

FORMATO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO
RACIÓN DE CAMPAÑA (24 HORAS) PARA
LA MARINA DE GUERRA DEL PERÚ

FECHA DE APROBACIÓN MARZO 2023	RACIÓN DE CAMPAÑA (24 HORAS)	RACION TIPO
KCAL: NO MENOR A 3,000	VÍVERES Y PROVISIONES	
VIDA UTIL: 01 AÑO A MÁS	PAQUETES DE ALIMENTOS DE LARGA DURACIÓN	
RACIÓN INDIVIDUAL – LISTA PARA SU CONSUMO		

1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

La ración de Campaña de Veinticuatro (24) horas, es un conjunto de alimentos desarrollados y balanceados para suministrar al individuo las energías adecuadas y los nutrientes necesarios en determinados tipos de misiones durante (24) horas.

La Ración de Campaña, consta de Tres (3) comidas adecuadamente empaquetadas y distribuidas en Desayuno, Almuerzo y Cena. Se consideran diferentes tipos de menús de comidas preparadas listas para consumir.

La variedad de menús, está determinada por la variación de los alimentos principales en el almuerzo y cena, a excepción del arroz, que es una guarnición, que se incluye en todos los menús y complementa a los diferentes alimentos principales del almuerzo.

2. USO DEL BIEN

La Ración de Campaña, es un conjunto de alimentos y otros productos de consumo para el personal de diferentes instituciones en operaciones, a fin que les proporcione las calorías y nutrientes para suplir la tasa metabólica basal y recuperar el desgaste físico.

Es ideal para su empleo en lugares donde no se cuente con las facilidades que permitan realizar la preparación habitual de alimentos que una persona requiere para su consumo diario.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

3.1 COMPONENTES DE UNA RACIÓN DE CAMPAÑA

La base del componente de una ración de campaña estará conformada por los siguientes productos, los cuales deberán contar el Registro Sanitario vigente o el Registro Sanitario de la Ración de Campaña en conjunto, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e

Inocuidad Alimentaria – DIGESA:

PRODUCTO	CANTIDAD
DESAYUNO	
Leche en polvo instantánea o con cereales, o bebida láctea saborizada o avenas saborizadas.	1
Galletas de Larga Duración	2
Mermelada	1
Producto proteico: Salchicha Frank Furter (Conserva de producto Cárnico o embutido sometidos a tratamiento térmico) o producto de origen vegetal, con adecuado aporte protéico	1
ALMUERZO	
Comida principal	1
Guarnición	1
Barra energética	1
Bebida rehidratante instantánea	2
CENA	
Comida principal	1
Postre: Queque o mazamorra morada con frutas o puré de camote o compota (Conserva de Productos Pasteurizados, salvo el Queque que es producto horneado) o frutos secos o ensalada de frutas deshidratada o ensalada de frutos secos	1
Grageas de chocolate o Barra de Chocolate de Larga Duración, con adecuado aporte calórico y protéico	1
Bebida rehidratante instantánea	2
COMPLEMENTOS	
Café instantáneo	1
Azúcar	2
Sal	2
Pastillas purificadoras de agua	4
ACCESORIOS	
Cuchador o cuchara descartable	1
Desinfectante de manos en gel o Alcohol en gel o Gel antibacterial	1
Pañuelos, toallas o servilletas desechables (Paquete x 10 unidades)	1
Calentador de sachet por reacción química.	2

Los productos establecidos componentes de una ración de campaña, debe contar como mínimo con 3,000 Kilocalorías, no debe afectar el valor nutricional y estar de acuerdo con el peso promedio establecido para la ración.

3.2 NIVEL CALÓRICO:

La Ración de campaña por menú, aporta no menos de 3,000 kilocalorías diarias ~~por~~ cada individuo

3.3 ALIMENTOS PRINCIPALES: NO MENOS DE CINCO (05) MENUS DIFERENTES


Los alimentos principales de los diferentes menús, son platos, procesados térmicamente (proceso de esterilización), listos para consumir y **no contienen preservantes**.

