



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS PAE - HO, EN EL CONTEXTO DEL DESAYUNO y MERIENDA ESCOLAR

El presente documento contiene los requisitos generales que deberán cumplir todos los alimentos componentes del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas **PAE – HO**, seguido de las especificaciones técnicas de cada producto que componen el servicio del desayuno/merienda escolar.

1. Condiciones generales

Los productos alimenticios que componen el servicio de desayuno/merienda escolar, deben ser inocuos y adecuados nutricionalmente para el consumo humano, por lo que deben ser procesados, envasados, almacenados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o microbiológicas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS), incluirá estos productos alimenticios en su Plan Nacional de monitoreo y vigilancia de la calidad e inocuidad de la alimentación escolar, con la cooperación del Instituto Nacional de Tecnología y Normalización-INTN, conforme al artículo 29 del Decreto N°1584/2024.

Los costos de los controles de calidad que se lleven a cabo correrán por cuenta del proveedor y la convocante deberá disponer los mecanismos necesarios para el cumplimiento del pago al INAN o al INTN, respectivamente.

2. Especificaciones del rotulado del envase

El producto alimenticio deberá mantener la denominación aceptada para la concesión del Registro Sanitario del Producto Alimenticio (RSPA) emitido por el INAN.

2.1. Rotulado general

El rotulo del alimento deberá cumplir con lo establecido en la **Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “Para Rotulado de Alimentos Envasados”**.

2.1.1. El producto alimenticio en su **envase individual primario**, deberá tener impresa en letra “Arial”, en color negro y en tamaño **no menor a 0,5 centímetros**, la siguiente frase:

- “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas– PAE - HO”
- “DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.
- DENUNCIAS: [<https://hambrezero.gobiernodelparaguay.gov.py/>]



2.1.2. El producto alimenticio en su **envase secundario**, deberá tener impresa o mediante etiqueta complementaria (sticker), en lugar bien visible, en letra “Arial”, en color negro y en tamaño no menor a 1 centímetro, la siguiente frase:

- “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas– PAE - HO”
- “DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.

- **DENUNCIAS:** [<https://hambrezero.gobiernodelparaguay.gov.py/>]

2.2. Rotulado nutricional

El rotulado del alimento deberá cumplir con lo establecido en la **Resolución MERCOSUR GMC 46/03 RTM “Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados”** y **Resolución MERCOSUR GMC 47/03 RTM “Para Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional”**, y sus modificaciones.

3. Registros sanitarios

Los alimentos deberán contar con los registros vigentes expedidos por el INAN:

- Registro de Establecimiento (RE N°).
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°)

Observación: No se aceptarán constancias de documentos en trámite

4. Control de calidad.

4.1. Muestreo de los alimentos sólidos durante la ejecución del contrato:

Durante la ejecución del contrato, el INAN de manera conjunta con el INTN, realizará el muestreo sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias para efectuar determinaciones laboratoriales, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

Se realizará el muestreo aleatorio, en base a un porcentaje mínimo representativo que será definido conjuntamente por el INAN y el INTN, podrá realizarse en forma mensual, bimestral, trimestrales o según lo establezca la autoridad sanitaria.

Independientemente a los controles aleatorios durante la ejecución del contrato, el INAN se reserva el derecho de acudir al establecimiento del proveedor y a las instituciones educativas



para realizar inspecciones, tomas de muestras y determinaciones (físicoquímicas, microbiológicas o sensoriales), que se consideren necesarias.

Los Proveedores estarán obligados a presentar el informe de los resultados laboratoriales con que dispongan en el marco de sus autocontroles, cuando el INAN así lo requiera.

La Contratante (MDS o gobernaciones), podrá solicitar al INAN quien, de manera conjunta con el INTN, gestionará la realización de muestreos y ensayos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

La DNCP en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato, podrán solicitar al INAN quien, de manera conjunta con el INTN, gestionará la realización de muestreos y ensayos sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

4.2. Certificación de conformidad de la leche previo a la distribución

La empresa adjudicada previo a la entrega del primer lote de leche, deberá solicitar al INTN, la certificación por lote del producto. Esta solicitud deberá contener la indicación como mínimo del ID de contratación, el nombre o razón social del proveedor, la marca y presentación del producto.

