Anexo No. 1

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar -P.A.E.-, se prestará el servicio de alimentación escolar contemplando las tres modalidades estipuladas en la resolución 0003 del 7 de enero de 2026: a) ración para preparar en sitio complemento AM y Almuerzo, b) refrigerio industrializado y c) ración para preparar en casa; este último se habilitará en caso fortuito o de fuerza mayor cuando las decisiones administrativas sean educación no presencial por un lapso mayor a 20 días calendario escolar en todo caso esta decisión deberá ser concertada con la contratista y supervisor del contrato.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: MUNICIPIO DE COTA, EN LAS SEDES EDUCATIVAS DEPARTAMENTALES DEL MUNICIPIO:

ÍTEM	IED	SEDE	DIRECCIÓN	UBICADO EN ZONA
1	ENRIQUE PARDO PARRA	ENRIQUE PARDO PARRA SEDE PRINCIPAL	Camellón de las flores vereda la Moya	RURAL
		LA MOYA	Vereda la Moya - pie de monte	RURAL
		UBAMUX	Vereda el Abra - pie de monte colegio Ubamux	RURAL
		PUEBLO VIEJO	Calle 11 #1-96	RURAL
		SOL SOLECITO	Carrera 6 No.14 -99	URBANO
		CAMILO TORRES	Calle 13 No. 2b - 30	URBANO
2	INSTITUTO PARCELAS	INSTITUTO PARCELAS SEDE PRINCIPAL	Vereda Parcelas	RURAL
		RUPERTO MELO	Vía Parcelas Cota	RURAL
		ABRA	Vereda el Abra	RURAL
		ROZO	Vereda Rozo	RURAL

APORTE NUTRICIONAL

Las Recomendaciones Diarias de Ingesta de Energía y Nutrientes, las categorías por grados y niveles escolares para los titulares de derecho se basan en las tablas determinadas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender (UAPA) a partir de la Resolución 3803 de 2016 (RIEN) expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

El operador deberá implementar los ciclos de menú entregados por parte de la Entidad Territorial con base en la minuta patrón establecida en los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar de La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos Para Aprender, estipulados en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026 y Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026.

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos. La modalidad “Preparada en sitio” debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normativa sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

La distribución de macronutrientes para modalidad de suministro preparada en sitio es: Proteínas: 14%, Grasa: 30%, Carbohidratos: 56%.

TABLA 1. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES – RIEN POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (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.

Nota 1. Los porcentajes de adecuación de calorías y nutrientes deben estar en un rango entre 95% a 110%, respecto a las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN

TABLA 1.1 RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES – RIEN POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALMUERZO (30%) y COMPLEMENTO ALIMNTARIO JM/JT (20%)

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento alimentario 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
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 alimentario Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	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.

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA – RI

Esta modalidad suministra un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las frutas y alimentos procesados.

Esta ración debe aportar como mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grados y niveles escolares.

La distribución de macronutrientes para la modalidad de suministro industrializada es: Proteína 10%, grasa 25% y carbohidratos 65%.

TABLA 1.2 RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES – RIEN POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (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.

TABLA 1.3 RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES – RIEN POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA – COMPLEMENTO (20%)

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (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	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

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

Nota: La modalidad industrializada tendrá un desmonte progresivo con fecha máxima del 2030, por esta razón todos los cambios que se hagan en las minutas patrón en el refrigerio industrializado durante el contrato deben acogerse, con el fin de dar cumplimiento a la resolución 0003 de 2026.

MINUTA PATRÓN

La UAPA establece las minutas patrón para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física moderada, grado y nivel escolar.

Las minutas patrón suministradas por la UAPA son semanales, así mismo el aporte nutricional de los menús debe cumplir un porcentaje de adecuación de mínimo 95% y máximo 110%. Este porcentaje de adecuación debe cumplirse tanto a diario como semanal.

Las minutas patrón para modalidad preparada en sitio e industrializada, se contemplan en la Resolución No. 0003 de 2026 y la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 en el Anexo Técnico 3. Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, las cuales son:

MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO, MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO.

TABLA 1.4 NIVEL PREESCOLAR

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez 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)	5 g	15 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	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 utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	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)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**32%**	**34%**	**31%**	**31%**	**16%**	**52%**	**12%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**452**	**17,7**	**13,7**	**62,3**	**190**	**4,0**	**139**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**35%**	**39%**	**32%**	**34%**	**27%**	**71%**	**12%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Nota: Las preparaciones que tengan leguminosas deberán ir siempre acompañadas por carnes o huevo, la oferta de leguminosas no excluye el alimento proteico principal.

TABLA 1.5 NIVEL PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez 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)	8 g	24 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche liquida) - 12 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	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 primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**15%**	**56%**	**13%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**535**	**20,6**	**16,5**	**73,3**	**202**	**4,5**	**159**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**33%**	**36%**	**30%**	**32%**	**25%**	**73%**	**13%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Nota: Las preparaciones que tengan leguminosas deberán ir siempre acompañadas por carnes o huevo, la oferta de leguminosas no excluye el alimento proteico principal.

TABLA 1.6 NIVEL PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez 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 días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	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 utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	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 Primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**15%**	**48%**	**13%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**650**	**24,9**	**20,4**	**88,4**	**240**	**5,2**	**207**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**33%**	**36%**	**31%**	**32%**	**22%**	**60%**	**14%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Nota: Las preparaciones que tengan leguminosas deberán ir siempre acompañadas por carnes o huevo, la oferta de leguminosas no excluye el alimento proteico principal.

TABLA 1.6 NIVEL SECUNDARIA

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez 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 días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	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 utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	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 Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**17%**	**53%**	**16%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**800**	**30,4**	**25,0**	**109,4**	**267**	**6,1**	**244**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**32%**	**35%**	**30%**	**31%**	**24%**	**64%**	**16%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Nota: Las preparaciones que tengan leguminosas deberán ir siempre acompañadas por carnes o huevo, la oferta de leguminosas no excluye el alimento proteico principal.

TABLA 1.8 NIVEL MEDIA

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez 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 días	62 g - 64 g	140 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	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 utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**897**	**34,0**	**28,8**	**120,9**	**223**	**6,1**	**289**
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**20%**	**51%**	**19%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**933**	**36,1**	**29,1**	**126,9**	**303**	**7,1**	**296**
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**32%**	**36%**	**30%**	**31%**	**28%**	**60%**	**20%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UIAPA

Nota: Las preparaciones que tengan leguminosas deberán ir siempre acompañadas por carnes o huevo, la oferta de leguminosas no excluye el alimento proteico principal.

MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA

TABLA 1.9 RACIÓN INDUSTRIALIZADA

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel Preescolar grados prejardín, jardín y transición.	Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (frutas)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición							
Aporte mínimo minuta patrón nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición.	**280**	**7,7**	**8,7**	**41,7**	**162**	**1,4**	**246**
Recomendación nivel preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% Adecuación	**22%**	**24%**	**24%**	**20%**	**23%**	**24%**	**22%**
Nivel básica primaria grados: primero, segundo, tercero							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria grados: 1ro, 2do, y 3ro	**351**	**9,7**	**11,2**	**51,8**	**194**	**1,8**	**329**
Recomendación nivel primaria grados: 1ro, 2do, y 3ro	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% Adecuación	**22%**	**24%**	**25%**	**20%**	**24%**	**28%**	**27%**
Nivel básica primaria grados: cuarto, quinto							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria grados: 4to y 5to	**427**	**11,3**	**13,6**	**63,3**	**218**	**2,2**	**403**
Recomendación nivel primaria grados 4to y 5to	1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% Adecuación	**21%**	**23%**	**25%**	**20%**	**20%**	**25%**	**27%**
Nivel básica secundaria							
Aporte mínimo minuta patrón nivel secundaria	**511**	**13,7**	**16,9**	**74,5**	**248**	**2,8**	**522**
Recomendación nivel secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1.100	9,5	1500
% Adecuación	**21%**	**22%**	**24%**	**18%**	**23%**	**29%**	**35%**
Nivel media							
Aporte mínimo minuta patrón nivel media	**577**	**15,7**	**19,4**	**83,0**	**274**	**3,3**	**622**
Recomendación nivel media	2900	72,5	80,6	471,3	1.100	11,8	1500
% Adecuación	**20%**	**22%**	**24%**	**18%**	**25%**	**28%**	**41%**

