, serán las establecidas en la Minuta Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada por tipo de Complemento Alimentario Jornada mañana / Jornada tarde tomadas del Anexo 3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE, el cual hace parte integral de la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición, nivel básica primaria: primero, segundo y tercero, nivel básica primaria: cuarto y quinto, nivel básica secundaria y nivel media (Ver Anexo 3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 página 23 a 27).

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MODALIDAD DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS GENERALES
Complemento Alimentario Almuerzo	Unidad	El Complemento Alimentario Almuerzo estará compuesto por: ✓ ALIMENTO PROTEICO: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas 4 por semana (carne) 1 por semana (huevo); Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas 2 veces por semana (Leguminosas) ✓ CEREALES: Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos todos los días. ✓ TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL: Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos todos los días. ✓ ENSALADA O VERDURA CALIENTE: Grupo II. Fruta y verduras todos los días (Verduras). ✓ BEBIDA: Grupo II. Fruta y verduras todos los días (Frutas). ✓ LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS: Grupo III. Leche y productos lácteos 3 veces por semana. ✓ AZÚCARES: Grupo VI. Azúcares todos los días ✓ GRASAS: Grupo V. Grasas, todos los días. ✓ AGUA: Agua apta para el consumo humano todos los días. Las cantidades por componente incluidas en el menú, serán las establecidas en la Minuta Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada por tipo de Complemento Alimentario Almuerzo tomadas del Anexo 3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE, el cual hace parte integral de la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición, nivel básica primaria: primero, segundo y tercero, nivel básica primaria: cuarto y quinto, nivel básica secundaria y nivel media (Ver Anexo 3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 página 27 a 32).

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

Esta ficha técnica se soporta y complementa con la Resolución No. **0003** del 07 de enero de 2026 «Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", los cuales son de estricto cumplimiento.

MODALIDADES DE ATENCION[4]

1.1. Preparada en Sitio:

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza el almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del servicio de alimentación escolar de la sede educativa, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús.

Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos del Equipo PAE, debe realizar en la etapa de planeación, la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en las sedes educativas; en caso de presentarse novedades referentes a la infraestructura que afecten la implementación de la modalidad de atención, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos, se debe realizar la verificación y documentar por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE; si bien la verificación por parte del Equipo PAE, no sustituye el concepto sanitario emitido por la autoridad competente, el cual para esta modalidad deberá ser favorable o favorable con requerimientos, habilitará la prestación del servicio de alimentación escolar bajo esta modalidad de atención, entre tanto se realice la gestión necesaria para que la entidad territorial de salud realice las actividades de Inspección, Vigilancia y Control pertinentes en el marco de sus competencias.

En caso de que, las sedes educativas no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, dicha situación deberá subsanarse mediante la implementación de la modalidad caliente transportada.

1.2. Caliente Transportada:

La modalidad caliente transportada corresponde aquella en la que la preparación de los alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de producción externa), para su posterior transporte o traslado a la sede educativa donde se consumirá por parte de la población beneficiaria; para esta modalidad de atención el operador debe contar con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el Programa de Alimentación Escolar, la modalidad de comida caliente transportada se puede dar mediante la generación de dos procesos, los cuales se encuentran descritos en el Anexo 5: Calidad e Inocuidad, cumpliendo con la minuta patrón.

1.3. Industrializada:

[4] ANEXO 3. ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 página 9 a 10).

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

La Modalidad industrializada corresponde al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en las sedes educativas. Los componentes de esta modalidad se deben entregar en forma individual y en el empaque primario según las características de los alimentos y las demás condiciones exigidas en la normatividad vigente.

De acuerdo con el Diagnóstico Situacional Integral de las Condiciones Operativas - DACO realizado por la Entidad Territorial; esta modalidad solo podrá implementarse en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO cumpla con las condiciones para el almacenamiento o la preparación de los alimentos en las instalaciones de la sede educativa, determinada por la verificación de las condiciones de infraestructura, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable. En estos casos, y de manera previa a la adopción de la modalidad industrializada, deberá analizarse la viabilidad de implementar la modalidad caliente transportada, de conformidad con las condiciones descritas en el Anexo 3: Alimentación saludable y sostenible en el PAE.

La decisión de implementar la modalidad industrializada deberá quedar debidamente documentada y contar con el aval del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE – CTPS, teniendo en cuenta su carácter excepcional y transitorio, así como el desmonte progresivo de la atención regular bajo esta modalidad, de conformidad con lo establecido en la Resolución mediante la cual se adopta el Anexo 3: Alimentación saludable y sostenible en el PAE. En consecuencia, las Entidades Territoriales que presten la atención mediante la modalidad industrializada deberán adelantar las gestiones necesarias para su desmonte progresivo, hasta máximo el año 2030.

Esta modalidad de atención no podrá implementarse en los modelos de atención PAE para pueblos indígenas, PAE en zonas educativas rural de difícil acceso, PAE en comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras ni para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) cuya jornada escolar tenga un tiempo superior a seis horas diarias, considerando la normatividad vigente.

Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio del comedor debe contar con las características y los elementos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

APORTE NUTRICIONAL

El complemento alimentario es la ración de alimentos que se va a suministrar a los titulares de derecho, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento; como su nombre lo indica complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes, y el complemento alimentario tipo almuerzo aportará el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.

- ***Complemento alimentario Jornada mañana/tarde***: En términos de tiempos de comida, corresponde a un refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros, el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, caliente transportada o industrializada. Generalmente se suministra a la población beneficiaria que se encuentra

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

matriculada en la jornada escolar mañana o jornada escolar tarde. Cubre un aporte energético del 20% de requerimiento de energía y nutrientes diario.

- ***Complemento Alimentario Almuerzo:*** Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o caliente transportada. Cubre un aporte energético del 30% de requerimiento de energía y nutrientes diario calculado sobre un nivel de actividad física moderada.

  - ✓ En el marco de la estrategia de Jornada Única se debe garantizar la prestación del servicio a través del complemento alimentario almuerzo, teniendo en cuenta el mayor tiempo que los estudiantes permanecen en la sede educativa.
  - ✓ En las sedes rurales de difícil acceso se debe brindar complemento tipo almuerzo independiente de la jornada escolar que manejen Este complemento alimentario tendrá un aporte superior de calorías (40% del requerimiento calórico diario según RIEN) para esta población específica.

Los cambios que realice la Entidad Territorial a las decisiones aprobadas en la etapa de planeación por el CTPS del PAE que vayan en detrimento de la modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, deben ser reportados a la UApA para su revisión y aprobación, previa a la implementación de estos.

Se recomienda la distribución de macronutrientes según modalidad de suministro así:

Modalidad de suministro	**Distribución de macronutrientes**		
	Proteínas	**Grasas**	**Carbohidratos**
Preparada en Sitio/Comida Caliente Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

➢ **Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada**

Obedece a las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho que son:

Recomendaciones Nivel/Grado	**CALORIAS**	**PROTEINAS**	**GRASAS**	**CARBOHIDRATO**	**CALCIO**	**HIERRO**	**SODIO**
	Kcal	**g**	**g**	**g**	**mg**	**mg**	**mg**
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

➢ **Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada por día**

Recomendaciones Nivel/Grado	**CALORIAS**	**PROTEINAS**	**GRASAS**	**CARBOHIDRATO**	**CALCIO**	**HIERRO**	**SODIO**
	Kcal	**g**	**g**	**g**	**mg**	**mg**	**mg**
	Complemento JM/JT (20% RIEN)						
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160,	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
Complemento Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

El suministro del complemento alimentario al titular de derecho, debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes ya estipuladas, de acuerdo a las minutas patrón establecidas por la UApA para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física moderado, grado y nivel escolar.

Para el PAE, es importante la generación de acciones que permitan que los grupos étnicos y aquellos grupos poblacionales con mayor situación de pobreza puedan articularse a los procesos de la vida social, política y económica. La inclusión social en el PAE implica la atención diferencial a Grupos Étnicos y la promoción de compras locales. Es obligación del operador brindar atención con enfoque diferencial para los beneficiarios de los diferentes grupos étnicos o suscribir actas de aceptación de la minuta planteada si es el caso.

- **Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada**

Obedece a las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho que son:

Recomendaciones Nivel/Grado	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATO	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

- **Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad industrializada por día**

Recomendaciones Nivel/Grado	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATO	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160,	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

CARACTERISTICAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

El Programa de Alimentación Escolar PAE, se desarrolla como parte de las estrategias del sector educativo, se implementa acorde a las dinámicas de este, en las que se incluye la organización de acuerdo a los grados y niveles escolares; por tanto, la metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el consumo del complemento alimentario por parte de los beneficiarios se inserta en la Resolución No. 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones", considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados; así como el nivel de actividad física moderada

A través de la promoción de alimentación saludable y agradable, se busca fomentar una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros.