El resultado de las determinaciones realizadas por el INTN será comunicado al INAN y a la Contratante (MDS o gobernaciones).

5. Incumplimientos

Si los resultados de los monitoreos o vigilancia de los productos alimenticios no cumplen con las especificaciones indicadas, el INAN deberá notificar a la Contratante (MDS o gobernaciones), quienes podrán tomar las medidas correctivas que ameriten.

6. Transporte

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación hasta su destino.

7. Especificación técnica: LECHE ENTERA UAT

7.1. Denominación: Leche entera UAT

7.2. Definición: Se denomina Leche UAT (UHT) – Ultra Alta Temperatura- a la leche que ha sido sometida a un proceso térmico de flujo continuo desde 135°C, durante 10 segundos hasta 150°C durante 2 segundos, o combinaciones de temperatura y tiempo equivalentes, homogeneizada y envasada bajo condiciones asépticas, cuyo resultado sea el cumplimiento de los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normativa de referencia y la ausencia de bacterias capaces de proliferar en condiciones normales de almacenamiento y distribución, durante toda su vida útil.

7.3. Presentación: El producto se presentará en envase tetra brik de 200, 500 o 1000 cm³ o mL

7.4. Ingredientes

Obligatorios: Leche entera de vaca.

Permitidos: No aplica

No permitidos: No aplica

7.5. Aditivos Alimentarios

Serán permitidos aquellos aditivos conforme a la Resolución MERCOSUR GMC/RES N° 78/94 “RTM de Identidad y calidad de leche UAT y sus actualizaciones.

7.6. Composición fisicoquímica y nutricional

La composición fisicoquímica y nutricional, deberá estar expresada por 100 mililitros, por producto terminado listo para el consumo, según lo detallado en la Tabla 1 y Tabla 2.

Tabla 1: Composición fisicoquímica por 100 mL de producto terminado listo para el consumo

Determinaciones		Límites de Aceptación	
Materia Grasa % m/v		Min. 3,0	
Acidez (g ác. Láctico/100 ml)		0,14 a 0,18	
Densidad relativa a 15% C/15° C		Min. 1,028	
Estabilidad al etanol 68% (v/v)		Estable	
Extracto seco no graso % (m/m)		Min. 8,2	
Descenso crioscópico	°H	Min. -0,530	Max. -0,550
	°C	Min. -0,512	Max. -0,535

Tabla 2: Composición nutricional por 100 mL del producto terminado listo para el consumo

Nutriente	Mínimo	Máximo
Proteínas % (m/m)	3,0	--
Grasas totales	3,0	--

7.7. Especificaciones organolépticas del producto

Aspecto: líquido

Color: blanco amarillento.

Olor: característico.

Sabor: agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, entre otros).

7.8. Especificaciones microbiológicas

La leche UAT ó UHT, no debe contener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37° C durante 7 días, debe cumplir con los requisitos establecidos en las Tablas 3 y 4.

Tabla 3: Requisitos microbiológicos para muestra representativa

Determinación	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterios de aceptación
Aerobios <i>Mesófilos</i> /mL	10	n=5, c=0, m=100

Donde:

n Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente.

c Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre **m** y **M**.

m Límite de aceptabilidad.

M Límite de rechazo.

Tabla 4: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa

Determinación	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterios de aceptación
Aerobios <i>Mesófilos</i> /mL (*)	10	100 UFC/ml

* Luego de una incubación a 35 - 37° C en envase cerrado durante 7 días.

La forma de expresar los resultados en la Tabla 3, de los valores de tolerancia para muestra indicativa y tolerancia del método utilizado, es la siguiente: UFC (Unidad Formadora de Colonia por mililitro de leche).

7.9. Especificaciones del envase

7.9.1. Especificaciones del envase individual.

El envase individual primario deberá ser de tetra brik.

7.9.2. Especificaciones del envase secundario

La caja contenedora del alimento debe ser de cartón corrugado o de otro material que no permita el deterioro del envase individual, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos.

La caja contenedora deberá ser resistente al apilamiento, según instrucciones del fabricante.