Fuente: Construcción UAPA

MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA /JORNADA TARDE MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO

TABLA 1.10 PREESCOLAR: PREGARDÍN, JARDÍN Y TRANSICIÓN

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (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 días	14 g - 40 g	14g - 45 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	15 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	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%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**312**	**12,0**	**9,9**	**42,5**	**239**	**2,5**	**102**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**24%**	**26%**	**23%**	**23%**	**34%**	**45%**	**9%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

TABLA 1.11 BÁSICA PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (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 días	14 g - 60 g	14 g - 65 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**334**	**11,8**	**11,2**	**45,0**	**171**	**1,9**	**108**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	*6,2*	*1200*
Adecuación total	**21%**	**21%**	**21%**	**20%**	***21%***	***31%***	***9%***

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**370**	**13,9**	**11,5**	**51,0**	***251***	***3,0***	***115***
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	*800*	*6,2*	*1200*
Adecuación total	**23%**	**24%**	**21%**	**22%**	***31%***	***48%***	***10%***

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

TABLA 1.12 BÁSICA PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (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	30 g - 110 g	35 g - 90 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 85 g	21 g - 105 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	25 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	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 Primaria: Grados Cuarto y Quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**442**	**17,0**	**13,6**	**60,8**	**271**	**3,5**	**145**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Grados Cuarto y Quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**22%**	**24%**	**21%**	**22%**	**25%**	**40%**	**10%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

TABLA 1.13 BÁSICA SECUNDARIA

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (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 días	28 g - 105 g	28 g - 125 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**509**	**18,3**	**17,0**	**68,2**	**230**	**3,0**	**172**
Recomendaciones diarias (Nivel básica secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**20%**	**21%**	**20%**	**20%**	**21%**	**31%**	**11%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**544**	**20,4**	**17,3**	**74,2**	**310**	**4,0**	**179**
Recomendaciones diarias (Nivel básica secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**22%**	**23%**	**21%**	**21%**	**28%**	**43%**	**12%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

TABLA 1.14 NIVEL MEDIA

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (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 días	28 g - 145 g	28 g - 155 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	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)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**20%**	**21%**	**21%**	**20%**	**22%**	**30%**	**13%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**627**	**23,2**	**20,2**	**85,3**	**325**	**4,5**	**198**
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**22%**	**23%**	**21%**	**21%**	**30%**	**38%**	**13%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

FASE DE ALISTAMIENTO

El operador deberá cumplir con los siguientes requisitos, los cuales deberá acreditar a la Entidad antes del inicio de la operación y que deberá seguir cumpliendo durante toda la ejecución del contrato:

1. El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción de los alimentos en el comedor, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la Entidad territorial.
2. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan) y debe acreditar los siguientes requisitos:
    - **Artículo 11**: Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

- **Artículo 12**: Educación y capacitación: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

  Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

- **Artículo 13**. Plan de capacitación: El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir.
- **Artículo 14**. Prácticas higiénicas y medidas de protección: Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:
  1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
  2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
  3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo
  4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
  5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
  6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
  7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
  8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
  9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo
  10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse
14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

3. Afiliación al Sistema de Seguridad Social a Manipuladoras de alimentos y/o Ecónomas

Afiliar al personal manipulador al Sistema de Seguridad Social integral en caso de vincularlos a través de un contrato laboral y, en caso de vincularlo a través de otra la modalidad de contratación, verificar que se encuentren afiliadas a un sistema de seguridad social.

En la Resolución 0003 de 2026 y Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, establece que el operador debe garantizar la vinculación de personal manipulador idóneo y suficiente para asegurar la calidad, inocuidad y oportunidad en la prestación del servicio del PAE. La Norma no fija una tabla específica, por lo que la entidad territorial debe determinar el número conforme a las condiciones reales del servicio.

El Municipio de Cota, teniendo en cuenta el comportamiento histórico de la operación del Programa de Alimentación Escolar, el volumen de raciones atendidas y la distribución en las diferentes sedes educativas, y con el propósito de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados, ha determinado la necesidad de contar para la vigencia 2026 con un equipo de cincuenta y dos (52) manipuladoras de alimentos.

La determinación de este número obedece a los siguientes criterios técnicos:

- Garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Evitar la sobrecarga de funciones en un solo trabajador, reduciendo riesgos operativos y sanitarios.
- Asegurar la adecuada separación de procesos (alistamiento, preparación, porcionado, servido, limpieza y desinfección).
- Optimizar tiempos de preparación y servicio.
- Mantener la continuidad en la prestación del servicio ante eventualidades operativas.

Cumplir con el principio de suficiencia del recurso humano establecido en la Resolución 0003 de 2026 y Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 del PAE.

En consecuencia, para la vigencia 2026 se requiere un equipo base de 52 manipuladoras de alimentos. No obstante, este número podrá mantenerse o ajustarse conforme a las necesidades reales del servicio, variaciones en la matrícula atendida, modalidad de operación o modificaciones en el número de raciones programadas. A continuación, se relaciona la distribución de manipuladoras por cada IED.

Tabla 3.1 Manipuladora de alimentos por Institución Educativa.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	UBICADO EN ZONA	TOTAL ESTUDIANTES	NUMERO DE MANIPULADORAS
Enrique Pardo Parra	Bachillerato	RURAL	866	9
Enrique Pardo Parra	La Moya	RURAL	168	4
Enrique Pardo Parra	Pueblo Viejo	RURAL	178	5
Enrique Pardo Parra	Ubamux	RURAL	180	3
Enrique Pardo Parra	Camilo Torres	URBANO	524	7
Enrique Pardo Parra	Sol Solecito	URBANO	107	3

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	UBICADO EN ZONA	TOTAL ESTUDIANTES	NUMERO DE MANIPULADORAS
Instituto Parcelas	Bachillerato	RURAL	630	9
Instituto Parcelas	Ruperto Melo	RURAL	152	4
Instituto Parcelas	Abra	RURAL	150	4
Instituto Parcelas	Rozo	RURAL	145	4

- **Cobertura inmediata por incapacidad del personal manipulador**

Cuando una manipuladora de alimentos y/o ecónoma se incapacite y no pueda asistir a sus labores, el operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) deberá garantizar la cobertura inmediata mediante la asignación de personal sustituto idóneo y capacitado.

Esta medida es indispensable para no afectar la oportuna prestación del servicio, asegurar la calidad e inocuidad alimentaria, y cumplir con los compromisos contractuales y normativos establecidos en la Resolución 0003 de 2026, Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 y demás disposiciones aplicables.

El operador debe contar con un plan de contingencia que incluya:

- Listado de personal suplente disponible.
- Procedimientos para la activación rápida de reemplazos.
- Aseguramiento de capacitación y experiencia equivalente.

4. Carpeta y/o expediente manipuladoras de alimentos

En el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), la Resolución 0003 de 2026 y la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, cada institución educativa debe contar con una carpeta o expediente individual de cada manipulador de alimentos o ecónoma. Esto permite llevar un control formal del personal y garantizar el cumplimiento de requisitos sanitarios y laborales. Dicha información debe estar disponible para inspecciones de la autoridad sanitaria o supervisión del Municipio.

- Carpeta física o digital
- Debe ser individual por cada manipulador o ecónoma
- Contener secciones claramente identificadas:
  - Datos personales (nombre, identificación y contacto)
  - Capacitación (soportes de capacitaciones y/o cursos de actualización).
  - Exámenes médicos, certificados de aptitud laboral
  - En caso de cambios de personal, debe archivarse en una carpeta en donde se identifique que ya no hace parte del programa

- La carpeta debe tener acceso restringido solo para uso del personal autorizado y solo debe usarse para los fines autorizados (supervisión, control sanitario), lo anterior con la protección de datos personales según la Ley Colombiana (Ley 1581 de 2012 y su reglamentación).

5. Dotación Manipuladoras de alimentos y/o Ecónomas

Dotar con vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador de alimentos con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria, como mínimo dotar de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y que contenga como mínimo tapabocas, pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura), gorro que cubra completamente el cabello, y delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela).