Para la promoción y fortalecimiento del componente de alimentación saludable y agradable en el PAE, es necesario considerar los siguientes aspectos:

- ✓ Planeación Alimentaría
- ✓ Incorporación de la Gastronomía y Cocina Tradicional
- ✓ Uso de Sazonadores y Especias Naturales
- ✓ Planeación de ciclos de menús

Ejecución y propuestas de los 20 ciclos de menú ceñido estrictamente a la minuta patrón según tipos de complementos de acuerdo a la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026. No obstante, la Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa, luego de un análisis técnico, operativo y administrativo, y en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo 3: Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026.

NOTA.

"La modalidad de atención "Canasta PAE en casa" y "Bono Alimentario" podrá aplicarse en casos de imprevistos o emergencias declaradas por la autoridad competente que afecten la prestación del servicio educativo por más de 10 días del calendario académico. Cuando la afectación sea menor, se autorizará la modalidad industrializada. Para los pueblos indígenas o población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras se aplicará lo dispuesto en las Resoluciones 18858 de 2018 y 051 de 2025, o en las normas que las modifiquen o sustituyan. La Entidad Territorial podrá incrementar el valor de estas modalidades de atención con recursos propios, siempre que ello no comprometa la financiación, continuidad y cobertura del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante el calendario académico.

Los valores a cotizar serán para los siguientes tipos de complementos;

- Complemento alimentario Jornada mañana/Jornada tarde
- Complemento Almuerzo

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES PREESCOLAR: PREJARDÍN, JARDÍN Y TRANSICIÓN. RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS**		
			Peso Neto	**Porción Servida**	**Costo * gr/ cm3**
			gr o cc	**gr o cc**	
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	TODOS LOS DIAS	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g		
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	10 g - 63 g	15 g - 50 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	14 g - 40 g	14 g - 45 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	5 g - 7 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	15 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	150 cm3 - 180 cm3	150 cm3 - 180 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**	**Calcio (mg)**	**Hierro (mg)**	**Sodio (mg)**
Total aporte promedio diario	276	9,9	9,6	36,5	159	1,5	95
Recomendaciones diarias (nivel preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS
2. MANO DE OBRA DIRECTA
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA
3. COSTOS INDIRECTOS:
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)
VALOR POR CALORIA
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Linea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES NIVEL BÁSICA PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO**		
			RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto	**Porción Servida**	**Costo * gr/ cm3**
			gr o cc	**gr o cc**	
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	TODOS LOS DIAS	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g		
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	20 g - 78 g	20 g - 60 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	14 g - 40 g	14 g - 45 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	5 g - 7 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	20 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	150 cm3 - 180 cm3	150 cm3 - 180 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**	**Calcio (mg)**	**Hierro (mg)**	**Sodio (mg)**
Total aporte promedio diario	334	**11,8**	**11,2**	**45**	**171**	**1,9**	108
Recomendaciones diarias (nivelbásica primaria: primero, segundo y tercero)	1629	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	1200
Adecuación total	21%	**21%**	**21%**	**20%**	**21%**	**31%**	9%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA	
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)	
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026	
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	
2. MANO DE OBRA DIRECTA	
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)	
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	
3. COSTOS INDIRECTOS:	
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
PÓLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES NIVEL BÁSICA PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto gr o cc	Porción Servida gr o cc	Costo * gr/ cm3
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos		13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)		
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela	TODOS LOS DIAS	10 g - 60 g	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	30 g - 110 g	35 g - 90 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	21 g - 85 g	21 g - 105 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	5 g - 7 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	25 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	180 cm3 - 200 cm3	180 cm3 - 200 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	407	14,9	13,3	54,8	191	2,4	139
Recomendaciones diarias (nivel básica primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS
2. MANO DE OBRA DIRECTA
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA
3. COSTOS INDIRECTOS:
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)
VALOR POR CALORIA
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES NIVEL BÁSICA SECUNDARIA RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS**		
			Peso Neto gr o cc	**Porción Servida gr o cc**	**Costo * gr/ cm3**
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	TODOS LOS DIAS	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g		
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	35 g - 140 g	40 g - 105 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	28 g - 105 g	28 g - 105 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	8 g - 10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	35 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	200 cm3 - 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	509	18,3	17	68,2	230	3	172
Recomendaciones diarias (nivel básica secundaria)	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA	
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)	
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026	
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	
2. MANO DE OBRA DIRECTA	
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)	
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	
3. COSTOS INDIRECTOS:	
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
PÓLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES NIVEL MEDIA RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS Peo Neto gr o cc	Porción Servida gr o cc	Costo * gr/ cm3
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	TODOS LOS DIAS	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g		
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	45 g - 172 g	45 g - 135 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	28 g - 145 g	28 g - 155 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	8 g - 10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	45 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	200 cm3 - 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	592	21,1	19,9	79,3	245	3,5	191
Recomendaciones diarias (nivel media)	1900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	21%	21%	20%	22%	30%	13%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS
2. MANO DE OBRA DIRECTA
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA
3. COSTOS INDIRECTOS:
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)
VALOR POR CALORIA
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Linea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES NIVEL PREESCOLAR: PREJARDÍN, JARDÍN Y TRANSICIÓN.**		
			RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto	**Porción Servida**	**Costo ***
			gr o cc	**gr o cc**	**gr/ cm3**
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	38 g - 50 g	30 g - 50 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	5g	15 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	24 g - 26 g	55 g - 60 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	40 g - 62 g	40 g - 62 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	13 g (Si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (Si se utiliza leche líquida) - 10 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	6 g - 8 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	35 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	150 cm3 - 180 cm3	150 cm3 - 180 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**	**Calcio (mg)**	**Hierro (mg)**	**Sodio (mg)**
Total aporte promedio diario	417	15,6	13,4	56,3	110	2,9	132
Recomendaciones diarias (nivel preescolar: prejardín, jardín y transición)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA	
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)	
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026	
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	
2. MANO DE OBRA DIRECTA	
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)	
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	
3. COSTOS INDIRECTOS:	
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
PÓLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES NIVEL BÁSICA PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS Peso Neto gr o cc	Porción Servida gr o cc	Costo * gr/ cm3
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	44 g - 55 g	35 g - 50 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	8g	24 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	31 g - 37 g	70 g - 85 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	50 g - 70 g	50 g - 70 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	13 g (Si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (Si se utiliza leche líquida) - 12 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	6 g - 8 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	45 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	180 cm3 - 200 cm3	180 cm3 - 200 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
Recomendaciones diarias (nivel básica primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA	
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)	
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES : siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026	
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	
2. MANO DE OBRA DIRECTA	
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)	
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	
3. COSTOS INDIRECTOS:	
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
POLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Linea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES NIVEL BÁSICA PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO**		
			RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto	**Porción Servida**	**Costo * gr/ cm3**
			gr o cc	**gr o cc**	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	50 g - 63 g	40 g - 50 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	17 g	50 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	40 g - 46 g	90 g - 105 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	50 g - 95 g	50 g - 95 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	13 g (Si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (Si se utiliza leche líquida) - 30 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	6 g - 8 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	55 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	180 cm3 - 200 cm3	180 cm3 - 200 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**	**Calcio (mg)**	**Hierro (mg)**	**Sodio (mg)**
Total aporte promedio diario	614	22,8	20,1	82,4	160	4,1	201
Recomendaciones diarias (nivel básica primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA	
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)	
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026	
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	
2. MANO DE OBRA DIRECTA	
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)	
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	
3. COSTOS INDIRECTOS:	
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
PÓLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES: NIVEL BÁSICA SECUNDARIA RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS**		
			Peso Neto gr o cc	**Porción Servida gr o cc**	**Costo * gr/ cm3**
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	50 g - 78 g	50 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	25 g	75 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	56 g - 60 g	125 g - 135 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	65 g - 110 g	65 g - 110 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	15 g (Si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (Si se utiliza leche líquida) - 35 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	8 g - 10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	70 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	200 cm3 - 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**	**Calcio (mg)**	**Hierro (mg)**	**Sodio (mg)**
Total aporte promedio diario	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (nivel básica secundaria)	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS
2. MANO DE OBRA DIRECTA
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA
3. COSTOS INDIRECTOS:
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)
VALOR POR CALORIA
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES: NIVEL MEDIA RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto gr o cc	Porción Servida gr o cc	Costo * gr/ cm3
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	50 g - 94 g	50 g - 60 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	40 g	120 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	62 g - 64 g	140 g - 145 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	80 g - 140 g	80 g - 140 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	15 g (Si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (Si se utiliza leche líquida) - 45 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	8 g - 10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	80 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	200 cm3 - 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	897	34	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias (nivel media)	2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA	
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)	
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES : siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026	
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	
2. MANO DE OBRA DIRECTA	
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)	
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	
3. COSTOS INDIRECTOS:	
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
PÓLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

Cada uno de los valores de los ítems debe incluir la respectiva carga tributaria (impuestos municipales y de Ley).