7.10. Requisitos específicos para la recepción del producto

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, abombados, sucios o averiados.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS PAE - HO, EN EL CONTEXTO DEL DESAYUNO y MERIENDA ESCOLAR

El presente documento contiene los requisitos generales que deberán cumplir todos los alimentos componentes del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas **PAE – HO**, seguido de las especificaciones técnicas de cada producto que componen el servicio del desayuno/merienda escolar.

1. Condiciones generales

Los productos alimenticios que componen el servicio de desayuno/merienda escolar, deben ser inocuos y adecuados nutricionalmente para el consumo humano, por lo que deben ser procesados, envasados, almacenados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o microbiológicas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS), incluirá estos productos alimenticios en su Plan Nacional de monitoreo y vigilancia de la calidad e inocuidad de la alimentación escolar, con la cooperación del Instituto Nacional de Tecnología y Normalización-INTN, conforme al artículo 29 del Decreto N°1584/2024.

Los costos de los controles de calidad que se lleven a cabo correrán por cuenta del proveedor y la convocante deberá disponer los mecanismos necesarios para el cumplimiento del pago al INAN o al INTN, respectivamente.

2. Especificaciones del rotulado del envase

El producto alimenticio deberá mantener la denominación aceptada para la concesión del Registro Sanitario del Producto Alimenticio (RSPA) emitido por el INAN.

2.1. Rotulado general

El rotulo del alimento deberá cumplir con lo establecido en la **Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “Para Rotulado de Alimentos Envasados”**.

2.1.1. El producto alimenticio en su **envase individual primario**, deberá tener impresa en letra “Arial”, en color negro y en tamaño **no menor a 0,5 centímetros**, la siguiente frase:

- “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas– PAE - HO”
- “DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.
- DENUNCIAS: [<https://hambrezero.gobiernodelparaguay.gov.py/>]

2.1.2. El producto alimenticio en su **envase secundario**, deberá tener impresa o mediante etiqueta complementaria (sticker), en lugar bien visible, en letra “Arial”, en color negro y en tamaño no menor a 1 centímetro, la siguiente frase:

- “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas– PAE - HO”
- “DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.
- DENUNCIAS: [<https://hambrezero.gobiernodelparaguay.gov.py/>]

2.2. Rotulado nutricional

El rotulado del alimento deberá cumplir con lo establecido en la **Resolución MERCOSUR GMC 46/03 RTM “Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados”** y **Resolución MERCOSUR GMC 47/03 RTM “Para Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional”**, y sus modificaciones.

3. Registros sanitarios

Los alimentos deberán contar con los registros vigentes expedidos por el INAN:



- Registro de Establecimiento (RE N°).
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°)

Observación: No se aceptarán constancias de documentos en trámite

4. Control de calidad: Muestreo de los alimentos sólidos durante la ejecución del contrato:

Durante la ejecución del contrato, el INAN de manera conjunta con el INTN, realizará el muestreo sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias para efectuar determinaciones laboratoriales, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

Se realizará el muestreo aleatorio, en base a un porcentaje mínimo representativo que será definido conjuntamente por el INAN y el INTN, podrá realizarse en forma mensual, bimestral, trimestrales o según lo establezca la autoridad sanitaria.

Independientemente a los controles aleatorios durante la ejecución del contrato, el INAN se reserva el derecho de acudir al establecimiento del proveedor y a las instituciones educativas para realizar inspecciones, tomas de muestras y determinaciones (físicoquímicas, microbiológicas o sensoriales), que se consideren necesarias.

Los Proveedores estarán obligados a presentar el informe de los resultados laboratoriales con que dispongan en el marco de sus autocontroles, cuando el INAN así lo requiera.

La Contratante (MDS o gobernaciones), podrá solicitar al INAN quien, de manera conjunta con el INTN, gestionará la realización de muestreos y ensayos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

La DNCP en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato, podrán solicitar al INAN quien, de manera conjunta con el INTN, gestionará la realización de muestreos y ensayos sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

5. Incumplimientos

Si los resultados de los monitoreos o vigilancia de los productos alimenticios no cumplen con las especificaciones indicadas, el INAN deberá notificar a la Contratante (MDS o gobernaciones), quienes podrán tomar las medidas correctivas que ameriten.

