

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio de
Prestaciones SocialesPrograma de Alimentación
Escolar - PAEFirmado digitalmente por VERA
TORRES Deborah Steffanny FAU
20614761459 soft
Cargo: Jefe(A)
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 05.03.2026 10:09:48 -05:00"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
«Año de la Esperanza y el Fortalecimiento»

Jaen, 05 de Marzo del 2026

OFICIO MULTIPLE N° 000007-2026-MIDIS/PAE-UTCJMR2

Señores : **UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL CHOTA
UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL CUTERVO
UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL JAÉN
UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL SAN IGNACIO
UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL SANTA CRUZ**

Asunto : Solicito comunicar a directores de IIEE sobre la recepción de alimentos y el inicio de la prestación del servicio alimentario escolar.

Referencia : Resolución Ministerial N° 501-2025-MINEDU

De mi consideración:

Es grato dirigirme a ustedes para saludarlos cordialmente a nombre de la Unidad Territorial Cajamarca 2 del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Asimismo, en el marco de la Resolución Ministerial N° 501-2025-MINEDU, numeral 7.4, que señala que el Programa de Alimentación Escolar (PAE) adscrito al MIDIS, se implementa conforme a la normatividad que lo regula y a las disposiciones emitidas por el MINEDU, comunicar lo siguiente:

De acuerdo con las bases integradas del proceso de contratación de bienes y servicios 2026, en la modalidad de atención comida caliente, el periodo de atención del servicio alimentario para el presente proceso se inicia el 16 de marzo del 2026 y culmina el 31 de agosto del 2026; asimismo, el periodo de distribución de alimentos correspondiente a la primera entrega de alimentos a las instituciones educativas está programado del 04 al 13 marzo del presente año, actualmente nos encontramos en proceso de revisión documentaria y liberación de alimentos, por lo que el inicio de distribución está estimado a partir del día 06 de marzo.

En tal sentido, se solicita hacer extensivo a los directores de las instituciones educativas y coordinadoras de PRONOEI de su ámbito jurisdiccional lo siguiente:

1. Coordinar con su comunidad educativa para adecuar los espacios para recepcionar y almacenar los alimentos del PAE desde la primera entrega, previstos a llegar entre el 06 al 13 de marzo del presente año.
2. Organizar a la comunidad educativa para preparar los alimentos en la IE desde el primer día de clases de acuerdo a las tablas de alimentos, por lo tanto, implementar y acondicionar los ambientes de la cocina, comedor, almacén, utensilios, así como la implementación de biohuertos escolares y el manejo de los residuos sólidos.
3. Implementar las buenas prácticas de almacenamiento y buenas prácticas de manipulación de alimentos en las diferentes etapas de la prestación del servicio alimentario escolar, así como la promoción de hábitos alimentarios saludables.
4. Hacer de conocimiento la línea de consultas para directores de instituciones educativas: 927280757.

El PAE a través de los analistas de gestión local (AGL), brindará la capacitación y asistencia técnica correspondiente al Comité de Alimentación Escolar (CAE). Asimismo, se adjunta al presente algunas precisiones adicionales.

Finalmente, le manifestamos que cualquier información que usted requiera respecto a la provisión del servicio alimentario se encuentra disponible en la página web del PAE: <https://www.gob.pe/pae>, o puede solicitarla a través de la mesa de partes virtual <https://sgd.pae.gob.pe:8181/virtual/inicio.do>

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa de Alimentación Escolar. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 003-2021-PCM/SGTD. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.

URL: <https://sgd.pae.gob.pe:8181/verifica/inicio.do>
CVD: 0163 2435 6768 3D2





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio de
Prestaciones Sociales

Programa de Alimentación
Escolar - PAE

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
«Año de la Esperanza y el Fortalecimiento»

Sin otro en particular, hago propicia la oportunidad para expresarle el sentimiento de mi especial consideración.