Para determinar el valor unitario de cada una de las actividades y/o productos solicitados se anexan las especificaciones técnicas de estas.

Se solicita anexar copia del certificado Cámara de Comercio Vigente y RUT.

Para mayor información se pueden comunicar a los teléfonos 097-8853156 Extensión 902

Favor enviar cotización al correo educacion@arauca-arauca.gov.co

Atentamente,

AQUILINO ENRIQUE ESCOBAR SERRANO
Secretario de Educación, Cultura,
Deporte y Recreación Municipal

Proyectó: MARIA STELA JUNIELES BARRIOS
Cargo: Profesional Universitario 219 03

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

Gmail

educacion arauca-arauca.gov.co <educacion@arauca-arauca.gov.co>

SOLICITUD DE COTIZACIÓN

1 mensaje

educacion arauca-arauca.gov.co <educacion@arauca-arauca.gov.co> 4 de febrero de 2026 a las 15:31
Para: manuelasas@gmail.com

Señores
CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y CONSULTORIA MANUELA S.A.S
R/L JESSICA PAOLA CAICEDO MOJICA
Calle 19 No. 18-58 Barrio Centro
Correo Electrónico: manuelasas@gmail.com
Teléfono/Celular: 3106092598
Ciudad

REF. SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Cordial saludo:

El Municipio de Arauca se permite solicitar cotización de las actividades y/o productos anexos al presente documento, de acuerdo a la siguiente información, indicando de antemano que la cotización solicitada solo servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado para el cálculo del presupuesto para la vigencia 2026 del proyecto "**APOYO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DE LA ZONA URBANA EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA"**, y por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Cordialmente,

AQUILINO ENRIQUE ESCOBAR SERRANO
Secretario de Educación, Cultura, Deporte y Recreación Municipal

Proyectó: MARIA STELA JUNIELES BARRIOS
Cargo: Profesional Universitario 219 03

SOLICITUD DE COTIZACIÓN MANUELA SAS.pdf
1519K

150.26.030
Arauca, Febrero 04 de 2026

Señores
CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y CONSULTORIA MANUELA S.A.S
R/L JESSICA PAOLA CAICEDO MÓJICA
Calle 19 No. 18-58 Barrio Centro
Correo Electrónico: manuelasas@gmail.com
Teléfono/Celular: 3106092598
Ciudad

REF. SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Cordial saludo:

El Municipio de Arauca se permite solicitar cotización de las actividades y/o productos anexos al presente documento, de acuerdo a la siguiente información, indicando de antemano que la cotización solicitada solo servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado para el cálculo del presupuesto para la vigencia 2026 del proyecto "**APOYO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DE LA ZONA URBANA EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA**", y por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Por lo anterior, es necesario que la empresa cumpla con la normatividad de contratar de conformidad con el decreto 1852/2015 y Resolución 0003 del 07 de enero 2026, Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que exige el Ministerio de Educación Nacional y demás normatividad vigente.

Proyección:

VIGENCIA	NÚMERO DE ESTUDIANTES A BENEFICIAR	NÚMERO DE RACIONES ALIMENTICIAS A ENTREGAR			TOTAL NÚMERO DE RACIONES ALIMENTICIAS A ENTREGAR	NÚMERO DE DÍAS CALENDARIO ESCOLAR A CUBRIR
		CAJM[1]	CAJT[2]	ALMUERZO[3]		
2026	8.731	808.479	197.907	67.527	1.073.913	123

[1]CAJM: Complemento alimentario Jornada mañana: Para los estudiantes que sé que se encuentran matriculados en la jornada de la mañana y el cual debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad establecido en la Resolución 3806 del 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

[2]CAJT: Complemento alimentario Jornada tarde: Para los estudiantes que se encuentran matriculados en la jornada de la tarde y debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad establecido en la Resolución 3806 del 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

[3] Complemento alimentario Almuerzo: Para los estudiantes que se encuentran matriculados en la jornada de la tarde y debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad establecido en la Resolución 3806 del 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

Todo incluido:

- Alimentos y víveres.
- Pago de personal para la preparación de alimentos y entrega del mismo se debe calcular por sede y por cantidad de raciones a entregar. Se sugiere la siguiente forma:

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

Fuente Resolución 29452 de 2017 pág. 15

- El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

VALOR OFRECIDO

- El operador debe garantizar el personal necesario para la logística y buena ejecución del Programa
- Dotación para las manipuladoras, (indumentaria de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas)
- Arriendo planta de producción
- Arriendo bodega de almacenamiento
- Mantenimientos preventivos de equipos
- Mantenimientos correctivos de equipos
- Transporte de alimentos (Víveres y/ o materia prima para el área urbana del Municipio en donde se preparan en sitio)
- Transporte de alimentos (Alimentos preparados)
- Aseo y desinfección en los sitios de preparación de los alimentos
- Pagos de pólizas
- Garantizar el suministro del gas por sede
- Socialización
- Fumigación
- Todos los pagos de legalización
- Carga tributaria
- El cumplimiento de la etapa de alistamiento, operación y ejecución.
- Imprevistos

PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACION	Ocho (8) DIAS HABILES

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO POR MODALIDAD	MODALIDAD DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS GENERALES
	Complemento Alimentario Jornada mañana Jornada tarde	Unidad	El Complemento alimentario Jornada mañana / Jornada tarde incluye entre sus componentes: ✓ BEBIDA CON LECHE: Grupo III. Leche y productos lácteos. Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela todos los días ✓ ALIMENTO PROTEICO: GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas 3 veces por semana. ✓ CEREAL ACOMPAÑANTE: Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos, todos los días ✓ FRUTA: Grupo II. Fruta y verduras 2 veces por semana (Fruta). ✓ AZÚCARES: Grupo VI. Azúcares todos los días ✓ GRASAS: Grupo V. Grasas, todos los días. ✓ AGUA: Agua apta para el consumo humano todos los días. Las cantidades por componente incluidas en el menú, serán las establecidas en la Minuta Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada por tipo de Complemento Alimentario Jornada mañana / Jornada tarde tomadas del Anexo 3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE, el cual hace parte integral de la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición, nivel básica primaria: primero, segundo y tercero, nivel básica primaria: cuarto y quinto, nivel básica secundaria y nivel media (Ver Anexo 3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 página 23 a 27).

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MODALIDAD DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS GENERALES
Complemento Alimentario Almuerzo	Unidad	El Complemento Alimentario Almuerzo estará compuesto por: ✓ ALIMENTO PROTEICO: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas 4 por semana (carne) 1 por semana (huevo); Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas 2 veces por semana (Leguminosas) ✓ CEREALES: Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos todos los días. ✓ TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL: Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos todos los días. ✓ ENSALADA O VERDURA CALIENTE: Grupo II. Fruta y verduras todos los días (Verduras). ✓ BEBIDA: Grupo II. Fruta y verduras todos los días (Frutas). ✓ LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS: Grupo III. Leche y productos lácteos 3 veces por semana. ✓ AZÚCARES: Grupo VI. Azúcares todos los días ✓ GRASAS: Grupo V. Grasas, todos los días. ✓ AGUA: Agua apta para el consumo humano todos los días. Las cantidades por componente incluidas en el menú, serán las establecidas en la Minuta Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada por tipo de Complemento Alimentario Almuerzo tomadas del Anexo 3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE, el cual hace parte integral de la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición, nivel básica primaria: primero, segundo y tercero, nivel básica primaria: cuarto y quinto, nivel básica secundaria y nivel media (Ver Anexo 3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 página 27 a 32).

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Linea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

Esta ficha técnica se soporta y complementa con la Resolución No. **0003** del 07 de enero de 2026 «Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", los cuales son de estricto cumplimiento.

MODALIDADES DE ATENCION[4]

1.1. Preparada en Sitio:

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza el almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del servicio de alimentación escolar de la sede educativa, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús.

Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos del Equipo PAE, debe realizar en la etapa de planeación, la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en las sedes educativas; en caso de presentarse novedades referentes a la infraestructura que afecten la implementación de la modalidad de atención, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos, se debe realizar la verificación y documentar por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE; si bien la verificación por parte del Equipo PAE, no sustituye el concepto sanitario emitido por la autoridad competente, el cual para esta modalidad deberá ser favorable o favorable con requerimientos, habilitará a prestación del servicio de alimentación escolar bajo esta modalidad de atención, entre tanto se realice la gestión necesaria para que la entidad territorial de salud realice las actividades de Inspección, Vigilancia y Control pertinentes en el marco de sus competencias.