6. Transporte

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación hasta su destino.



7. CHIPITA-CHIPA PIRÚ

7.1 Denominación

Chipita-Chipa pirú

7.2 Definición

Se denomina al producto, de corteza crocante, que contiene principalmente almidón de mandioca, queso, huevo, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, leche, sal y anís, con o sin el agregado de aditivos permitidos, sometido a proceso de amasado y posterior horneado.

7.3 Presentación

El producto se presentará en forma de argollas características, en porción individual de 30 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos.

7.4 Ingredientes

Obligatorios

- Almidón de mandioca.
- Queso.
- Huevo.
- Manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada.
- Leche.
- Sal Yodada (Máximo 1%).
- Anís.

Permitidos

Harina de maíz.

No permitidos

El agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

7.5 Aditivos alimentarios

Se aceptará como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 "Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería".

7.6 Composición nutricional

El producto deberá presentar la composición nutricional detallada en la **Tabla 1**.

	Mínimo	Máximo
Aporte energético (kcal)	177	545
Hidratos de carbono (g)	31	70
Proteínas (g)	2	10
Grasas (g)	5	25
Sodio (mg)	-	600

7.7 Especificaciones organolépticas del producto

Aspecto: Debe estar correctamente cocido, la corteza debe estar uniformemente tostada, no debe contener sustancias extrañas, insectos, gorgojos, entre otros.

Color: tostado claro, no quemado en la superficie.

Olor: agradable, sin olor rancio.

Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, entre otros).

Textura: crocante.

7.8 Especificaciones del envase

7.8.1 Especificaciones del envase individual

El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, de 30 micrones como mínimo.

7.8.2 Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales deberán estar contenidos en:

- Caja de cartón corrugado o bolsa de polietileno de baja densidad o polipropileno transparente, de 50 micrones como mínimo, resistente al peso de los productos asegurando total



inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kg.

7.9 Requisitos específicos para la recepción del producto

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Envases que contengan productos quemados o rotos.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS PAE - HO, EN EL CONTEXTO DEL DESAYUNO y MERIENDA ESCOLAR

El presente documento contiene los requisitos generales que deberán cumplir todos los alimentos componentes del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas **PAE – HO**, seguido de las especificaciones técnicas de cada producto que componen el servicio del desayuno/merienda escolar.

1. Condiciones generales

Los productos alimenticios que componen el servicio de desayuno/merienda escolar, deben ser inocuos y adecuados nutricionalmente para el consumo humano, por lo que deben ser procesados, envasados, almacenados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o microbiológicas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS), incluirá estos productos alimenticios en su Plan Nacional de monitoreo y vigilancia de la calidad e inocuidad de la alimentación escolar, con la cooperación del Instituto Nacional de Tecnología y Normalización-INTN, conforme al artículo 29 del Decreto N°1584/2024.

Los costos de los controles de calidad que se lleven a cabo correrán por cuenta del proveedor y la convocante deberá disponer los mecanismos necesarios para el cumplimiento del pago al INAN o al INTN, respectivamente.

2. Especificaciones del rotulado del envase

El producto alimenticio deberá mantener la denominación aceptada para la concesión del Registro Sanitario del Producto Alimenticio (RSPA) emitido por el INAN.

2.1. Rotulado general

El rotulo del alimento deberá cumplir con lo establecido en la **Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “Para Rotulado de Alimentos Envasados”**.

2.1.1. El producto alimenticio en su **envase individual primario**, deberá tener impresa en letra “Arial”, en color negro y en tamaño **no menor a 0,5 centímetros**, la siguiente frase:

- “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas– PAE - HO”
- “DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.
- DENUNCIAS: [<https://hambrezero.gobiernodelparaguay.gov.py/>]

2.1.2. El producto alimenticio en su **envase secundario**, deberá tener impresa o mediante etiqueta complementaria (sticker), en lugar bien visible, en letra “Arial”, en color negro y en tamaño no menor a 1 centímetro, la siguiente frase:

- “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas– PAE - HO”
- “DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.
- DENUNCIAS: [<https://hambrezero.gobiernodelparaguay.gov.py/>]

2.2. Rotulado nutricional

El rotulado del alimento deberá cumplir con lo establecido en la **Resolución MERCOSUR GMC 46/03 RTM “Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados”** y **Resolución MERCOSUR GMC 47/03 RTM “Para Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional”**, y sus modificaciones.