Los elementos de protección personal deberán ser suministrados al inicio del periodo escolar y dar reposición de aquellos que se desgasten o necesiten cambio durante el tiempo de ejecución del contrato, para dar cumplimiento a la resolución 0312 de 2019, el cual establece que, con el fin de proteger la salud y seguridad de los trabajadores, las empresas deben realizar la entrega de elementos de protección personal acorde a el oficio u ocupación que desempeñen los trabajadores y capacitarlos sobre el uso adecuado de los mismos.

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

En el caso de las manipuladoras de alimentos se requiere el suministro de: mangas amarillas para frituras, guantes térmicos (para manipular parrilla, etc), gafas para protección de salpicaduras de aceite al fritar alimentos y guantes especiales anti-corte.

Así mismo, cumplir con el lineamiento del anexo 2 de la Resolución No. 0003 de 2026 y Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, frente a la dotación de las manipuladoras.

6. Ciclo de Menú

El Municipio de Cota elaborara y entregara los ciclos de menú correspondientes a las modalidades de RI, Refrigerio tipo desayuno preparado en sitio y almuerzo preparado en sitio al operador para su respectiva ejecución. El operador deberá realizar publicación de los ciclos de menús de manera visible a los titulares de derecho en cada comedor escolar. Y deberá ejecutar los ciclos de menú aprobados sin modificaciones no autorizadas.

7. Elementos de aseo

Garantizar que cada comedor escolar, cuenten con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con experiencias adquiridas en procesos anteriores, además del uso del Anexo "Instrumentos de soporte técnico del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución No. 0003 del 7 de enero de 2026 y Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar". Los implementos allí relacionados, deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

TABLA 8. ELEMENTOS DE ASEO

ÍTEM	PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
1	Escoba plástica grande	5 en sedes de bachillerato y 4 en primarias
2	Trapero de Hilaza sin goma	5 en sedes de bachillerato y 3 en primaria
3	Recogedor de basura de plástico	2 en sedes de bachillerato y 1 en primaria
4	Cepillo largo cerdas duras	1
5	Cepillo de mano cerdas duras	1
6	Esponja plástica para el lavado de ollas	6 en sedes de bachillerato y 4 en primaria
7	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
8	Esponja abrasiva	6 en sedes de bachillerato y 4 en primaria
9	Desinfectante liquido	1 litro mensual por cada 100 cupos
10	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o liquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
12	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica.	De acuerdo con los volúmenes de residuos generados
13	Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar, Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas.
14	Papel Higiénico	1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos

8. Relación de cobertura y modalidades

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

El Municipio de Cota cuenta con 2 Instituciones Educativas Departamentales – IED, que están distribuidas en 10 sedes educativas. Esta información es relevante al considerar la población focalizada de los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se define de la siguiente manera:

TABLA 9. COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE MODALIDAD PREPARADO EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIOS AM - TIPO DESAYUNO

MODALIDAD	APORTE NUTRICIONAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	UBICADO EN ZONA	TOTAL ESTUDIANTES
Complemento AM	20%	Enrique Pardo Parra	La Moya	RURAL	168
Complemento AM	20%	Enrique Pardo Parra	Pueblo Viejo	RURAL	178
Complemento AM	20%	Enrique Pardo Parra	Sol Solecito	URBANO	107
Complemento AM	20%	Instituto Parcelas	Ruperto Melo	RURAL	152
Complemento AM	20%	Instituto Parcelas	Abra	RURAL	150
Complemento AM	20%	Instituto Parcelas	Rozo	RURAL	145
				TOTAL	900

TABLA 9.1. COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE MODALIDAD REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO

MODALIDAD	APORTE NUTRICIONAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	UBICADO EN ZONA	TOTAL ESTUDIANTES
Industrializada	20%	Enrique Pardo Parra	Bachillerato	RURAL	866
Industrializada	20%	Enrique Pardo Parra	Ubamux	RURAL	180
Industrializada	20%	Enrique Pardo Parra	Camilo Torres	URBANO	524
Industrializada	20%	Instituto Parcelas	Bachillerato (incluye estudiantes sena)	RURAL	630
				TOTAL	2.200

TABLA 9.2. COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE MODALIDAD PREPARADO EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO - TIPO ALMUERZO

MODALIDAD	APORTE NUTRICIONAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	UBICADO EN ZONA	TOTAL ESTUDIANTES
Almuerzo	30%	Enrique Pardo Parra	Bachillerato	RURAL	866
Almuerzo	30%	Enrique Pardo Parra	La Moya	RURAL	168
Almuerzo	30%	Enrique Pardo Parra	Pueblo Viejo	RURAL	178
Almuerzo	30%	Enrique Pardo Parra	Ubamux	RURAL	180
Almuerzo	30%	Enrique Pardo Parra	Camilo Torres	URBANO	524
Almuerzo	30%	Enrique Pardo Parra	Sol Solecito	URBANO	107
Almuerzo	30%	Instituto Parcelas	Bachillerato	RURAL	630
Almuerzo	30%	Instituto Parcelas	Ruperto Melo	RURAL	152
Almuerzo	30%	Instituto Parcelas	Abra	RURAL	150
Almuerzo	30%	Instituto Parcelas	Rozo	RURAL	145
				TOTAL	3.100

TABLA 9.3 COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE TOTAL DE RACIONES DIARIAS

Nº	MODALIDAD	Nº RACIONES DIARIAS	Nº RACIONES (caso fortuito)
1	Preparado en Sitio AM	**900**	
2	Preparado en Sitio Almuerzo	**3.100**	
3	Ración Industrializada	**2.200**	
5	Ración para preparar en casa (En casos fortuitos)		**3.100**
TOTAL DE RACIONES		**6.200**	**3.100**

Para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar -P.A.E.-, se prestará el servicio de alimentación escolar contemplando las modalidades estipuladas en la Resolución 0003 de 2026, Resolución 0155 del 8 de abril de 2026 y las designadas por el municipio:

1. Ración preparada en sitio complemento alimentario - tipo almuerzo. Al 30% del aporte nutricional diario

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

2. Refrigerio Industrializado. Al 20% del aporte nutricional diario
3. Ración preparada en sitio complemento alimentario AM – tipo desayuno. Al 20% del aporte nutricional diario
4. Ración para preparar en casa; este último se habilitará en caso fortuito o de fuerza mayor cuando las decisiones administrativas sean educación no presencial por un lapso mayor a 20 días calendario escolar en todo caso esta decisión deberá ser concertada con la contratista y supervisor del contrato.

Las raciones diarias por contratar proyectadas para la vigencia actual fueron determinadas mediante un análisis técnico basado en tres fuentes oficiales de información:

- Histórico de matrícula institucional: Se realizó revisión del comportamiento de matrícula de las últimas vigencias académicas, identificando promedio de permanencia escolar, variación anual de matrícula.
- Matricula Oficial Registrada en SIMAT: Se tomó como base la matricula oficial reportada en el Sistema Integrado de matrícula (SIMAT).
- Proyección de matrícula: Adicionalmente, se consideró la proyección de matrícula para la vigencia, teniendo en cuenta procesos de traslado y nuevas inscripciones, permanencia estimada durante el calendario académico y tendencia demográfica del sector.

Este análisis permitió garantizar coherencia técnica, planeación adecuada de recursos y cobertura suficiente para atender la totalidad de la población estudiantil durante la vigencia 2026 correspondiente a 3.100 estudiantes beneficiados por el termino de 112 días según calendario escolar a partir de junio del 2026 hasta el 4 de diciembre.

No obstante, es fundamental tener en cuenta que estas cifras pueden cambiar debido a la dinámica particular de cada IED. Entre los factores que pueden afectar estas cifras a mediano y largo plazo se incluyen:

1. **Variaciones en la matricula:** Cambios en el número de estudiantes inscritos, que pueden resultar de la apertura de nuevos grupos o la llegada de nuevos estudiantes**.**
2. **Movilidad estudiantil:** Traslados de estudiantes entre diferentes instituciones educativas, lo que puede afectar la demanda de raciones.
3. **Factores socioeconómicos:** Cambios en la situación económica de las familias que pueden impactar la inscripción de nuevos estudiantes.
4. **Suspensión temporal de actividades:** Cierre de establecimientos educativos en algún grado o en toda la Institución Educativa Oficial - IED.
5. **Riesgos externos:** Factores como problemas de orden público, catástrofes naturales, fallas en el suministro de servicios públicos (agua potable, gas) y el cierre temporal de vías de acceso a la Institución Educativa Departamental - IED.