En caso de que, las sedes educativas no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, dicha situación deberá subsanarse mediante la implementación de la modalidad caliente transportada.

1.2. Caliente Transportada:

La modalidad caliente transportada corresponde aquella en la que la preparación de los alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de producción externa), para su posterior transporte o traslado a la sede educativa donde se consumirá por parte de la población beneficiaria; para esta modalidad de atención el operador debe contar con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el Programa de Alimentación Escolar, la modalidad de comida caliente transportada se puede dar mediante la generación de dos procesos, los cuales se encuentran descritos en el Anexo 5: Calidad e Inocuidad, cumpliendo con la minuta patrón.

1.3. Industrializada:

[4] ANEXO 3. ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 página 9 a 10).

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

La Modalidad industrializada corresponde al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en las sedes educativas. Los componentes de esta modalidad se deben entregar en forma individual y en el empaque primario según las características de los alimentos y las demás condiciones exigidas en la normatividad vigente.

De acuerdo con el Diagnóstico Situacional Integral de las Condiciones Operativas - DACO realizado por la Entidad Territorial; esta modalidad solo podrá implementarse en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO cumpla con las condiciones para el almacenamiento o la preparación de los alimentos en las instalaciones de la sede educativa, determinada por la verificación de las condiciones de infraestructura, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable. En estos casos, y de manera previa a la adopción de la modalidad industrializada, deberá analizarse la viabilidad de implementar la modalidad caliente transportada, de conformidad con las condiciones descritas en el Anexo 3: Alimentación saludable y sostenible en el PAE.

La decisión de implementar la modalidad industrializada deberá quedar debidamente documentada y contar con el aval del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE – CTPS, teniendo en cuenta su carácter excepcional y transitorio, así como el desmonte progresivo de la atención regular bajo esta modalidad, de conformidad con lo establecido en la Resolución mediante la cual se adopta el Anexo 3: Alimentación saludable y sostenible en el PAE. En consecuencia, las Entidades Territoriales que presten la atención mediante la modalidad industrializada deberán adelantar las gestiones necesarias para su desmonte progresivo, hasta máximo el año 2030.

Esta modalidad de atención no podrá implementarse en los modelos de atención PAE para pueblos indígenas, PAE en zonas educativas rural de difícil acceso, PAE en comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras ni para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) cuya jornada escolar tenga un tiempo superior a seis horas diarias, considerando la normatividad vigente.

Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio del comedor debe contar con las características y los elementos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

APORTE NUTRICIONAL

El complemento alimentario es la ración de alimentos que se va a suministrar a los titulares de derecho, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento; como su nombre lo indica complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes, y el complemento alimentario tipo almuerzo aportará el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.

- ***Complemento alimentario Jornada mañana/tarde***: En términos de tiempos de comida, corresponde a un refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros, el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, caliente transportada o industrializada. Generalmente se suministra a la población beneficiaria que se encuentra

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Linea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca - Arauca (Colombia)

matriculada en la jornada escolar mañana o jornada escolar tarde. Cubre un aporte energético del 20% de requerimiento de energía y nutrientes diario.

- ***Complemento Alimentario Almuerzo:*** Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o caliente transportada. Cubre un aporte energético del 30% de requerimiento de energía y nutrientes diario calculado sobre un nivel de actividad física moderada.

  - ✓ En el marco de la estrategia de Jornada Única se debe garantizar la prestación del servicio a través del complemento alimentario almuerzo, teniendo en cuenta el mayor tiempo que los estudiantes permanecen en la sede educativa.
  - ✓ En las sedes rurales de difícil acceso se debe brindar complemento tipo almuerzo independiente de la jornada escolar que manejen. Este complemento alimentario tendrá un aporte superior de calorías (40% del requerimiento calórico diario según RIEN) para esta población específica.

Los cambios que realice la Entidad Territorial a las decisiones aprobadas en la etapa de planeación por el CTPS del PAE que vayan en detrimento de la modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, deben ser reportados a la UApA para su revisión y aprobación, previa a la implementación de estos.

Se recomienda la distribución de macronutrientes según modalidad de suministro así:

Modalidad de suministro	**Distribución de macronutrientes**		
	Proteínas	**Grasas**	**Carbohidratos**
Preparada en Sitio / Comida Caliente Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 de MSPS

➢ **Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada**

Obedece a las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho que son:

Recomendaciones Nivel/Grado	**CALORIAS**	**PROTEINAS**	**GRASAS**	**CARBOHIDRATO**	**CALCIO**	**HIERRO**	**SODIO**
	Kcal	**g**	**g**	**g**	**mg**	**mg**	**mg**
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

➢ **Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada por día**

Recomendaciones Nivel/Grado	**CALORIAS**	**PROTEINAS**	**GRASAS**	**CARBOHIDRATO**	**CALCIO**	**HIERRO**	**SODIO**
	Kcal	**g**	**g**	**g**	**mg**	**mg**	**mg**
	Complemento JM/JT (20% RIEN)						
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160,	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
Complemento Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

El suministro del complemento alimentario al titular de derecho, debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes ya estipuladas, de acuerdo a las minutas patrón establecidas por la UApA para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física moderado, grado y nivel escolar.

Para el PAE, es importante la generación de acciones que permitan que los grupos étnicos y aquellos grupos poblacionales con mayor situación de pobreza puedan articularse a los procesos de la vida social, política y económica. La inclusión social en el PAE implica la atención diferencial a Grupos Étnicos y la promoción de compras locales. Es obligación del operador brindar atención con enfoque diferencial para los beneficiarios de los diferentes grupos étnicos o suscribir actas de aceptación de la minuta planteada si es el caso.

- **Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada**

Obedece a las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho que son:

Recomendaciones Nivel/Grado	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATO	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

- **Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad industrializada por día**

Recomendaciones Nivel/Grado	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATO	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160,	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

CARACTERISTICAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

El Programa de Alimentación Escolar PAE, se desarrolla como parte de las estrategias del sector educativo, se implementa acorde a las dinámicas de este, en las que se incluye la organización de acuerdo a los grados y niveles escolares; por tanto, la metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el consumo del complemento alimentario por parte de los beneficiarios se inserta en la Resolución No. 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones", considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados; así como el nivel de actividad física moderada

A través de la promoción de alimentación saludable y agradable, se busca fomentar una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros.

Para la promoción y fortalecimiento del componente de alimentación saludable y agradable en el PAE, es necesario considerar los siguientes aspectos:

- ✓ Planeación Alimentaría
- ✓ Incorporación de la Gastronomía y Cocina Tradicional
- ✓ Uso de Sazonadores y Especias Naturales
- ✓ Planeación de ciclos de menús

Ejecución y propuestas de los 20 ciclos de menú ceñido estrictamente a la minuta patrón según tipos de complementos de acuerdo a la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026. No obstante, la Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa, luego de un análisis técnico, operativo y administrativo, y en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo 3: Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026.

NOTA.

"La modalidad de atención "Canasta PAE en casa" y "Bono Alimentario" podrá aplicarse en casos de imprevistos o emergencias declaradas por la autoridad competente que afecten la prestación del servicio educativo por más de 10 días del calendario académico. Cuando la afectación sea menor, se autorizará la modalidad industrializada. Para los pueblos indígenas o población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras se aplicará lo dispuesto en las Resoluciones 18858 de 2018 y 051 de 2025, o en las normas que las modifiquen o sustituyan. La Entidad Territorial podrá incrementar el valor de estas modalidades de atención con recursos propios, siempre que ello no comprometa la financiación, continuidad y cobertura del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante el calendario académico.