3. Registros sanitarios

Los alimentos deberán contar con los registros vigentes expedidos por el INAN:



- Registro de Establecimiento (RE N°).
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°)

Observación: No se aceptarán constancias de documentos en trámite

4. Control de calidad: Muestreo de los alimentos sólidos durante la ejecución del contrato:

Durante la ejecución del contrato, el INAN de manera conjunta con el INTN, realizará el muestreo sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias para efectuar determinaciones laboratoriales, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

Se realizará el muestreo aleatorio, en base a un porcentaje mínimo representativo que será definido conjuntamente por el INAN y el INTN, podrá realizarse en forma mensual, bimestral, trimestrales o según lo establezca la autoridad sanitaria.

Independientemente a los controles aleatorios durante la ejecución del contrato, el INAN se reserva el derecho de acudir al establecimiento del proveedor y a las instituciones educativas para realizar inspecciones, tomas de muestras y determinaciones (físicoquímicas, microbiológicas o sensoriales), que se consideren necesarias.

Los Proveedores estarán obligados a presentar el informe de los resultados laboratoriales con que dispongan en el marco de sus autocontroles, cuando el INAN así lo requiera.

La Contratante (MDS o gobernaciones), podrá solicitar al INAN quien, de manera conjunta con el INTN, gestionará la realización de muestreos y ensayos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

La DNCP en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato, podrán solicitar al INAN quien, de manera conjunta con el INTN, gestionará la realización de muestreos y ensayos sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

5. Incumplimientos

Si los resultados de los monitoreos o vigilancia de los productos alimenticios no cumplen con las especificaciones indicadas, el INAN deberá notificar a la Contratante (MDS o gobernaciones), quienes podrán tomar las medidas correctivas que ameriten.

6. Transporte

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación hasta su destino.

7. Especificación técnica: ALIMENTO A BASE DE MANI/TURRÓN DE MANI

7.1. Denominación: Alimento a base de maní/Turrón de maní.

7.2. Definición: Es el producto elaborado por cocción de mezcla de azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, glucosa o sus mezclas), con maní tostado molido, con o sin mieles y con o sin el agregado de aditivos permitidos, envasado en recipiente bromatológicamente apto.

7.3. Presentación: El producto se presentará en forma de barra rectangular, en porción individual de 30 gramos con una tolerancia de ± 5 gramos.

7.4. Ingredientes

Obligatorios:

- Maní tostado molido (mínimo 60%).
- Azúcar y/o dextrosa y/o azúcar invertido y/o glucosa o sus mezclas y/o miel de caña y/o miel de abeja.

Permitidos: Sal yodada.

No permitidos: No aplica.

7.5. Aditivos alimentarios

Se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 53/98. Reglamento Técnico "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría 5: Confituras (Caramelos, Pastillas, Confitos, Chicles, Turrónes, Productos de Cacao y Productos con Cacao, Chocolates, Bombones, Baños Rellenos y otros Productos similares)" y sus actualizaciones.

7.6. Composición nutricional.

Tabla 1. Aporte de nutrientes por 100 g de producto		
	Mínimo	Máximo
Aporte energético (kcal)	376	607
Hidratos de carbono (g)	36	54
Proteínas (g)	13	19
Grasas (g)	20	35

7.7. Especificaciones organolépticas del producto

Aspecto: No debe estar alterado, contener sustancias extrañas, insectos, gorgojos, entre otros.

Textura: será de fácil masticación.

Color: característico.

Olor y sabor: con sabor agradable y aroma propio, sin olores ni sabores extraños.

7.8. Especificaciones del envase

7.8.1. Especificaciones del envase individual

El envase individual primario podrá ser de polipropileno biorientado, transparente o metalizado, de 30 micrones como mínimo o de poliéster aluminizado tricapa.