Atentamente,

Firma digitalmente

DEBORAH STEFFANNY VERA TORRES
Jefe(a)
UNIDAD TERRITORIAL CAJAMARCA 2

CC: cc.:

Documento electrónico firmado digitalmente en el marco de la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales, su Reglamento y modificatorias.
La integridad del documento y la autografía de la(s) firma(s) pueden ser verificadas en: <https://apps.firmaperu.gob.pe/web/validador.xhtml>

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa de Alimentación Escolar. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 003-2021-PCM/SGTD. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.



URL: <https://sgd.pae.gob.pe:8181/verifica/inicio.do>
CVD: 0163 2435 6768 3D2

ANEXO 1

PRECISIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

Modalidad de atención Comida caliente

Para la presente modalidad de atención, se consideran siete (7) etapas: recepción de alimentos, almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos, servido de alimentos, distribución de alimentos, consumo de alimentos y manejo de residuos sólidos.

a) Recepción de alimentos

Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos por el/los integrante/s de los CAE o a quien autorice, quienes deben contar con buena salud y cumplir con la aplicación de las BPM. Si la recepción de alimentos es realizada por una persona distinta al integrante del Comité de Alimentación Escolar, es decir por una persona autorizada, el Acta de entrega y recepción de alimentos debe ser refrendada por un integrante del Comité de Alimentación Escolar a fin de dar la conformidad respectiva.

Para ello, los integrantes del CAE realizan lo siguiente:

- i. Disponer de un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido, acondicionado, adecuado para colocar los alimentos sobre parihuelas, mesas o tarimas, estantes u otras, a fin de evitar el contacto con el piso.
- ii. Constatar que el contratista cuente con la indumentaria de protección, asimismo, que la descarga de los alimentos se realice cumpliendo con las BPM y que el vehículo se encuentre en adecuadas condiciones de limpieza y exclusividad para el traslado de alimentos.
- iii. Verificar que el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos sea la que corresponda a la IE.
- iv. Verificar que la presentación de los alimentos, marca, N° de lote y cantidad correspondan con lo consignado en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE).
- v. Verificar que los alimentos entregados (cantidad, presentación y lote) por el contratista sean los que se detallan en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.
- vi. Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.
- vii. Verificar todos los alimentos y que, los envases y empaques de los alimentos se encuentren en buenas condiciones de limpieza y no deben estar hinchados, oxidados, abollados o similar, entre otros y el rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.
- viii. Asimismo, el CAE deberá verificar que la cantidad y colores de las bolsas para el manejo de residuos sólidos entregados por el contratista sean los que se detallan en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.
- ix. Solicitar el cambio inmediato de los alimentos si se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de estos, de no realizarse el cambio, detallar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y contratista).
- x. En caso de evidenciar que la cantidad de productos recibidos sea diferente con lo señalado en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos o cualquier otra situación que amerite ser informada; consignar en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda.
- xi. Firmar el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia contratista y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del Comité de Alimentación Escolar que recibe los alimentos.
- xii. Custodiar y archivar el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PAE para la verificación posterior a la entrega de alimentos.

b) Almacenamiento de alimentos

Es la etapa que comprende el almacenamiento de los alimentos recepcionados, en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido y/o acondicionado que presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpia, ordenada, ventilada, con iluminación natural, con ventanas, en caso de contar con aberturas estas deben estar provistas de mallas que eviten el ingreso de plagas, polvo y ausencia de productos químicos Asimismo, dicho ambiente debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación; del mismo modo, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza para evitar la acumulación de la suciedad.

Para ello, los CAE realizan lo siguiente:

- i. Designar a una persona a cargo del almacenamiento, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos mínimos:
 - ✓ Presentar buen estado de salud.
 - ✓ Tener conocimiento de BPM y BPAL y/o participar en las capacitaciones que brinda el PAE.
- ii. Verificar el cumplimiento de las acciones que realiza el responsable del almacén, las cuales se detallan a continuación:
 - ✓ Realizar la adecuada disposición y estiba de los alimentos.
 - ✓ Cumplir con las BPM y BPAL.
 - ✓ Rotar los alimentos: lo primero que ingresa es lo primero que sale (PEPS) o lo primero en vencer es lo primero en salir (PVPS).
 - ✓ Registrar diariamente el ingreso y salida de alimentos en el kárdex, (en físico o digital) o cuaderno de registro de control existencias, instrumento que permite hacer el inventario periódico de los alimentos para verificar su existencia.
 - ✓ Colocar los alimentos sobre tarimas, parihuelas, estantes u otros, de modo que no entren en contacto con el piso y paredes del ambiente de almacén.
 - ✓ Prevenir la contaminación cruzada.
 - ✓ Usar indumentaria limpia, en buen estado y completa; mandil, mascarilla y cubre cabello.
 - ✓ Garantizar la limpieza y desinfección del ambiente del almacén.
 - ✓ Realizar la adecuada rotulación de los alimentos recibidos (nombre del alimento).
- iii. En caso de sobre stock de alimentos, comunicar al MGL asignado a fin que le brinde la asistencia técnica.
- iv. Archivar y custodiar el kárdex o cuaderno de registro de control de existencias, el cual debe estar disponible en la IE en el caso que lo requiera el PAE o para las acciones de veeduría de verificación posterior.
- v. Aplicar lo indicado en el Anexo N°4 adjunto al presente, relacionado con la limpieza y desinfección del área de almacén de alimentos, considerando las condiciones de la IE, adecuado a su realidad.

c) Preparación de alimentos

Es la etapa que comprende la preparación de los alimentos de acuerdo con la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas y establecidas por el PAE. Dicha actividad está a cargo de los integrantes de los CAE o de las personas a quienes autoricen, las mismas que en todo momento deben aplicar las BPM y BPH, a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada de alimentos que puedan afectar la salud de los usuarios.

Para ello, los integrantes del CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

- i. Disponer de un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual debe garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los mismos.
- ii. Disponer de cocina, utensilios, menaje, teniendo en cuenta el control, la seguridad, la limpieza, el orden y la salubridad.

- iii. Disponer de puntos para el lavado de manos con agua y jabón, antes y durante la preparación de los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario o puntos para la desinfección de manos.
- iv. Disponer de agua apta para el consumo humano para la preparación de los alimentos.
- v. Garantizar el cumplimiento de las BPM y BPH, del personal encargado de la preparación de los alimentos
- vi. Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje de cocina utilizados en la preparación.
- vii. Coordinar con el responsable del almacén para la entrega de los alimentos para la preparación de los alimentos, mínimo un día antes.
- viii. Usar indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).
- ix. Las personas que preparan los alimentos deben contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras que generen riesgo de contaminación durante la preparación de los alimentos), manteniendo la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros) y la indumentaria completa y limpia.
- x. Revisar los productos antes de prepararlos, a fin de verificar las características organolépticas de estos y su fecha de vencimiento; si no estuviesen conformes, informar de inmediato al PAE.
- xi. Preparar los alimentos, cumpliendo con las combinaciones, tabla de dosificaciones de alimentos y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo con el número de los usuarios asistentes en la IE, para que los niños reciban el aporte nutricional diario que necesitan.
- xii. Incorporar alimentos permitidos, así como alimentos del huerto escolar o de la zona para potenciar las preparaciones.
- xiii. Disponer de contenedores para el manejo de residuos sólidos.
- xiv. En el caso de utilizar GLP, ubicar el balón de gas en un lugar ventilado y alejado de la fuente de calor.

d) Servido de alimentos

Es la etapa que comprende el servido de alimentos en un espacio limpio, libre de insectos u otros animales y libre de sustancias químicas, a cargo del personal autorizado por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPM y BPH. Asimismo, el personal autorizado debe contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, u otras que generen riesgo de contaminación durante el servido de los alimentos), manteniendo la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros).