Los valores a cotizar serán para los siguientes tipos de complementos;

- Complemento alimentario Jornada mañana/Jornada tarde
- Complemento Almuerzo

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES PREESCOLAR: PREJARDÍN, JARDÍN Y TRANSICIÓN. RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto gr o cc	Porción Servida gr o cc	Costo * gr/ cm3
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	TODOS LOS DIAS	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g		
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	10 g - 63 g	15 g - 50 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	14 g - 40 g	14 g - 45 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	5 g - 7 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	15 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	150 cm3 - 180 cm3	150 cm3 - 180 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	276	9,9	9,6	36,5	159	1,5	95
Recomendaciones diarias (nivel preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026

COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	

2. MANO DE OBRA DIRECTA

PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)

COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	

3. COSTOS INDIRECTOS:

ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
PÓLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES NIVEL BÁSICA PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS**		
			Peso Neto	**Porción Servida**	**Costo * gr/ cm3**
			gr o cc	**gr o cc**	
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	TODOS LOS DIAS	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g		
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	20 g - 78 g	20 g - 60 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	14 g - 40 g	14 g - 45 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	5 g - 7 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	20 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	150 cm3 - 180 cm3	150 cm3 - 180 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**	**Calcio (mg)**	**Hierro (mg)**	**Sodio (mg)**
Total aporte promedio diario	334	**11,8**	**11,2**	**45**	**171**	**1,9**	108
Recomendaciones diarias (nivelbásica primaria: primero, segundo y tercero)	1629	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	1200
Adecuación total	21%	**21%**	**21%**	**20%**	**21%**	**31%**	9%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA	
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)	
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026	
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	
2. MANO DE OBRA DIRECTA	
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)	
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	
3. COSTOS INDIRECTOS:	
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
PÓLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Linea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

1. MATERIALES DIRECTOS (alimentos y misceláneos)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES NIVEL BÁSICA PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto gr o cc	Porción Servida gr o cc	Costo * gr/ cm3
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos		13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)		
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela	TODOS LOS DIAS	10 g - 60 g	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	30 g - 110 g	35 g - 90 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	21 g - 85 g	21 g - 105 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	5 g - 7 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	25 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	180 cm3 - 200 cm3	180 cm3 - 200 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	407	14,9	13,3	54,8	191	2,4	139
Recomendaciones diarias (nivel básica primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS
2. MANO DE OBRA DIRECTA
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA
3. COSTOS INDIRECTOS:
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)
VALOR POR CALORIA
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES NIVEL BÁSICA SECUNDARIA RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS**		
			Peso Neto gr o cc	**Porción Servida gr o cc**	**Costo * gr/ cm3**
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	TODOS LOS DIAS	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g		
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	35 g - 140 g	40 g - 105 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	28 g - 105 g	28 g - 105 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	8 g - 10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	35 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	200 cm3 - 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**	**Calcio (mg)**	**Hierro (mg)**	**Sodio (mg)**
Total aporte promedio diario	509	18,3	17	68,2	230	3	172
Recomendaciones diarias (nivel básica secundaria)	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA	
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)	
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026	
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	
2. MANO DE OBRA DIRECTA	
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)	
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	
3. COSTOS INDIRECTOS:	
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
PÓLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES NIVEL MEDIA RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peo Neto gr o cc	Porción Servida gr o cc	Costo * gr/ cm3
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	TODOS LOS DIAS	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g		
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	45 g - 172 g	45 g - 135 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	28 g - 145 g	28 g - 155 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	8 g - 10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	45 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	200 cm3 - 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	592	21,1	19,9	79,3	245	3,5	191
Recomendaciones diarias (nivel media)	1900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	21%	21%	20%	22%	30%	13%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA	
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)	
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026	
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	
2. MANO DE OBRA DIRECTA	
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)	
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	
3. COSTOS INDIRECTOS:	
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
PÓLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES NIVEL PREESCOLAR: PREJARDÍN, JARDÍN Y TRANSICIÓN.**		
			RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto gr o cc	**Porción Servida gr o cc**	**Costo * gr/ cm3**
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	38 g - 50 g	30 g - 50 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	5g	15 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	24 g - 26 g	55 g - 60 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	40 g - 62 g	40 g - 62 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	13 g (Si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (Si se utiliza leche líquida) - 10 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	6 g - 8 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	35 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	150 cm3 - 180 cm3	150 cm3 - 180 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**	**Calcio (mg)**	**Hierro (mg)**	**Sodio (mg)**
Total aporte promedio diario	417	15,6	13,4	56,3	110	2,9	132
Recomendaciones diarias (nivel preescolar: prejardín, jardín y transición)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS
2. MANO DE OBRA DIRECTA
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA
3. COSTOS INDIRECTOS:
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)
VALOR POR CALORIA
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES NIVEL BÁSICA PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO**		
			RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto gr o cc	**Porción Servida gr o cc**	**Costo * gr/ cm3**
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	44 g - 55 g	35 g - 50 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	8g	24 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	31 g - 37 g	70 g - 85 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	50 g - 70 g	50 g - 70 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	13 g (Si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (Si se utiliza leche líquida) - 12 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	6 g - 8 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	45 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	180 cm3 - 200 cm3	180 cm3 - 200 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**	**Calcio (mg)**	**Hierro (mg)**	**Sodio (mg)**
Total aporte promedio diario	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
Recomendaciones diarias (nivel básica primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES : siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS
2. MANO DE OBRA DIRECTA
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA
3. COSTOS INDIRECTOS:
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)
VALOR POR CALORIA
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Linea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA							
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)							
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**		**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES NIVEL BÁSICA PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO**			
				RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS			
				Peso Neto	**Porción Servida**	**Costo * gr/ cm3**	
				gr o cc	**gr o cc**		
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas		4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	50 g - 63 g	40 g - 50 g		
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas		2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	17 g	50 g		
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		TODOS LOS DIAS	40 g - 46 g	90 g - 105 g		
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		TODOS LOS DIAS	50 g - 95 g	50 g - 95 g		
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras		TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g		
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras		TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3		
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos		3 VECES POR SEMANA	13 g (Si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (Si se utiliza leche líquida) - 30 g (Si se utiliza queso)			
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		TODOS LOS DIAS	6 g - 8 g			
GRASAS	Grupo V. Grasas		TODOS LOS DIAS	55 cm3 (total semana)			
AGUA	Agua apta para el consumo humano		TODOS LOS DIAS	180 cm3 - 200 cm3	180 cm3 - 200 cm3		
APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**	**Calcio (mg)**	**Hierro (mg)**	**Sodio (mg)**
Total aporte promedio diario	614	22,8	20,1	82,4	160	4,1	201
Recomendaciones diarias (nivel básica primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%
VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA							
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:							
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)							
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026							
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS							
2. MANO DE OBRA DIRECTA							
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)							
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA							
3. COSTOS INDIRECTOS:							
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1							
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL							
DOTACION PERSONAL							
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO							
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN							
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN							
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO							
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO							
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES " PAPELERÍA							
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)							
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO							
CONTROL DE CALIDAD							
TRANSPORTE DE ALIMENTOS							
EMPAQUE Y EMBALAJE							
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL							
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL							
PÓLIZAS E IMPUESTOS							
ESTAMPILLAS							
OTROS (IMPREVISTOS)							
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:							
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)							
VALOR POR CALORIA							
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO							

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES: NIVEL BÁSICA SECUNDARIA RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS Peso Neto gr o cc	 Porción Servida gr o cc	 Costo * gr/ cm3
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	50 g - 78 g	50 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	25 g	75 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	56 g - 60 g	125 g - 135 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	65 g - 110 g	65 g - 110 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	15 g (Si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (Si se utiliza leche líquida) - 35 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	8 g - 10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	70 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	200 cm3 - 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (nivel básica secundaria)	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS
2. MANO DE OBRA DIRECTA
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA
3. COSTOS INDIRECTOS:
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)
VALOR POR CALORIA
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES: NIVEL MEDIA RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto gr o cc	Porción Servida gr o cc	Costo * gr/ cm3
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	50 g - 94 g	50 g - 60 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	40 g	120 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	62 g - 64 g	140 g - 145 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	80 g - 140 g	80 g - 140 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	15 g (Si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (Si se utiliza leche líquida) - 45 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	8 g - 10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	80 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	200 cm3 - 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	897	34	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias (nivel media)	2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES : siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026

COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS

2. MANO DE OBRA DIRECTA

PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)

COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA

3. COSTOS INDIRECTOS:

ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)

TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:

COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)

VALOR POR CALORIA

PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Linea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

Cada uno de los valores de los ítems debe incluir la respectiva carga tributaria (impuestos municipales y de Ley).

Para determinar el valor unitario de cada una de las actividades y/o productos solicitados se anexan las especificaciones técnicas de estas.

Se solicita anexar copia del certificado Cámara de Comercio Vigente y RUT.