7.8.2. Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales deberán estar contenidos en:

Caja de cartón corrugado o bolsa de polietileno de baja densidad o polipropileno transparente, de 50 micrones como mínimo, resistente al peso de los productos asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kg.

7.9. Requisitos específicos para la recepción del producto

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Envases que contengan productos quemados, rotos o aplastados.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS PAE - HO, EN EL CONTEXTO DEL DESAYUNO y MERIENDA ESCOLAR

El presente documento contiene los requisitos generales que deberán cumplir todos los alimentos componentes del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas **PAE – HO**, seguido de las especificaciones técnicas de cada producto que componen el servicio del desayuno/merienda escolar.

1. Condiciones generales

Los productos alimenticios que componen el servicio de desayuno/merienda escolar, deben ser inocuos y adecuados nutricionalmente para el consumo humano, por lo que deben ser procesados, envasados, almacenados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o microbiológicas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS), incluirá estos productos alimenticios en su Plan Nacional de monitoreo y vigilancia de la calidad e inocuidad de la alimentación escolar, con la cooperación del Instituto Nacional de Tecnología y Normalización-INTN, conforme al artículo 29 del Decreto N°1584/2024.

Los costos de los controles de calidad que se lleven a cabo correrán por cuenta del proveedor y la convocante deberá disponer los mecanismos necesarios para el cumplimiento del pago al INAN o al INTN, respectivamente.

2. Especificaciones del rotulado del envase

El producto alimenticio deberá mantener la denominación aceptada para la concesión del Registro Sanitario del Producto Alimenticio (RSPA) emitido por el INAN.

2.1. Rotulado general

El rotulo del alimento deberá cumplir con lo establecido en la **Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “Para Rotulado de Alimentos Envasados”**.

2.1.1. El producto alimenticio en su **envase individual primario**, deberá tener impresa en letra “Arial”, en color negro y en tamaño **no menor a 0,5 centímetros**, la siguiente frase:

- “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas– PAE - HO”
- “DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.
- DENUNCIAS: [<https://hambrezero.gobiernodelparaguay.gov.py/>]

2.1.2. El producto alimenticio en su **envase secundario**, deberá tener impresa o mediante etiqueta complementaria (sticker), en lugar bien visible, en letra “Arial”, en color negro y en tamaño no menor a 1 centímetro, la siguiente frase:

- “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas– PAE - HO”
- “DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.
- DENUNCIAS: [<https://hambrezero.gobiernodelparaguay.gov.py/>]

2.2. Rotulado nutricional

El rotulado del alimento deberá cumplir con lo establecido en la **Resolución MERCOSUR GMC 46/03 RTM “Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados”** y **Resolución MERCOSUR GMC 47/03 RTM “Para Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional”**, y sus modificaciones.

3. Registros sanitarios

Los alimentos deberán contar con los registros vigentes expedidos por el INAN:



- Registro de Establecimiento (RE N°).
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°)

Observación: No se aceptarán constancias de documentos en trámite

4. Control de calidad: Muestreo de los alimentos sólidos durante la ejecución del contrato:

Durante la ejecución del contrato, el INAN de manera conjunta con el INTN, realizará el muestreo sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias para efectuar determinaciones laboratoriales, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

Se realizará el muestreo aleatorio, en base a un porcentaje mínimo representativo que será definido conjuntamente por el INAN y el INTN, podrá realizarse en forma mensual, bimestral, trimestrales o según lo establezca la autoridad sanitaria.

Independientemente a los controles aleatorios durante la ejecución del contrato, el INAN se reserva el derecho de acudir al establecimiento del proveedor y a las instituciones educativas para realizar inspecciones, tomas de muestras y determinaciones (físicoquímicas, microbiológicas o sensoriales), que se consideren necesarias.

Los Proveedores estarán obligados a presentar el informe de los resultados laboratoriales con que dispongan en el marco de sus autocontroles, cuando el INAN así lo requiera.