Nota 1: No obstante, la proyección de cupos por complemento alimentario establecida en el presente cuadro será ajustada de conformidad con el lineamiento técnico administrativo, en la etapa de alistamiento y formalización de matrícula al inicio de la ejecución del programa de Alimentación Escolar y podrá variar mes a mes conforme el registro SIMAT y a los aspectos técnicos, administrativos y de infraestructura presentados, que puedan generar un cambio de modalidad, según priorización 2026. (lineamientos técnicos PAE resolución 0003 del 07 de enero de 2026. y sus anexos).

Nota 2: En el evento de presentarse actividades educativas y lúdicas dentro del marco académico, en contra jornadas u horarios extracurriculares, se garantizará el suministro de raciones para los estudiantes de la Instituciones educativas departamental de la jurisdicción del municipio de Cota.

TABLA 9.4. COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE TOTAL DE RACIONES POR GRADO ESCOLAR

GRADO ESCOLAR	RACION PREPARADO EN SITIO – AM – TIPO DESAYUNO	RACION INDUSTRIALIZADA – TIPO DESAYUNO	RACION PREPARADO EN SITIO – TIPO ALMUERZO
Preescolar	220	**29**	**249**
Primaria 1 grado 1, 2 y 3	410	**418**	**828**

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

GRADO ESCOLAR	RACION PREPARADO EN SITIO – AM – TIPO DESAYUNO	RACION INDUSTRIALIZADA – TIPO DESAYUNO	RACION PREPARADO EN SITIO – TIPO ALMUERZO
Primaria 2 grado 4 y 5	270	**257**	**527**
Secundaria 1 grado 6, 7, 8 y 9	0	**902**	**902**
Secundaria 2 grado 10 y 11	0	**594**	**594**
TOTAL DE RACIONES	**900**	**2.200**	**3.100**

Fuente: Propia - Secretaria de Educación

ÍTEM	TOTAL BENEFICIARIOS	DÍAS DE ATENCIÓN
1	3100	112

El proponente individual y/o plural deberá diligenciar el formato de aceptación de las condiciones mínimas de prestación del servicio señaladas en el Formato establecido por el pliego de condiciones, así como el cumplimiento de los Lineamientos Técnico-Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, estipulados en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y Decreto No. 1852 de 2015 y demás normas que lo sustituyan, adicionen, modifiquen o subroguen.

El operador se obliga a cumplir las funciones para los operadores de alimentación PAE establecidas en la 0003 del 07 de enero de 2026 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar UApA, y las Resoluciones 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y todas aquellas que las modifiquen complementen o sustituyan además de las siguientes:

Suministrar una ración preparada en sitio al 30% diario tipo ALMUERZO y COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO O REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO al 20%, a los estudiantes, en las 2 instituciones Educativas Oficiales del Municipio con sus respectivas sedes (área urbana y rural) durante la jornada escolar, contemplando jornada única.

9. VARIABLES Y/O COSTOS INCLUIDOS EN EL VALOR DE LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA ALIMENTARIA

1. Materia Prima
2. Talento humano (Ecónomas, Equipo Directivo, Equipo logístico, Equipo operativo y Administrativo)
3. Dotación del talento humano
4. Gas
5. Parafiscales del Personal
6. Elementos de aseo sedes y bodega
7. Transporte
8. Papelería (Planes y programas de saneamiento, formatos de control)
9. Gastos administrativos (Servicios públicos, Bodegaje y almacenamiento, mantenimiento de equipos).
10. Toma de contramuestras
11. Impuestos, tasas y contribuciones Municipales y Nacionales
12. Mantenimiento de filtros de agua, suministro de botiquines, recarga de extintores en cada unidad de servicio y suministro de báscula hasta 300 kg en cada unidad de servicio.
13. Lavado de tanques que suministran el agua al restaurante escolar.
14. Control de plagas en cocinas y comedores escolares.
15. Suministro de botellones de agua semanalmente para los dispensadores de agua ubicados en cada IED
16. Cambios de menaje que se requiera para el desarrollo del programa.

10. VARIABLES Y/O COSTOS INCLUIDOS EN EL VALOR DE LA RACION INDUSTRIALIZADA

1. Materia Prima
2. Talento Humano (Ecónomas, Equipo Directivo, Equipo logístico, Equipo operativo y Administrativo).
3. Dotación del talento humano
4. Elementos de aseo para las sedes y bodega

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

5. Parafiscales del personal
6. Transporte
7. Papelería (planes y programas de saneamiento, formatos de control).
8. Gastos administrativos (Servicios públicos, Bodegaje y almacenamiento, mantenimiento de equipos).
9. Toma de contramuestras
10. Impuestos, tasas y contribuciones Municipales y Nacionales

11. VARIABLES Y/O COSTOS INCLUIDOS EN EL VALOR DEL MERCADO PARA ENTREGAR

1. Materia prima
2. Talento humano (Ecónomas, Equipo Directivo, Equipo logístico, Equipo operativo y Administrativo).
3. Dotación del talento humano
4. Elementos de aseo sedes y bodega
5. Parafiscales del personal
6. Costos de arriendo y operación del inmueble en que funcionara el punto de entrega fijo.
7. Costos de aseo, servicios públicos y dotación del inmueble en que funcionará el punto de entrega fijo
8. Transporte
9. Bodegaje
10. Impuestos, tasas y contribuciones Municipales y Nacionales
11. Logística de empaque y distribución
12. Elementos contemplados estipulados en el protocolo de bioseguridad
13. Papelería (planes y programas de saneamiento, formatos de control).
14. Gastos administrativos (Servicios públicos, Bodegaje y almacenamiento, mantenimiento de quipos)
15. Impuestos, tasas y contribuciones Municipales y Nacionales
16. Control de plagas en comedores escolares

12. PLANES Y PROGRAMAS PARA LA ETAPA PREOPERATIVA (Resolución 0155 del 8 de abril de 2026):

La documentación para el programa de alimentación escolar PAE debe estar basada en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, Resolución 0155 del 8 de abril de 2026 y anexos emitidos por el Ministerio de Educación Nacional.

Desarrollar un programa integral de saneamiento básico para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y el mantenimiento de un entorno con las mejores condiciones de higiene basados en el cumplimiento a requisitos exigidos por la normatividad legal vigente, el proponente deberá presentar los diferentes planes y programas que contenga:

1. **Plan de saneamiento**: Diseñar el Plan de Saneamiento con los programas específicos para las sedes educativas y para la bodega de almacenamiento conforme a la normatividad sanitaria vigente, el operador debe realizar un plan de capacitación en los términos por la normatividad sanitaria vigente. Adicionalmente debe realizar la entrega del documento aprobado que certifique la capacitación del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa.
2. **Plan de rutad de distribución**: El operador debe elaborar previo al inicio de la operación el plan de rutas para la distribución y entrega de los alimentos, así como los insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas. El plan debe incluir el suministro de gas propano.
3. **Plan de mantenimiento y reposición de equipos:** El operador debe elaborar un plan de mantenimiento que contemple actividades preventivas, correctivas y la notificación de reposición de equipos utilizados en los servicios de alimentación y comedores en sedes educativas, así como de las áreas o sitios de almacenamiento, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad territorial, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar.
4. **Plan de capacitación:** El operador debe estructurar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente dirigido al personal manipulador de alimentos, este plan deberá abordar como mínimo temáticas relacionadas con BPM, aplicación de procedimientos operativos, plan de saneamiento y demás temas estipulados en la normatividad sanitaria vigente. El plan debe incluir contenidos sobre alimentación saludable, estandarización de recetas, porciones y demás, que la entidad territorial considere pertinentes.

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

5. **Plan de saneamiento:** Debe incluir los objetivos claramente definidos además de los procedimientos estandarizados, cronogramas de ejecución, registros de control, listas de chequeo y designación de responsables. A continuación, se describe las características generales de los programas, que se deben incluir en el Plan de Saneamiento:
    a. Programa de limpieza y desinfección
    b. Programa de manejo de residuos sólidos
    c. Programa de control de plagas
    d. Programa de abastecimiento o suministro de agua potable
    e. Buenas prácticas de manufactura – BPM
    f. Personal manipulador de alimentos
    g. Programa de capacitación al personal manipulador de alimentos
    h. Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos
    i. Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición
    j. Programa de proveedores, materias primas e insumos
    k. Recibo y manejo de materia prima
    l. Actividades preliminares al recibo de materia prima
    m. Recepción de productos y materias primas
    n. Almacenamiento y conservación
    o. Materiales, empaques y embalajes
    p. Equipos y menaje
    q. Condiciones de elaboración, ensamble y suministro de alimentos según modalidades de atención del servicio
    r. Especificaciones para el transporte de alimentos en la operación del PAE.