Para ello, los integrantes del CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

- i. Usar, durante el servido de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).
- ii. Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje a utilizar en el servido, los cuales deben ser de uso exclusivo para alimentos.
- iii. Degustar las preparaciones antes de servirlos, a fin de verificar los atributos de olor, sabor, color, consistencia o aspecto de los alimentos preparados, utilizando utensilios limpios cada vez que se realice esta acción.
- iv. Aplicar lo señalado en la tabla de servido de preparaciones según corresponda, con la asistencia técnica del AGL, para que los niños reciban el aporte nutricional diario que necesitan.
- v. Servir los alimentos preparados a una temperatura media.

e) Distribución de alimentos

Es la etapa que corresponde al proceso de entrega de los alimentos preparados en los ambientes del aula, comedor escolar u otro espacio acondicionado, a cargo del personal autorizado por el

Comité de Alimentación Escolar, que deben cumplir con la aplicación de las BPM y BPH. Asimismo, la(s) persona(s) encargada(s) de la distribución de alimentos debe(n) contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras), del mismo modo, deben mantener la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes y otros, entre otros aspectos).

Para ello, los integrantes del CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

- i. Usar, durante la distribución de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).
- ii. Lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución de los alimentos. Asimismo, realizar esta acción después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario.
- iii. Asegurar que las mesas donde se coloquen los alimentos de los usuarios se encuentren limpias, desinfectadas y ordenadas, sin útiles escolares y ningún objeto
- iv. Trasladar los alimentos con cuidado, conservando su integridad.
- v. Colocar los alimentos en las mesas limpias y desinfectadas.

f) Consumo de alimentos

Es la etapa en la cual los usuarios consumen los alimentos preparados en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPH y BPM, y cumpliendo con los horarios programados de acuerdo con las normas establecidas por el MINEDU, para el consumo de los alimentos.

Para ello, los integrantes del CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

- i. Verificar que los alimentos preparados sean netamente para el consumo de los usuarios.
- ii. Verificar que el ambiente se encuentre ventilado, ordenado y que cuente con las condiciones y las medidas de bioseguridad establecidas.
- iii. Verificar que el ambiente disponga de contenedores para el manejo de residuos sólidos.
- iv. Asegurar que las mesas donde van a consumir los usuarios estén desinfectadas y limpias.
- v. Promover en los usuarios las BPH, antes, durante y después del consumo de los alimentos, como el lavado de manos e higiene bucal.
- vi. Promover el acompañamiento de una persona adulta durante el consumo de los alimentos.

g) Manejo de los residuos sólidos

En esta etapa se detalla las acciones para el adecuado manejo de residuos sólidos en las IIEE, a fin contribuir en la segregación, almacenamiento temporal, aprovechamiento y disposición final de los residuos sólidos generados por la prestación del SAE, realizando lo siguiente:

Para ello, los integrantes del CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

- i. Designar conjuntamente con el director a los responsables del manejo de los residuos sólidos en la IE.
- ii. Coordinar con el brigadista responsable de ecoeficiencia de la brigada de educación ambiental y gestión del riesgo de desastres y el responsable en la IIEE de la limpieza, para organizar el proceso relacionado al manejo de residuos sólidos.
- iii. Colocar en un lugar visible para la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos que entrega el contratista por cada Comité de Alimentación Escolar en la primera distribución de alimentos; y promover su difusión.
- iv. Implementar y señalizar un punto de acopio de residuos sólidos en la IE (ambiente o espacio exclusivo y protegido) para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, alejado de la zona de recepción y consumo de alimentos.
- v. Verificar que luego de culminada la etapa de consumo de alimentos, los residuos sólidos generados se segreguen adecuadamente en los puntos limpios y dispuestos por parte de la comunidad educativa.

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
«Año de la Esperanza y el Fortalecimiento»

- vi. Almacenar los residuos sólidos generados y clasificados, haciendo uso de las bolsas para la segregación que entrega el contratista.
- vii. Entregar los residuos sólidos a los recicladores formalizados y/o a empresas operadoras de residuos sólidos autorizadas y/o a la municipalidad que preste el servicio, según corresponda, o realizar el manejo de residuos sólidos de acuerdo con las disposiciones que brinde el ente rector (MINAM) en salvaguardo de la salud de las personas.
- viii. Coordinar con el gobierno local correspondiente las acciones de capacitación y/o de recolección selectiva u otras actividades