La Contratante (MDS o gobernaciones), podrá solicitar al INAN quien, de manera conjunta con el INTN, gestionará la realización de muestreos y ensayos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

La DNCP en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato, podrán solicitar al INAN quien, de manera conjunta con el INTN, gestionará la realización de muestreos y ensayos sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

5. Incumplimientos

Si los resultados de los monitoreos o vigilancia de los productos alimenticios no cumplen con las especificaciones indicadas, el INAN deberá notificar a la Contratante (MDS o gobernaciones), quienes podrán tomar las medidas correctivas que ameriten.

6. Transporte

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación hasta su destino.



7. Especificación técnica: PALITO

7.1. Denominación: Palito.

7.2. Definición: Es el producto obtenido por la cocción de una masa fermentada y amasada en forma mecánica, hecha con harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, levadura, sal y agua.

7.3. Presentación: Se presentará en forma alarga de 7 a 10 cm delgados con escasa cantidad de miga y se presentará en porción individual de 30 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos.

7.4. Ingredientes:

Obligatorios:

- Harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas.
- Agua.
- Manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada.
- Levadura.
- Sal yodada (máximo 1%).
- Aditivos alimentarios permitidos.

Permitidos: Anís (optativo).

No permitidos: El agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

7.5. Aditivos alimentarios.

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 "Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería" y sus actualizaciones.

7.6. Composición nutricional

Tabla 1. Aporte de nutrientes por 100 g de producto		
	Mínimo	Máximo
Aporte energético (kcal)	306	454
Hidratos de Carbono (g)	65	80
Proteínas (g)	7	20
Grasas (g)	2	6
Sodio(mg)	-	600

7.7. Especificaciones organolépticas del producto

Aspecto: Correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, ni contener sustancias extrañas, insectos, gorgojos, entre otros.

Color: tostado claro, no quemado.

Olor: agradable, sin olor rancio.

Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, entre otros).

Textura: Crocante y de fácil masticación.

7.8. Especificaciones del envase

7.8.1. Especificaciones del envase individual

El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, de 30 micrones como mínimo.

7.8.2. Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales deberán estar contenidos en:

- Caja de cartón corrugado o bolsa de polietileno de baja densidad o polipropileno transparente, de 50 micrones como mínimo, resistente al peso de los productos asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kg.

7.9. Requisitos específicos para la recepción del producto



Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Envases que contengan productos quemados o rotos.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS PAE-HO, EN EL CONTEXTO DEL DESAYUNO y MERIENDA ESCOLAR

El presente documento contiene los requisitos generales que deberán cumplir todos los alimentos componentes del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas **PAE – HO**, seguido de las especificaciones técnicas de cada producto que componen el servicio del desayuno/merienda escolar.

1. Condiciones generales

Los productos alimenticios que componen el servicio de desayuno/merienda escolar, deben ser inocuos y adecuados nutricionalmente para el consumo humano, por lo que deben ser procesados, envasados, almacenados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o microbiológicas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS), incluirá estos productos alimenticios en su Plan Nacional de monitoreo y vigilancia de la calidad e inocuidad de la alimentación escolar, con la cooperación del Instituto Nacional de Tecnología y Normalización-INTN, conforme al artículo 29 del Decreto N°1584/2024.

Los costos de los controles de calidad que se lleven a cabo correrán por cuenta del proveedor y la convocante deberá disponer los mecanismos necesarios para el cumplimiento del pago al INAN o al INTN, respectivamente.

2. Especificaciones del rotulado del envase

El producto alimenticio deberá mantener la denominación aceptada para la concesión del Registro Sanitario del Producto Alimenticio (RSPA) emitido por el INAN.

2.1. Rotulado general

El rotulo del alimento deberá cumplir con lo establecido en la **Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “Para Rotulado de Alimentos Envasados”**.

2.1.1. El producto alimenticio en su **envase individual primario**, deberá tener impresa en letra “Arial”, en color negro y en tamaño **no menor a 0,5 centímetros**, la siguiente frase:

- “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas– PAE - HO”
- “DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.
- DENUNCIAS: [<https://hambrezero.gobiernodelparaguay.gov.py/>]

2.1.2. El producto alimenticio en su **envase secundario**, deberá tener impresa o mediante etiqueta complementaria (sticker), en lugar bien visible, en letra “Arial”, en color negro y en tamaño no menor a 1 centímetro, la siguiente frase:

- “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas– PAE - HO”
- “DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.
- DENUNCIAS: [<https://hambrezero.gobiernodelparaguay.gov.py/>]

2.2. Rotulado nutricional

El rotulado del alimento deberá cumplir con lo establecido en la **Resolución MERCOSUR GMC 46/03 RTM “Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados”** y **Resolución MERCOSUR GMC 47/03 RTM “Para Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional”**, y sus modificaciones.