5.1 Programa de limpieza y desinfección, con un contenido mínimo de:

- Objetivos.
- Responsables
- Procedimientos operativos estandarizados por área, equipo, utensilio etc.
- Productos químicos a utilizar con fichas técnicas.
- Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos de aplicación e implementos para realizar la preparación de soluciones
- Formatos de monitoreo y control

5.2 Programa de residuos sólidos y líquidos, con un contenido mínimo de:

- Objetivos.
- Tipos de residuos sólidos y líquidos generados teniendo en cuenta la normatividad ambiental vigente y la Resolución 2674 de 2013.
- Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento temporal y disposición final.
- Impacto ambiental.
- Formatos de monitoreo y control.

5.3 Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:

- Objetivos.
- Caracterización de plagas.
- Tipo de control (físicos y químicos).
- Periodicidad y métodos de aplicación.
- Sustancias químicas con fichas técnicas.
- Documentación legal y sanitaria de la Empresa que prestará el servicio.

5.4 Programa de Abastecimiento o suministro de agua

- Objetivos
- Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado).
- Estrategias a implementar para garantizar calidad en cuanto a potabilidad e inocuidad del agua en los procesos de preparación de alimentos y bebidas.
- Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación.
- Formatos de monitoreo y control de potabilidad.

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

- Muestreos físico químicos y microbiológicos periódicos.
- Actividades de limpieza mínimo dos veces al año de tanques de almacenamiento, concertado con la entidad, en todas las sedes en donde se suministra ración preparada en sitio.
- Prácticas de ahorro y cuidado del agua
- Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas.

5.5 Plan de Rutas

En el plan de rutas se debe especificar la periodicidad y días de entrega de alimentos, elementos de aseo y servicio del gas (en el caso que no se disponga de servicio en red) a cada comedor escolar, para los horarios de entrega se debe tener en cuenta los horarios permitidos por los rectores en cada IED:

- Listado de rutas: Descripción detallada de cada ruta asignada
- Puntos de inicio y punto final.
- Frecuencia y horarios de entrega: Días y horas programadas para cada ruta (La hora de ingreso a cada comedor escolar debe ser concertado con el rector de cada IED)
- Vehículos asignados: Tipo y cantidad de vehículos para cada ruta, capacidad de carga.
- Personal responsable: conductores y auxiliares asignados a cada ruta
- Procedimiento ante contingencias (accidentes y retrasos)
- Registro y control: formatos para registrar entregas (fecha, hora, cantidades, etc)
- Indicadores de seguimiento y mejora: cumplimiento de rutas y horarios
- Plan de contingencia: alternativas para imprevistos (fallas mecánicas, condiciones climáticas adversas, cambios en rutas).
- La entrega de proveeduría debe entregarse en los servicios de alimentación con mínimo 24 horas de anticipación a la entrega del menú asignado para cada día.

6. **Plan de contingencia** frente a fallas de transporte, costos de servicios públicos incluyendo bodegas y sedes, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima. Los planes de contingencia deben establecer acciones puntuales que eviten la afectación del servicio y los titulares de derecho de los programas de las Secretaria de Educación.

13. MINUTAS PATRON

TABLA 14.1. MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE

Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Preescolar.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA GRADO: PREESCOLAR					
COMPONENTE	**ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCIÓN SERVIDA**
			PESO BRUTO	**PESO NETO**	
BEBIDA CON LECHE	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche de vaca entera en polvo o	Todos los días	13g	13g	200ml (mitad agua - mitad leche)
	Leche de vaca entera líquida pasteurizada		100 ml	100 ml	
	Para la preparación de las bebidas				
	Avena/fécula de maíz o	Todos los días	10g	10g	
	Chocolate		14g (porción)	14g (porción)	
	Fruta en jugo		60g	60g	
ALIMENTO PROTÉICO	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Productos Lácteos	3 veces por semana			
	Queso		15g	15g	15g

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: PREESCOLAR

COMPONENTE	ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS				
	Carne roja		63g	63g	40g
	Carne blanca		50g	50g	40g
	Huevo de gallina		55g	50g	50g
	Leguminosas secas				
	Fríjol, o lenteja o garbanzo o arveja		15g	15g	30g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Galletas, tostadas o	Todos los días	14g	14g	14g
	Pan, mojicón, almojábana o		30g	30g	30g
	Arepa, envuelto		35g	35g	35g
	Arroz o		19g	19g	36g
	Pasta o		20g	20g	45g
	Plátano o		53g	40g	40g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		53g	40g	40g
FRUTA	**GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS**				
	Porción de fruta entera o picada	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	80g	Mínimo 80g
AZÚCARES	**GRUPO VI: AZÚCARES**				
	Azúcar	Todos los días	5g	5g	
	Panela		7g	7g	
GRASAS	**GRUPO V: GRASAS**				
	Aceite Vegetal	Todos los días	15 ml (total semanal)	15 ml (total semanal)	
AGUA	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	150ml	150ml	150ml

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg		Sodio mg
TOTA APORTE PROMEDIO DIARIO	276	9,9	9,6	36,5	159	1,5		95
Recomendaciones diarias (Grado Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6		1133
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%	

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
BEBIDA CON LECHE	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche de vaca entera en polvo o	Todos los días	13g	13g	200ml (mitad agua - mitad leche)
	Leche de vaca entera líquida pasteurizada		100 ml	100 ml	
	Para la preparación de las bebidas				
	Avena/fécula de maíz o	Todos los días	10g	10g	
	Chocolate		14g (porción)	14g (porción)	
	Fruta en jugo		60g	60g	
ALIMENTO PROTÉICO	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Productos Lácteos	3 veces por semana			
	Queso		20g	20g	20g
	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS				
	Carne roja		86g	86g	50g
	Carne blanca		70g	70g	50g
	Huevo de gallina		55g	50g	50g
	Leguminosas secas				
	Fríjol, o lenteja o garbanzo o arveja		30g	30g	60g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Galletas, tostadas o	Todos los días	14g	14g	14g
	Pan, mojicón, almojábana o		40g	40g	40g
	Arepa, envuelto		55g	55g	55g
	Arroz o		28g	28g	55g
	Pasta o		26g	26g	65g
	Plátano o		72g	60g	60g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		72g	60g	60g
FRUTA	**GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS**				
	Porción de fruta entera o picada	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	110g	Mínimo 110g
AZÚCARES	**GRUPO VI: AZÚCARES**				
	Azúcar	Todos los días	5g	5g	
	Panela		7g	7g	
GRASAS	**GRUPO V: GRASAS**				
	Aceite Vegetal	Todos los días	20 ml (total semanal)	20 ml (total semanal)	
AGUA	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	150ml	150ml	150ml

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON							
	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA
CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA		
			PESO BRUTO	PESO NETO			
TOTA APORTE PROMEDIO DIARIO	334	11,8	11,2	45	171	1,9	108
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: primero, segundo, tercero)	1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	21%	21%	21%	20%	21%	31%	9%

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA
CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: CUARTO-QUINTO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
BEBIDA CON LECHE	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche de vaca entera en polvo o	Todos los días	13g	13g	200ml (mitad agua - mitad leche)
	Leche de vaca entera líquida pasteurizada		100 ml	100 ml	
	Para la preparación de las bebidas				
	Avena/fécula de maíz o	Todos los días	10g	10g	
	Chocolate		14g (porción)	14g (porción)	
	Fruta en jugo		60g	60g	
ALIMENTO PROTÉICO	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Productos Lácteos	3 veces por semana			
	Queso		35g	35g	35g
	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS				
	Carne roja		110g	110g	70g
	Carne blanca		98g	98g	70g
	Huevo de gallina		55g	50g	50g
	Leguminosas secas				
	Fríjol, o lenteja o garbanzo o arveja		45g	45g	90g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Galletas, tostadas o	Todos los días	21g	21g	21g
	Pan, mojicón, almojábana o		55g	55g	55g
	Arepa, envuelto		70g	70g	70g
	Arroz o		21g	21g	42g
	Pasta o		20g	20g	46g
	Plátano o		102g	85g	85g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		102g	85g	85g
FRUTA	**GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS**				