Para mayor información se pueden comunicar a los teléfonos 097-8853156 Extensión 902

Favor enviar cotización al correo educacion@arauca-arauca.gov.co

Atentamente,

AQUILINO ENRIQUE ESCOBAR SERRANO
Secretario de Educación, Cultura,
Deporte y Recreación Municipal

Proyectó: MARIA STELA JUNIELES BARRIOS
Cargo: Profesional Universitario 219 03

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

84

Gmail

educacion arauca-arauca.gov.co <educacion@arauca-arauca.gov.co>

SOLICITUD DE COTIZACIÓN

1 mensaje

educacion arauca-arauca.gov.co <educacion@arauca-arauca.gov.co> 4 de febrero de 2026 a las 15:33
Para: delorienteomsas2019@gmail.com

Señores
SERVICIOS Y SUMINISTROS DEL ORIENTE OM S.A.S
R/L DANI ESTEFANÍA VELANDIA NAVAS
Carrera 8 No. 19-25 Barrio Américas
Correo Electrónico: delorienteomsas2019@gmail.com
Teléfono/Celular: 3163771375
Ciudad

REF. SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Cordial saludo:

El Municipio de Arauca se permite solicitar cotización de las actividades y/o productos anexos al presente documento, de acuerdo a la siguiente información, indicando de antemano que la cotización solicitada solo servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado para el cálculo del presupuesto para la vigencia 2026 del proyecto "**APOYO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DE LA ZONA URBANA EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA"**, y por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Cordialmente,

AQUILINO ENRIQUE ESCOBAR SERRANO
Secretario de Educación, Cultura, Deporte y Recreación Municipal

Proyectó: MARIA STELA JUNIELES BARRIOS
Cargo: Profesional Universitario 219 03

SOLICITUD DE COTIZACIÓN OM SAS.pdf
1513K

150.26.031
Arauca, Febrero 04 de 2026

Señores
SERVICIOS Y SUMINISTROS DEL ORIENTE OM S.A.S
R/L DANI ESTEFANÍA VELANDIA NAVAS
Carrera 8 No. 19-25 Barrio Américas
Correo Electrónico: delorienteomsas2019@gmail.com
Teléfono/Celular: 3163771375
Ciudad

REF. SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Cordial saludo:

El Municipio de Arauca se permite solicitar cotización de las actividades y/o productos anexos al presente documento, de acuerdo a la siguiente información, indicando de antemano que la cotización solicitada solo servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado para el cálculo del presupuesto para la vigencia 2026 del proyecto "**APOYO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DE LA ZONA URBANA EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA**", y por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Por lo anterior, es necesario que la empresa cumpla con la normatividad de contratar de conformidad con el decreto 1852/2015 y Resolución 0003 del 07 de enero 2026, Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que exige el Ministerio de Educación Nacional y demás normatividad vigente.

Proyección:

VIGENCIA	NÚMERO DE ESTUDIANTES A BENEFICIAR	NÚMERO DE RACIONES ALIMENTICIAS A ENTREGAR			TOTAL NÚMERO DE RACIONES ALIMENTICIAS A ENTREGAR	NÚMERO DE DÍAS CALENDARIO ESCOLAR A CUBRIR
		CAJM[1]	CAJT[2]	ALMUERZO[3]		
2026	8.731	808.479	197.907	67.527	1.073.913	123

[1]CAJM: Complemento alimentario Jornada mañana: Para los estudiantes que sé que se encuentran matriculados en la jornada de la mañana y el cual debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad establecido en la Resolución 3806 del 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

[2]CAJT: Complemento alimentario Jornada tarde: Para los estudiantes que se encuentran matriculados en la jornada de la tarde y debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad establecido en la Resolución 3806 del 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

[3] Complemento alimentario Almuerzo: Para los estudiantes que se encuentran matriculados en la jornada de la tarde y debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad establecido en la Resolución 3806 del 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

	Todo incluido: • Alimentos y víveres. • Pago de personal para la preparación de alimentos y entrega del mismo se debe calcular por sede y por cantidad de raciones a entregar. Se sugiere la siguiente forma: Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

Fuente Resolución 29452 de 2017 pág. 15

VALOR OFRECIDO	• El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. • El operador debe garantizar el personal necesario para la logística y buena ejecución del Programa • Dotación para las manipuladoras, (indumentaria de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas) • Arriendo planta de producción • Arriendo bodega de almacenamiento • Mantenimientos preventivos de equipos • Mantenimientos correctivos de equipos • Transporte de alimentos (Víveres y/ o materia prima para el área urbana del Municipio en donde se preparan en sitio) • Transporte de alimentos (Alimentos preparados) • Aseo y desinfección en los sitios de preparación de los alimentos • Pagos de pólizas • Garantizar el suministro del gas por sede • Socialización • Fumigación • Todos los pagos de legalización • Carga tributaria • El cumplimiento de la etapa de alistamiento, operación y ejecución. • Imprevistos
PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACION	Ocho (8) DIAS HABILES

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO POR MODALIDAD	MODALIDAD DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS GENERALES
	Complemento Alimentario Jornada mañana Jornada tarde	Unidad	El Complemento alimentario Jornada mañana / Jornada tarde incluye entre sus componentes: ✓ BEBIDA CON LECHE: Grupo III. Leche y productos lácteos. Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela todos los días ✓ ALIMENTO PROTEICO: GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas 3 veces por semana. ✓ CEREAL ACOMPAÑANTE: Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos, todos los días ✓ FRUTA: Grupo II. Fruta y verduras 2 veces por semana (Fruta). ✓ AZÚCARES: Grupo VI. Azúcares todos los días ✓ GRASAS: Grupo V. Grasas, todos los días. ✓ AGUA: Agua apta para el consumo humano todos los días. Las cantidades por componente incluidas en el menú, serán las establecidas en la Minuta Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada por tipo de Complemento Alimentario Jornada mañana / Jornada tarde tomadas del Anexo 3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE, el cual hace parte integral de la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición, nivel básica primaria: primero, segundo y tercero, nivel básica primaria: cuarto y quinto, nivel básica secundaria y nivel media (Ver Anexo 3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 página 23 a 27).

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MODALIDAD DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS GENERALES
Complemento Alimentario Almuerzo	Unidad	El Complemento Alimentario Almuerzo estará compuesto por: ✓ ALIMENTO PROTEICO: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas 4 por semana (carne) 1 por semana (huevo); Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas 2 veces por semana (Leguminosas) ✓ CEREALES: Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos todos los días. ✓ TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL: Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos todos los días. ✓ ENSALADA O VERDURA CALIENTE: Grupo II. Fruta y verduras todos los días (Verduras). ✓ BEBIDA: Grupo II. Fruta y verduras todos los días (Frutas). ✓ LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS: Grupo III. Leche y productos lácteos 3 veces por semana. ✓ AZÚCARES: Grupo VI. Azúcares todos los días ✓ GRASAS: Grupo V. Grasas, todos los días. ✓ AGUA: Agua apta para el consumo humano todos los días. Las cantidades por componente incluidas en el menú, serán las establecidas en la Minuta Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada por tipo de Complemento Alimentario Almuerzo tomadas del Anexo 3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE, el cual hace parte integral de la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición, nivel básica primaria: primero, segundo y tercero, nivel básica primaria: cuarto y quinto, nivel básica secundaria y nivel media (Ver Anexo 3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 página 27 a 32).

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

Esta ficha técnica se soporta y complementa con la Resolución No. **0003** del 07 de enero de 2026 «Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", los cuales son de estricto cumplimiento.

MODALIDADES DE ATENCION[4]

1.1. Preparada en Sitio:

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza el almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del servicio de alimentación escolar de la sede educativa, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús.

Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos del Equipo PAE, debe realizar en la etapa de planeación, la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en las sedes educativas; en caso de presentarse novedades referentes a la infraestructura que afecten la implementación de la modalidad de atención, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos, se debe realizar la verificación y documentar por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE; si bien la verificación por parte del Equipo PAE, no sustituye el concepto sanitario emitido por la autoridad competente, el cual para esta modalidad deberá ser favorable o favorable con requerimientos, habilitará la prestación del servicio de alimentación escolar bajo esta modalidad de atención, entre tanto se realice la gestión necesaria para que la entidad territorial de salud realice las actividades de Inspección, Vigilancia y Control pertinentes en el marco de sus competencias.

En caso de que, las sedes educativas no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, dicha situación deberá subsanarse mediante la implementación de la modalidad caliente transportada.

1.2. Caliente Transportada:

La modalidad caliente transportada corresponde aquella en la que la preparación de los alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de producción externa), para su posterior transporte o traslado a la sede educativa donde se consumirá por parte de la población beneficiaria; para esta modalidad de atención el operador debe contar con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el Programa de Alimentación Escolar, la modalidad de comida caliente transportada se puede dar mediante la generación de dos procesos, los cuales se encuentran descritos en el Anexo 5: Calidad e Inocuidad, cumpliendo con la minuta patrón.

1.3. Industrializada:

[4] ANEXO 3. ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 página 9 a 10).

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

La Modalidad industrializada corresponde al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en las sedes educativas. Los componentes de esta modalidad se deben entregar en forma individual y en el empaque primario según las características de los alimentos y las demás condiciones exigidas en la normatividad vigente.

De acuerdo con el Diagnóstico Situacional Integral de las Condiciones Operativas - DACO realizado por la Entidad Territorial; esta modalidad solo podrá implementarse en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO cumpla con las condiciones para el almacenamiento o la preparación de los alimentos en las instalaciones de la sede educativa, determinada por la verificación de las condiciones de infraestructura, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable. En estos casos, y de manera previa a la adopción de la modalidad industrializada, deberá analizarse la viabilidad de implementar la modalidad caliente transportada, de conformidad con las condiciones descritas en el Anexo 3: Alimentación saludable y sostenible en el PAE.

La decisión de implementar la modalidad industrializada deberá quedar debidamente documentada y contar con el aval del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE – CTPS, teniendo en cuenta su carácter excepcional y transitorio, así como el desmonte progresivo de la atención regular bajo esta modalidad, de conformidad con lo establecido en la Resolución mediante la cual se adopta el Anexo 3: Alimentación saludable y sostenible en el PAE. En consecuencia, las Entidades Territoriales que presten la atención mediante la modalidad industrializada deberán adelantar las gestiones necesarias para su desmonte progresivo, hasta máximo el año 2030.

Esta modalidad de atención no podrá implementarse en los modelos de atención PAE para pueblos indígenas, PAE en zonas educativas rural de difícil acceso, PAE en comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras ni para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) cuya jornada escolar tenga un tiempo superior a seis horas diarias, considerando la normatividad vigente.

Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio del comedor debe contar con las características y los elementos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

APORTE NUTRICIONAL

El complemento alimentario es la ración de alimentos que se va a suministrar a los titulares de derecho, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento; como su nombre lo indica complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes, y el complemento alimentario tipo almuerzo aportará el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.

- ***Complemento alimentario Jornada mañana/tarde***: En términos de tiempos de comida, corresponde a un refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros, el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, caliente transportada o industrializada. Generalmente se suministra a la población beneficiaria que se encuentra

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

matriculada en la jornada escolar mañana o jornada escolar tarde. Cubre un aporte energético del 20% de requerimiento de energía y nutrientes diario.

- ***Complemento Alimentario Almuerzo:*** Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o caliente transportada. Cubre un aporte energético del 30% de requerimiento de energía y nutrientes diario calculado sobre un nivel de actividad física moderada.

  - ✓ En el marco de la estrategia de Jornada Única se debe garantizar la prestación del servicio a través del complemento alimentario almuerzo, teniendo en cuenta el mayor tiempo que los estudiantes permanecen en la sede educativa.
  - ✓ En las sedes rurales de difícil acceso se debe brindar complemento tipo almuerzo independiente de la jornada escolar que manejen. Este complemento alimentario tendrá un aporte superior de calorías (40% del requerimiento calórico diario según RIEN) para esta población específica.

Los cambios que realice la Entidad Territorial a las decisiones aprobadas en la etapa de planeación por el CTPS del PAE que vayan en detrimento de la modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, deben ser reportados a la UApA para su revisión y aprobación, previa a la implementación de estos.

Se recomienda la distribución de macronutrientes según modalidad de suministro así:

Modalidad de suministro	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio/Comida Caliente Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

➢ **Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada**

Obedece a las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho que son:

Recomendaciones Nivel/Grado	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATO	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

➢ **Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada por día**

Recomendaciones Nivel/Grado	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATO	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
	Complemento JM/JT (20% RIEN)						
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160,	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
Complemento Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

El suministro del complemento alimentario al titular de derecho, debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes ya estipuladas, de acuerdo a las minutas patrón establecidas por la UApA para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física moderado, grado y nivel escolar.

Para el PAE, es importante la generación de acciones que permitan que los grupos étnicos y aquellos grupos poblacionales con mayor situación de pobreza puedan articularse a los procesos de la vida social, política y económica. La inclusión social en el PAE implica la atención diferencial a Grupos Étnicos y la promoción de compras locales. Es obligación del operador brindar atención con enfoque diferencial para los beneficiarios de los diferentes grupos étnicos o suscribir actas de aceptación de la minuta planteada si es el caso.

- **Recomendaciones ce ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada**

Obedece a las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho que son:

Recomendaciones Nivel/Grado	CALORIAS Kcal	PROTEINAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATO g	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	32,5	36,1	211,3	7□	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	8□	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	11■0	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	11■0	9,5	1500
Media	2900	72,5	80,6	471,3	11■0	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

- **Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad industrializada por día**

Recomendaciones Nivel/Grado	CALORIAS Kcal	PROTEINAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATO g	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160,	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 del MSPS

CARACTERISTICAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

El Programa de Alimentación Escolar PAE, se desarrolla como parte de las estrategias del sector educativo, se implementa acorde a las dinámicas de este, en las que se incluye la organización de acuerdo a los grados y niveles escolares; por tanto, la metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el consumo del complemento alimentario por parte de los beneficiarios se inserta en la Resolución No. 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones", considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados; así como el nivel de actividad física moderada

A través de la promoción de alimentación saludable y agradable, se busca fomentar una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros.

Para la promoción y fortalecimiento del componente de alimentación saludable y agradable en el PAE, es necesario considerar los siguientes aspectos:

- ✓ Planeación Alimentaría
- ✓ Incorporación de la Gastronomía y Cocina Tradicional
- ✓ Uso de Sazonadores y Especias Naturales
- ✓ Planeación de ciclos de menús

Ejecución y propuestas de los 20 ciclos de menú ceñido estrictamente a la minuta patrón según tipos de complementos de acuerdo a la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026. No obstante, la Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa, luego de un análisis técnico, operativo y administrativo, y en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo 3: Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026.

NOTA.

"La modalidad de atención "Canasta PAE en casa" y "Bono Alimentario" podrá aplicarse en casos de imprevistos o emergencias declaradas por la autoridad competente que afecten la prestación del servicio educativo por más de 10 días del calendario académico. Cuando la afectación sea menor, se autorizará la modalidad industrializada. Para los pueblos indígenas o población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras se aplicará lo dispuesto en las Resoluciones 18858 de 2018 y 051 de 2025, o en las normas que las modifiquen o sustituyan. La Entidad Territorial podrá incrementar el valor de estas modalidades de atención con recursos propios, siempre que ello no comprometa la financiación, continuidad y cobertura del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante el calendario académico.

Los valores a cotizar serán para los siguientes tipos de complementos;

- Complemento alimentario Jornada mañana/Jornada tarde
- Complemento Almuerzo

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

1. MATERIALES DIRECTOS ´Alimentos y misceláneos)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES PREESCOLAR: PREJARDÍN, JARDÍN Y TRANSICIÓN. RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto	Porción Servida	Costo * gr/ cm3
			gr o cc	gr o cc	
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	TODOS LOS DIAS	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g		
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	10 g - 63 g	15 g - 50 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	14 g - 40 g	14 g - 45 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	5 g - 7 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	15 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	150 cm3 - 180 cm3	150 cm3 - 180 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	276	9,9	9,6	36,5	159	1,5	95
Recomendaciones diarias (nivel preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)	
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026	
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	
2. MANO DE OBRA DIRECTA	
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)	
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	
3. COSTOS INDIRECTOS:	
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
PÓLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES NIVEL BÁSICA PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO**		
			RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto	**Porción Servida**	**Costo * gr/ cm3**
			gr o cc	**gr o cc**	
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	TODOS LOS DIAS	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g		
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	20 g - 78 g	20 g - 60 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	14 g - 40 g	14 g - 45 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	5 g - 7 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	20 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	150 cm3 - 180 cm3	150 cm3 - 180 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**	**Calcio (mg)**	**Hierro (mg)**	**Sodio (mg)**
Total aporte promedio diario	334	**11,8**	**11,2**	**45**	**171**	**1,9**	108
Recomendaciones diarias (nivelbásica primaria: primero, segundo y tercero)	1629	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	1200
Adecuación total	21%	**21%**	**21%**	**20%**	**21%**	**31%**	9%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA	
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)	
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026	
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	
2. MANO DE OBRA DIRECTA	
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)	
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	
3. COSTOS INDIRECTOS:	
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
PÓLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES NIVEL BÁSICA PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS**		
			Peso Neto	**Porción Servida**	**Costo * gr/ cm3**
			gr o cc	**gr o cc**	
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos		13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)		
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela	TODOS LOS DIAS	10 g - 60 g	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	30 g - 110 g	35 g - 90 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	21 g - 85 g	21 g - 105 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	5 g - 7 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	25 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	180 cm3 - 200 cm3	180 cm3 - 200 cm3	

APORTE NUTRICIONA_ MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	407	14,9	13,3	54,8	191	2,4	139
Recomendaciones diarias (nivel básica primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS
2. MANO DE OBRA DIRECTA
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA
3. COSTOS INDIRECTOS:
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)
VALOR POR CALORIA
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES NIVEL BÁSICA SECUNDARIA RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto gr o cc	Porción Servida gr o cc	Costo * gr/ cm3
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	TODOS LOS DIAS	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g		
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	35 g - 140 g	40 g - 105 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	28 g - 105 g	28 g - 105 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	8 g - 10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	35 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	200 cm3 - 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	509	18,3	17	68,2	230	3	172
Recomendaciones diarias (nivel básica secundaria)	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA	
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)	
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026	
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	
2. MANO DE OBRA DIRECTA	
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)	
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	
3. COSTOS INDIRECTOS:	
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
PÓLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES NIVEL MEDIA RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS Peo Neto gr o cc	Porción Servida gr o cc	Costo * gr/ cm3
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	TODOS LOS DIAS	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g		
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 VECES POR SEMANA	45 g - 172 g	45 g - 135 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	28 g - 145 g	28 g - 155 g	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	2 VECES POR SEMANA (Fruta)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	8 g - 10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	45 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	200 cm3 - 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	592	21,1	19,9	79,3	245	3,5	191
Recomendaciones diarias (nivel media)	1900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	21%	21%	20%	22%	30%	13%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- CAJM/JT- MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS
2. MANO DE OBRA DIRECTA
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA
3. COSTOS INDIRECTOS:
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)
VALOR POR CALORIA
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES NIVEL PREESCOLAR: PREJARDÍN, JARDÍN Y TRANSICIÓN. RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto gr o cc	Porción Servida gr o cc	Costo * gr/ cm3
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	38 g - 50 g	30 g - 50 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	5g	15 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	24 g - 26 g	55 g - 60 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	40 g - 62 g	40 g - 62 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	13 g (Si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (Si se utiliza leche líquida) - 10 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	6 g - 8 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	35 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	150 cm3 - 180 cm3	150 cm3 - 180 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	417	15,6	13,4	56,3	110	2,9	132
Recomendaciones diarias (nivel preescolar: prejardín, jardín y transición)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:	
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)	
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026	
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS	
2. MANO DE OBRA DIRECTA	
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)	
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA	
3. COSTOS INDIRECTOS:	
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1	
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL	
DOTACION PERSONAL	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO	
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES ¨ PAPELERÍA	
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
CONTROL DE CALIDAD	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
EMPAQUE Y EMBALAJE	
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL	
PÓLIZAS E IMPUESTOS	
ESTAMPILLAS	
OTROS (IMPREVISTOS)	
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:	
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)	
VALOR POR CALORIA	
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO	

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES NIVEL BÁSICA PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto gr o cc	Porción Servida gr o cc	Costo * gr/ cm3
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	44 g - 55 g	35 g - 50 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	8g	24 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	31 g - 37 g	70 g - 85 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	50 g - 70 g	50 g - 70 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	13 g (Si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (Si se utiliza leche líquida) - 12 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	6 g - 8 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	45 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	180 cm3 - 200 cm3	180 cm3 - 200 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
Recomendaciones diarias (nivel básica primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES : siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026

COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS

2. MANO DE OBRA DIRECTA

PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)

COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA

3. COSTOS INDIRECTOS:

ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)

TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:

COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)

VALOR POR CALORIA

PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES NIVEL BÁSICA PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO**		
			RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto	**Porción Servida**	**Costo * gr/ cm3**
			gr o cc	**gr o cc**	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	50 g - 63 g	40 g - 50 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	17 g	50 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	40 g - 46 g	90 g - 105 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	50 g - 95 g	50 g - 95 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	13 g (Si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (Si se utiliza leche líquida) - 30 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	6 g - 8 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	55 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	180 cm3 - 200 cm3	180 cm3 - 200 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	614	22,8	20,1	82,4	160	4,1	201
Recomendaciones diarias (nivel básica primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS
2. MANO DE OBRA DIRECTA
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA
3. COSTOS INDIRECTOS:
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)
VALOR POR CALORIA
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	NUTRIENTES: NIVEL BÁSICA SECUNDARIA RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS Peso Neto gr o cc	Porción Servida gr o cc	Costo * gr/ cm3
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	50 g - 78 g	50 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	25 g	75 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	56 g - 60 g	125 g - 135 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	65 g - 110 g	65 g - 110 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	15 g (Si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (Si se utiliza leche líquida) - 35 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	8 g - 10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	70 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	200 cm3 - 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (nivel básica secundaria)	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:

1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)

MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES: siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026

COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS

2. MANO DE OBRA DIRECTA

PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)

COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA

3. COSTOS INDIRECTOS:

ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)

TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:

COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)

VALOR POR CALORIA

PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA					
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**NUTRIENTES: NIVEL MEDIA**		
			RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTOS DEL CICLO DE MENÚS		
			Peso Neto gr o cc	**Porción Servida gr o cc**	**Costo * gr/ cm3**
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 POR SEMANA (CARNE) 1 POR SEMANA (HUEVO)	50 g - 94 g	50 g - 60 g	
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 VECES POR SEMANA (Leguminosas)	40 g	120 g	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	62 g - 64 g	140 g - 145 g	
TUBERCÚLOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	TODOS LOS DIAS	80 g - 140 g	80 g - 140 g	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g	
BEBIDA	Grupo II. Fruta y verduras	TODOS LOS DIAS (Frutas)	60 g - 65 g	200 cm3	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 VECES POR SEMANA	15 g (Si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (Si se utiliza leche líquida) - 45 g (Si se utiliza queso)		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TODOS LOS DIAS	8 g - 10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	TODOS LOS DIAS	80 cm3 (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	TODOS LOS DIAS	200 cm3 - 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**	**Calcio (mg)**	**Hierro (mg)**	**Sodio (mg)**
Total aporte promedio diario	897	34	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias (nivel media)	2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

VALOR RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDAD CALIENTE TRANSPORTADA
COSTO TOTAL PLATO SERVIDO:
1. MATERIALES DIRECTOS (Alimentos y misceláneos)
MINUTAS PATRÓN TERRITORIALES : siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el Anexo3: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE - Resolución 0003 del 07 de enero de 2026
COSTO TOTAL: 1. MATERIALES DIRECTOS
2. MANO DE OBRA DIRECTA
PERSONAL PLATO SERVIDO /DIA (deberán garantizar la vinculación del recurso humano, manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio en la fase de alistamiento, abastecimiento, producción, distribución y gestión de residuos, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y a la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo)
COSTO TOTAL: 2. MANO DE OBRA DIRECTA
3. COSTOS INDIRECTOS:
ETAPA DE ALISTAMIENTO: Fase 1
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL
DOTACION PERSONAL
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ARRIENDO PLANTA DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO PLANTA DE PRODUCCIÓN
ARRIENDO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
MANTENIMIENTO BODEGA DE ALMACENAMIENTO
ADMINISTRACIÓN, CONSUMIBLES Y PAPELERÍA
SERVICIOS PÚBLICOS (GAS, COMBUSTIBLE)
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CONTROL DE CALIDAD
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
EMPAQUE Y EMBALAJE
ESTRATEGIA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL
PÓLIZAS E IMPUESTOS
ESTAMPILLAS
OTROS (IMPREVISTOS)
TOTAL: 3. COSTOS INDIRECTOS:
COSTOS TOTALES PLATO SERVIDO 8.731 RACIONES (Sumatoria = 1. Materiales Directos+2. Mano de Obra Directa+3. Costos Indirectos)
VALOR POR CALORIA
PROMEDIO PONDERADO RACION COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)

Cada uno de los valores de los ítems debe incluir la respectiva carga tributaria (impuestos municipales y de Ley).

Para determinar el valor unitario de cada una de las actividades y/o productos solicitados se anexan las especificaciones técnicas de estas.

Se solicita anexar copia del certificado Cámara de Comercio Vigente y RUT.

Para mayor información se pueden comunicar a los teléfonos 097-8853156 Extensión 902

Favor enviar cotización al correo educacion@arauca-arauca.gov.co

Atentamente,

AQUILINO ENRIQUE ESCOBAR SERRANO
Secretario de Educación, Cultura,
Deporte y Recreación Municipal

Proyectó: MARIA STELA JUNIELES BARRIOS
Cargo: Profesional Universitario 219 03

Centro Administrativo Municipal(CAM)
Cra. 24 Entre Calles 18 y 20 PBX: 8853156
Línea Gratuita Nacional 018000 977781
www.arauca-arauca.gov.co
Correo: contactenos@arauca-arauca.gov.co
Código Postal: 810001- Arauca – Arauca (Colombia)