3. Registros sanitarios

Los alimentos deberán contar con los registros vigentes expedidos por el INAN:

- Registro de Establecimiento (RE N°).
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°)

Observación: No se aceptarán constancias de documentos en trámite

4. Control de calidad: Muestreo de los alimentos sólidos durante la ejecución del contrato:

Durante la ejecución del contrato, el INAN de manera conjunta con el INTN, realizará el muestreo sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias para efectuar determinaciones laboratoriales, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

Se realizará el muestreo aleatorio, en base a un porcentaje mínimo representativo que será definido conjuntamente por el INAN y el INTN, podrá realizarse en forma mensual, bimestral, trimestrales o según lo establezca la autoridad sanitaria.

Independientemente a los controles aleatorios durante la ejecución del contrato, el INAN se reserva el derecho de acudir al establecimiento del proveedor y a las instituciones educativas para realizar inspecciones, tomas de muestras y determinaciones (físicoquímicas, microbiológicas o sensoriales), que se consideren necesarias.

Los Proveedores estarán obligados a presentar el informe de los resultados laboratoriales con que dispongan en el marco de sus autocontroles, cuando el INAN así lo requiera.

La Contratante (MDS o gobernaciones), podrá solicitar al INAN quien, de manera conjunta con el INTN, gestionará la realización de muestreos y ensayos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

La DNCP en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato, podrán solicitar al INAN quien, de manera conjunta con el INTN, gestionará la realización de muestreos y ensayos sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones técnicas.

5. Incumplimientos

Si los resultados de los monitoreos o vigilancia de los productos alimenticios no cumplen con las especificaciones indicadas, el INAN deberá notificar a la Contratante (MDS o gobernaciones), quienes podrán tomar las medidas correctivas que ameriten.

6. Transporte

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación hasta su destino.

7. Especificación técnica: GALLETITA DULCE CON HARINA DE AVENA

7.1. Denominación: Galletita dulce con harina de avena.

7.2. Definición: Se denomina al producto elaborado por una mezcla de harina de avena, harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, con margarina y/o grasa vegetal hidrogenada y/o aceite comestible, azúcar y aditivos alimentarios permitidos, sometida a proceso de amasado y posterior horneado, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

7.3. Presentación: El producto se presentará en formas geométricas variadas y en porciones individuales de 30 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos.



7.4. Ingredientes

Obligatorios:

- Harina de avena
- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas, y/o almidones, y/ o féculas
- Azúcar y/o mieles.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada.
- Saborizantes/ aromatizantes, y aditivos permitidos

Permitidos:

- Sal yodada, según requerimientos tecnológicos
- Agua, según requerimientos tecnológicos

No permitidos: El agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

7.5. Aditivos alimentarios

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 "Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería. Y sus actualizaciones.

7.6. Composición nutricional

Tabla 1. Aporte de nutrientes 100 g de producto. Table with 3 columns: Nutrient, Mínimo, and Máximo. Rows include Aporte energético (kcal), Hidratos de carbono (g), Proteínas (g), Grasas (g), and Sodio (mg).

7.7. Especificaciones organolépticas del producto:

Aspecto: correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, insectos, gorgojos, entre otros.

Textura: Crocante y de fácil masticación.

Color y olor: característicos.

Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, entre otros).

7.8. Especificaciones del envase

7.8.1. Especificaciones del envase individual

El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado de 30 micrones como mínimo.

7.8.2. Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales deberán estar contenidos en caja de cartón corrugado o bolsa de polietileno de baja densidad o polipopileno transparente, de 50 micrones como mínimo, resistente al peso de los productos asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kg.

7.9. Requisitos específicos para la recepción del producto

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas