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: CUARTO-QUINTO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	Porción de fruta entera o picada	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	110g	110g Mínimo
AZÚCARES	**GRUPO VI: AZÚCARES**				
	Azúcar	Todos los días	5g	5g	
	Panela		7g	7g	
GRASAS	**GRUPO V: GRASAS**				
	Aceite Vegetal	Todos los días	25 ml (total semanal)	25 ml (total semanal)	
AGUA	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	180ml	180ml	

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTA APORTE PROMEDIO DIARIO	407	14,9	13,3	54,8	191	2,4	139
Recomendaciones diarias (Nivel cuarto - quinto)	1994	49,8	46,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: SECUNDARIA

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
BEBIDA CON LECHE	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche de vaca entera en polvo o	Todos los días	15g	15g	220ml (mitad agua - mitad leche)
	Leche de vaca entera líquida pasteurizada		120 ml	120 ml	
	Para la preparación de las bebidas				
	Avena/fécula de maíz o	Todos los días	12g	12g	
	Chocolate		14g (porción)	14g (porción)	
	Fruta en jugo		60g	60g	
ALIMENTO PROTÉICO	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Productos Lácteos	3 veces por semana			
	Queso		40g	40g	40g
	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS				

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: SECUNDARIA

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	Carne roja		142g	142g	90g
	Carne blanca		126g	126g	90g
	Huevo de gallina		55g	50g	50g
	Leguminosas secas				
	Fríjol, o lenteja o garbanzo o arveja		52g	52g	105g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Galletas, tostadas o	Todos los días	28g	28g	28g
	Pan, mojicón, almojábana o		85g	85g	85g
	Arepa, envuelto		100g	100g	100g
	Arroz o		58g	58g	115g
	Pasta o		50g	50g	125g
	Plátano o		158g	105g	105g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		131g	105g	105g
FRUTA	**GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS**				
	Porción de fruta entera o picada	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	130g	130g Mínimo
AZÚCARES	**GRUPO VI: AZÚCARES**				
	Azúcar	Todos los días	8g	8g	
	Panela		10g	10g	
GRASAS	**GRUPO V: GRASAS**				
	Aceite Vegetal	Todos los días	35 ml (total semanal)	35 ml (total semanal)	
AGUA	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	200ml	200ml	200ml

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTA APORTE PROMEDIO DIARIO	509	18,3	17	68,2	230	3	172
Recomendaciones diarias (Nivel sexto, séptimo, octavo, noveno)	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: DÉCIMO - ONCE - MEDIA

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
BEBIDA CON LECHE	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche de vaca entera en polvo o	Todos los días	15g	15g	220ml (mitad agua - mitad leche)
	Leche de vaca entera líquida pasteurizada		120 ml	120 ml	
	Para la preparación de las bebidas				
	Avena/fécula de maíz o	Todos los días	12g	12g	
	Chocolate		14g (porción)	14g (porción)	
	Fruta en jugo		60g	60g	
ALIMENTO PROTÉICO	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Productos Lácteos	3 veces por semana			
	Queso		45g	45g	45g
	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS				
	Carne roja		174g	174g	110g
	Carne blanca		154g	154g	110g
	Huevo de gallina		55g	50g	50g
	Leguminosas secas				
	Fríjol, o lenteja o garbanzo o arveja		67g	67g	135g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Galletas, tostadas o	Todos los días	28g	28g	28g
	Pan, mojicón, almojábana o		100g	100g	100g
	Arepa, envuelto		135g	135g	135g
	Arroz o		70g	70g	140g
	Pasta o		62g	62g	155g
	Plátano o		181g	162g	135g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		181g	162g	135g
FRUTA	**GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS**				
	Porción de fruta entera o picada	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	135g	135g Mínimo
AZÚCARES	**GRUPO VI: AZÚCARES**				
	Azúcar	Todos los días	8g	8g	
	Panela		10g	10g	
GRASAS	**GRUPO V: GRASAS**				
	Aceite Vegetal	Todos los días	45 ml (total semanal)	45 ml (total semanal)	
AGUA	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	200ml	200ml	200ml

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON							
	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA GRADO: DÉCIMO - ONCE - MEDIA							
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCIÓN SERVIDA**		
			PESO BRUTO	**PESO NETO**			
TOTA APORTE PROMEDIO DIARIO	592	21	20	79,3	245	3	191
Recomendaciones diarias Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	21%	21%	20%	22%	30%	13%

TABLA 14.2 MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA GRADO: PREESCOLAR					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV, CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS Y SEMILLAS				
	Carnes (ejemplos)	4 veces por semana			
	Carne Roja		51.6 g	51.6 g	30 g
	Carne Blanca		42 g	42 g	30 g
	Huevos (Ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevos de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o Lenteja o Garbanzo o Arveja		7 g	7 g	15 g
CEREALES	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		28 g	28 g	55 g
	Pasta		24 g	24 g	60 g
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULO SY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		78 g	62 g	62 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		78 g	62 g	62 g
	Arepas, bollo o		50 g	50 g	50 g
	Pan		40 g	40 g	40 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Verdura (ejemplos)	Todos los días			
	Ensalada o verdura caliente		Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Frutas (ejemplo)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm3
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III; LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera liquida pasteurizada o		100 cm 3	100 cm 3	100 cm 3

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: PREESCOLAR

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		10 g	10 g	10 g
AZÚCARES	GRUPO VI. AZUCAR				
	Ejemplos	Todos los días			
	Azúcar		6 g	6 g	
	Panela		8 g	8g	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Aceite vegetal		35 cm3(total semanal)	35 cm3(total semanal)	35 cm3(total semanal)
AGUAS	AGUA				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días	150 cm3	150 cm3	150 cm3

	Kcal	**Proteína 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 (Grado preescolar)	**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**700**	**5,6**	**1133**
Adecuación total	32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV, CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS Y SEMILLAS				
	Carnes (ejemplos)	4 veces por semana			
	Carne Roja		55 g	55 g	35 g
	Carne Blanca		50 g	50 g	35 g
	Huevos (Ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevos de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o Lenteja o Garbanzo o Arveja		12 g	12 g	24 g
CEREALES	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		35 g	35 g	70 g
	Pasta		34 g	34 g	85 g

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		88 g	70 g	70 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		88 g	70 g	70 g
	Arepas, bollo o		60 g	60 g	60 g
	Pan		50 g	50 g	50 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Verdura (ejemplos)	Todos los días			
	Ensalada o verdura caliente		Depende del tipo de verdura	60 g	60 g
BEBIDAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Frutas (ejemplo)				
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III; LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera liquida pasteurizada o		100 cm 3	100 cm 3	100 cm 3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		12 g	12 g	12 g
AZÚCARES	GRUPO VI. AZUCAR				
	Ejemplos	Todos los días			
	Azúcar		6 g	6 g	
	Panela		8 g	8g	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Aceite vegetal		45 cm3(total semanal)	45 cm3(total semanal)	45 cm3(total semanal)
AGUAS	AGUA				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días	180 cm3	180 cm3	180 cm3

	Kcal	**Proteína 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 (Grados Primero, Segundo, Tercero)	**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: CUARTO - QUINTO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV, CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS Y SEMILLAS				
	Carnes (ejemplos)	4 veces por semana			
	Carne Roja		63 g	63 g	40 g
	Carne Blanca		56 g	56 g	40 g
	Huevos (Ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevos de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o Lenteja o Garbanzo o Arveja		25 g	25 g	50 g
CEREALES	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		45 g	45 g	90 g
	Pasta		42 g	42 g	105 g
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		142 g	95 g	95 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		119 g	95 g	95 g
	Arepas, bollo o		75 g	75 g	75 g
	Pan		50 g	50 g	50 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Verdura (ejemplos)	Todos los días			
	Ensalada o verdura caliente		Depende del tipo de verdura	65 g	65 g Mínimo
BEBIDAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Frutas (ejemplo)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende el tipo de fruta	60 g	60 g Mínimo
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III; LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera liquida pasteurizada o		100 cm 3	100 cm 3	100 cm 3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		30 g	30 g	30 g
AZÚCARES	GRUPO VI. AZUCAR				
	Ejemplos	Todos los días			
	Azúcar		6 g	6 g	
	Panela		8 g	8g	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Aceite vegetal		55 cm3(total semanal)	55 cm3(total semanal)	55 cm3(total semanal)
AGUAS	AGUA				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días	180 cm3	180 cm3	180 cm3

