



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

3.1. 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.

4. 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.

5. Transporte

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

6. Especificación técnica: TORTA DE MIEL DE CAÑA



6.1. DESCRIPCIÓN GENERAL

6.1.1. **Denominación:** Torta de miel de caña.

6.1.2. **Definición:** Se denomina al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, almidones o féculas, miel de caña, huevos, materia grasa (margarina y/o manteca y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal hidrogenada) y leudantes químicos, sometidos a un proceso de batido y horneado.

6.1.3. **Presentación:** El producto se presentará en porción individual de 50 gramos (diferentes formas), con una tolerancia de ± 5 gramos.

6.1.4. Ingredientes

Obligatorios:

- Harina de Trigo Enriquecida con Hierro y Vitaminas y/o almidones o féculas.
- Miel de caña.
- Huevo.
- Margarina y/o manteca y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada.
- Aditivos permitidos.

Permitidos:

- Leche entera en polvo y/o fluida.
- Ralladura de cáscara de naranja.
- Jugo de naranja

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

6.1.5. 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”** y sus actualizaciones.

6.2. Composición nutricional.

Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto		
	Mínimo	Máximo
Aporte energético (kcal)	252	398
Hidratos de carbono	50	60
Proteínas (g)	4	8
Grasas (g)	4	14
Sodio (mg)	16	30

6.3. Especificaciones organolépticas del producto

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

Textura: Debe poseer miga suave y blanda.

Color y olor: característico.

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

6.4. Especificaciones del envase

6.4.1. 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.

6.4.2. Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales deberán estar contenidos en:

Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, 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.

6.5. 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 productos quemados o aplastados.