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: CUARTO - QUINTO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	

	Kcal	**Proteína 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 (Grados Cuarto, Quinto)	**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: SECUNDARIA

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV, CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS Y SEMILLAS				
	Carnes (ejemplos)	4 veces por semana			
	Carne Roja		79 g	79 g	50 g
	Carne Blanca		70 g	70 g	50 g
	Huevos (Ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevos de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o Lenteja o Garbanzo o Arveja		30 g	30 g	75 g
CEREALES	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		62 g	62 g	125 g
	Pasta		54 g	54 g	135 g
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		167 g	110 g	110 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		138 g	110 g	110 g
	Arepas, bollo o		95 g	95 g	95 g
	Pan		65 g	65 g	65 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Verdura (ejemplos)	Todos los días			
	Ensalada o verdura caliente		Depende del tipo de verdura	70 g Mínimo	70 g
BEBIDAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Frutas (ejemplo)				
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g Mínimo	60 g
	GRUPO III; LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS				

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: SECUNDARIA

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera liquida pasteurizada o		120 cm 3	120 cm 3	120 cm 3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		35 g	35 g	35 g
AZÚCARES	GRUPO VI. AZUCAR				
	Ejemplos	Todos los días			
	Azúcar		8 g	8 g	
	Panela		10 g	10 g	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Aceite vegetal		70 cm3(total semanal)	70 cm3(total semanal)	
AGUAS	AGUA				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días	200 cm3	200 cm3	

	Kcal	**Proteína 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 (Grados Sexto, Séptimo, Octavo, Noveno)	**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: DECIMO, ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV, CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS Y SEMILLAS				
	Carnes (ejemplos)	4 veces por semana			
	Carne Roja		94 g	94 g	60 g
	Carne Blanca		84 g	84 g	60 g
	Huevos (Ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevos de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o Lenteja o Garbanzo o Arveja		60 g	60 g	120 g
CEREALES	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		62 g	62 g	140 g

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: DECIMO, ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	Pasta		64 g	64 g	145 g
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		225 g	135 g	135 g
	Arroz		60 g	60 g	120 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		175 g	140 g	140 g
	Arepas, bollo o		120 g	120 g	120 g
	Pan		80 g	80 g	80 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Verdura (ejemplos)	Todos los días			
	Ensalada o verdura caliente		Depende del tipo de verdura	90 g	90 g Mínimo
BEBIDAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Frutas (ejemplo)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	90 g Mínimo
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III; LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera liquida pasteurizada o		120 cm 3	120 cm 3	120 cm 3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		45 g	45 g	45 g
AZÚCARES	GRUPO VI. AZUCAR				
	Ejemplos	Todos los días			
	Azúcar		8 g	8 g	
	Panela		10 g	10 g	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Aceite vegetal		80 cm3(total semanal)	80 cm3(total semanal)	
AGUAS	AGUA				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días	200 cm3	200 cm3	

	Kcal	**Proteína 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 (Grados Decimo, once, ciclo complementarios)	**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE MODALIDAD INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL DÍAS	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso neto)				
		GRADO: PREESCOLAR	PRIMARIA. GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	PRIMARIA. GRADOS: CUARTO Y QUINTO	SECUNDARIA. GRADOS: SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO.	MEDIA. GRADOS: DÉCIMO Y ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	TODOS LOS DIAS	180 cm 3	200 cm 3	200 cm 3	200 cm 3	200 cm 3
DERIVADOS DE CEREAL	TODOS LOS DIAS	40 g	60 g	70 g	95 g	120 g
FRUTAS	3 VECES POR SEMANA	100 g	100 g	120 g	120 g	120 g
FRUTOS SECOS, AZUCARES	2 VECES POR SEMANA	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g

14. HORARIOS PARA EL CONSUMO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO

Complemento Alimentario	Jornada Escolar	Horario
Refrigerio industrializado	Mañana	6:30 – 7:00 a.m.
Refrigerio jornada mañana	Mañana	7:00 – 9:00 a.m.
Almuerzo	Jornada Mañana	11:00 am – 2:00 pm

Fuente: Propia Secretaria de Educación

Los horarios del PAE no son fijos de manera unilateral, sino que deben adaptarse a la planeación académica de la institución, garantizando que todos los estudiantes reciban su alimentación en el momento adecuado sin afectar su jornada escolar ni la calidad de los alimentos, por lo anterior el operador del PAE debe dar cumplimiento a los horarios establecidos por la entidad y las IED.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR:

A. Cumplimiento del programa

1. Ejecutar las actividades del **Programa de Alimentación Escolar – PAE** conforme a los lineamientos técnicos, administrativos y operativos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y la normatividad vigente Resolución No. 0003 del 7 de enero de 2026 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (Alimentos para Aprender UApA) y Resolución No. 0155 del 8 de abril de 2026 y sus respectivos Anexos y/o normatividad Nacional que la reemplace o sustituya, incluyendo el cumplimiento de minutas patrón y ciclos de menú establecidos por la entidad territorial.
2. Asegurar que todas las materias primas (alimentos frescos, congelados, abarrotes, insumos de limpieza y desinfección) sean de origen nacional con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Anexo Técnico de Compras Públicas Locales de la Resolución 0003 de 2026 del Ministerio de Educación Nacional.

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

3. El operador deberá adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos. Anexar los soportes requeridos en cada cuenta de pago.
4. Presentar a la entidad el programa de capacitación del talento humano vinculado. Teniendo en cuenta el lineamiento del anexo 5 de la Resolución No. 0155 del 8 de abril de 2026. Aprobado por la entidad.

B. Calidad e inocuidad de los alimentos

5. Realizar la entrega de los víveres e insumos en los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
6. Los productos a usarse dentro de la ejecución del contrato y que lo requiera, contarán con el Registro Invima y ficha técnica, así como, que los alimentos contarán con fecha de vencimiento superior al 50% (cincuenta por ciento) de su vida útil, a excepción de cereales y productos panificados para ración industrializada, los cuales presentan mejor sabor, textura y aceptación cuando se consumen lo más frescos posible (1 o 2 días luego de su elaboración). Estos productos deben distribuirse con fecha de vencimiento no menor a 5 días contados desde el día que ingresan a las instituciones educativas.
7. El contratista deberá garantizar que los alimentos y bebidas suministrados en el marco del programa no contengan los colorantes artificiales Amarillo 5 (tartrazina -E102) ni Amarillo 6 (amarillo ocaso – E110). En consecuencia, se prohíbe la adquisición y distribución de productos procesados que incluyan dichos aditivos en su composición.
8. El contratista deberá asegurar que los alimentos procesados incluidos en el refrigerio industrializado no superen un máximo de dos (2) sellos o etiquetas de advertencia nutricional (alto en azúcar, sodio, grasas saturadas o calorías), conforme a la normativa vigente. Se priorizará la adquisición de productos con menor contenido de componentes críticos y mayor valor nutricional.

C. Operación del servicio

1. Entregar las raciones alimentarias en los horarios establecidos por las instituciones educativas. Garantizar la entrega completa de las raciones alimentarias conforme a las minutas patrón y gramajes establecidos. En caso de presentarse entregas incompletas, el operador deberá realizar la reposición inmediata de los alimentos faltantes e informar oportunamente a la Secretaría de Educación, dejando el respectivo registro de la novedad.
2. Solicitar con anticipación los intercambios de menú que se requieran por razones de fuerza mayor, mediante el formato establecido por la entidad y previa aprobación de la Secretaría de Educación, conforme a lo establecido en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE de la Resolución 0003 de 2026 y Resolución No. 0155 del 8 de abril de 2026.
3. Realizar el pago del servicio público del gas de las Instituciones Educativas donde se preste el servicio de alimentación escolar durante la vigencia del contrato.
4. Realizar muestreos microbiológicos a todos los comedores escolares mínimo una (1) vez al mes a alimentos preparados, superficies, utensilios, manipuladores para la preparación de alimentos, a través de un laboratorio acreditado, incluyendo análisis de aerobios mesófilos, coliformes totales, Escherichia coli, Salmonella spp. y Staphylococcus aureus, con el fin de verificar las condiciones de inocuidad

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

de los alimentos. Los resultados deberán ser reportados y socializados a la supervisión del contrato a través de un informe suscrito por un profesional idóneo, a fin de implementarse acciones correctivas en caso de resultados no conformes.

5. Realizar mínimo dos (2) tamizajes nutricionales a la población beneficiaria durante la vigencia del contrato, incluyendo como mínimo la medición de peso y talla para el cálculo del índice de masa corporal (IMC) para la edad. Para los beneficiarios mayores de dieciocho (18) años se deberá realizar adicionalmente la medición de la circunferencia de cintura para el cálculo de la relación cintura/talla como indicador de riesgo cardiometabólico. El operador deberá presentar los informes consolidados del estado nutricional al inicio y finalización del contrato.
6. Realizar acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludable. Diseñar e instalar piezas comunicativas y decorativas en los comedores escolares fomentando los hábitos de alimentación saludable, previo visto bueno de la Secretaría de Educación.
7. Contar con una báscula en cada uno de los puntos de atención de hasta 300 kg, grameras funcionantes, pilas de repuesto, termómetros, probetas, vasos medidores de 250 ml, jarras medidoras y kits de calidad de agua, a permanencia en todas las sedes educativas del municipio.
8. Garantizar que en la proteína suministrada incluya un 20% adicional sobre el peso neto requerido en la minuta patrón, con el fin de compensar la pérdida de líquidos generada durante el proceso de descongelación y asegurar que la ración final cumpla con el gramaje establecido.
9. Garantizar la recolección de las contramuestras diarias de las preparaciones ofrecidas en cada tiempo de comida y de cada uno de los componentes, de acuerdo con la normatividad vigente.

D. Personal

10. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cuente con el **conocimiento de manipulación de alimentos, afiliación a seguridad social y elementos de protección personal y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente**.
11. Supervisar permanentemente las actividades del personal encargado de la preparación y distribución de alimentos. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
12. Garantizar el pago, salarios u honorarios del equipo de trabajo que ejecuta el contrato durante los cinco (5) primeros días de cada mes y este pago no estará condicionado al pago del Municipio.
13. Garantizar el reemplazo inmediato del personal manipulador de alimentos en caso de ausencia temporal o definitiva (incapacidad, permiso, vacaciones o retiro), asegurando que el personal sustituto cumpla con los requisitos de idoneidad, capacitación de alimentos y demás condiciones exigidas para la correcta prestación del servicio, sin afectar la continuidad del Programa de Alimentación Escolar.
14. Realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa, la cual debe tener como mínimo: uniforme, zapatos antideslizantes, botas de caucho, peto plástico, cofia y tapabocas, los cuales deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente y acorde a las tallas de cada persona. Se deben entregar dos al inicio por las labores de la operación.
15. El talento humano requerido y su vinculación, en este se deberá incorporar la formalización laboral del personal manipulador de alimentos conforme al artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, y establecer la obligación de contratar dentro del personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo conforme al artículo 4 de la Ley 2042 de 2020.

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

E. Control y seguimiento

16. Garantizar el adecuado uso y funcionamiento de los equipos, utensilios, menaje y realizar oportunamente el mantenimiento preventivo o correctivo de acuerdo a su requerimiento y de acuerdo con el cronograma de mantenimiento mensual. Cualquier daño por mal uso de los equipos, utensilios y menaje deberá ser asumido por el operador.
17. Cada seis (6) meses y/o a necesidad realizar mantenimiento de filtros de agua, lavado de tanques de agua, así como realizar fumigación contra insectos y control de roedores en los comedores escolares, áreas anexas, shut de basuras y zonas aledañas a comedores escolares, dejando registro en la carpeta QR.
18. Mantener actualizada la carpeta QR con la ficha técnica de todos los productos, abarrotes, productos de limpieza y desinfección, entre otros, que se utilicen para la operación del Programa de Alimentación Escolar. Está prohibido utilizar productos (tanto alimenticios como de limpieza y desinfección) sin que estos hayan sido aprobados previamente por el supervisor de la Secretaría de Educación y se encuentre su respectiva ficha técnica publicada en el QR.
19. Todos los productos cárnicos y lácteos deben contar (además de su ficha técnica) en la carpeta QR con Registro Sanitario y Concepto Sanitario de planta de producción, empaque o distribución renovado anualmente.
20. Suministrar botiquines y recarga de extintores en cada unidad de servicio, mantener con dotación completa y fechas de vencimiento no menores a 60 días
21. Dar cumplimiento al manejo de excedentes de complementos alimentarios de acuerdo a lo estipulado en el anexo técnico de la Secretaria de educación, a la cual se remite.

F. Informes

22. Presentar informes periódicos en cada una de las cuentas de cobro, o cuando lo requiera la supervisión del contrato, así mismo deberá presentar una vez finalizada la ejecución del contrato un informe final consolidado y detallado de la ejecución.

EXCEDENTES DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

En atención a la resolución No. 0155 del 8 de abril de 2026, la secretaria de educación reconocerá pago de al operador de los excedentes de complementos alimentarios, para lo cual se le dar el siguiente manejo:

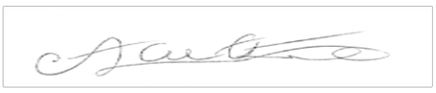
Actividades preventivas	Con el objeto de evitar generar excedentes, la supervisión con su equipo de apoyo comunicará con antelación los días que no haya actividades escolares en las sedes o en los diferentes niveles, por ende, se comunicará con el personal designado por el operador para informar cuantos alumnos asistirán el día siguiente a clase.
Criterios y lineamientos para la entrega	Sea primero resaltar que la resolución atrás mencionada establece que: *"En todo caso, la gestión de los excedentes deberá garantizar el uso eficiente de los recursos públicos, evitar el desperdicio de alimentos y asegurar que su distribución se realizará en beneficio de la población atendida por el Programa de Alimentación Escolar, sin que ello genere incentivos para la sobreestimación de los complementos contratados."*

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

	Por lo cual la entidad opto en el evento que por algún motivo y a pesar actividades preventivas, se generen excedentes, se implementara las siguientes medidas: ➢ Si son raciones preparadas en sitios, se incrementará las raciones en gramaje a los grados superiores, para lo cual se debe dejar constancia y registro fotográfico de los platos en peso en gramaje por parte del equipo de supervisión que evidencia el aumento de gramaje en dichas raciones. ➢ Si son raciones industrializadas y dadas particularidades de estas, se puede optar por **1)** no entregar y sea devuelta a la bodega del operador por lo cual no se genera gasto alguno por la entidad o **2)** Se entreguen a los grados inferiores, se debe dejar registro fotográfico u otro medio de prueba que, de fe de la entrega de estos elementos, en cualquiera de las dos debe ser bajo directrices de la supervisión.
Mecanismos de registro, control y seguimiento	A través de los informes de supervisión, así como el informe del operador se establecerá un acápite que describa el manejo que se tuvo de los excedentes en el respectivo periodo, donde se evidencia en qué sede se presentaron, cantidad de excelentes, tipo de ración, el día y manejo dado.
Las responsabilidades de los actores	Por parte del operador dar cumplimiento al manejo de excedentes aquí mencionados y según directrices impartidas por la supervisión. La principal responsabilidad por parte de la entidad es evitar la generación de excedente alguno, por ende, se enfatiza en articular armónicamente comunicación entre las instituciones educativas y el ente territorial a fin de llevar el control de cuantos estudiantes asistirán el día próximo de servicio, con el objeto de informar oportunamente al operador y así evitar la generación de raciones en exceso, sin perjuicio que de presentarse desde la supervisión sea velar por el cumplimiento de los criterios y lineamientos para la entrega

NOMBRE Y CARGO	FIRMA
LUZ YAMILE MORTIGO GONZALEZ Secretaria de Educación Aprobó	
ANA PAOLA GOMEZ N Profesional Contratista Sec. Educación Proyectó Técnicamente	
VALENTTINA CASTRO GUTIÉRREZ	

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/
https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem

Nutricionista Contratista Sec. Educación Proyectó Técnicamente	
ANDRES QUEVEDO Abogado contratista Sec. Educación Reviso	

[8] Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 07 DE ENERO 2026. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2026-01/Anexo%203.%20Alimentacio%CC%81n%20Saludable%20y%20Sostenible_0.pdf [9] Idem [10] Idem