Los alimentos principales, están envasados en **sachet esterilizables trilaminados o mayor**, herméticos y con un contenido mínimo de CIENTO CINCUENTA (150) gramos, los cuales cumplirán con los valores nutricionales y calóricos requeridos en base a no menos de 3,000 kcal.

No existirá duplicidad de los Platos para el Almuerzo y cena, ni mezclados entre sí, permitiendo una variedad para el consumidor.

Los Alimentos Principales se encuentran distribuidos en UN (1) sachet para el almuerzo y UN (1) sachet para la cena.

Los diferentes tipos de Alimentos Principales, contienen carne o productoproteico (embutidos) mínimo de acuerdo a lo siguiente:



Nº	ALIMENTO PRINCIPAL
1	Seco de carne de res o de pollo
2	Estofado con carne de res o de pollo
3	Guiso con carne de res
4	Adobo de cerdo
5	Quinua con carne de res
6	Arroz con pollo
7	Carapulcra con cerdo
8	Pepián de choclo
9	Tallarines con carne de res o pollo
10	Caucau de pollo
11	Guiso de pollo con fideos
12	Olluquito con carne
13	Puré de papas con carne de res
14	Juane
15	Arroz Chaufa
16	Frejoles con tocino o salchicha o chorizo
17	Garbanzos con tocino o salchicha o chorizo
18	Lenteja con tocino o salchicha o chorizo
19	Tamal
20	Pollo a la BBQ con frejoles
21	Pasta a la mariniana con queso
22	Picante de carne con pollo
23	Pollo al curry con arroz
24	Pollo con frijoles negros

Los menús estarán contenidos en empaques trilaminados o superior, para su buen estado de conservación,

De acuerdo a la observación N° 020 del pliego de absolución de consultas y observaciones se considerará de acuerdo al siguiente detalle:

Se considerará el detalle del valor proteico en gramos correspondiente a UN (1) día, siendo este de un alto valor biológico, esta información se debe plasmar en la ficha técnica de las empresas proveedoras. Dicha ficha es el único medio técnico informativo que se emite para su observación y aprobación.

Se establece que la ración de campaña deberá tener un valor nutricional de 3000 a 3300 de calorías diarias por individuo distribuidos en:

(a) Proteínas de 10 a 14 %:

(1) Para 3000 calorías: entre 75 gramos (300 kcal) y 105 gramos (420 kcal).

(2) Para 3300 calorías: entre 82.5 gramos (330 kcal) y 126 gramos (504 kcal).

3.4 GUARNICIÓN

La guarnición de los diferentes menús, está conformada por el plato de comida que acompaña a todo alimento principal, procesado térmicamente (proceso de esterilización), listo para consumir y no contienen preservantes.

La guarnición, esta envasada en **sachet esterilizables trilaminado o superior**, herméticos y con un contenido mínimo de CIENTO CINCUENTA (150) gramos, en un (01) sachet para el almuerzo.

Los tipos de guarnición son los siguientes:

- Arroz a la jardinera
- Arroz blanco
- Arroz verde

3.5 COMPLEMENTOS

Son los productos que se incorporan a la Ración de Campaña para

optimizar su constitución y aceptabilidad organoléptica para el usuario, está conformado por los productos siguientes:

- Café
- Azúcar
- Sal
- Pastillas purificadoras de agua

Los productos por ser higroscópicos, serán envasados agrupados en un sachet hermético trilaminado o superior, con estructura de aluminio para garantizar mejor la vida útil del producto, de sello ancho y de color uniforme.

El sachet hermético, adicionalmente a los complementos, contienen no menos de un (01) gramo del producto SILICA GEL EN SACHET (ABSORBENTE DE HUMEDAD) con la impresión de "NO COMESTIBLE" a manera de advertencia, a fin de prevenir su consumo accidental.

Asimismo, el sachet hermético lleva impreso la relación de productos que contiene, las indicaciones de uso de los mismos, las advertencias necesarias para las pastillas purificadoras de agua, el absorbente de humedad y otras indicaciones de interés.

3.6 ACCESORIOS

Son elementos u objetos auxiliares que facilitan el consumo adecuado de la Ración de Campaña. Está conformado por los productos siguientes:

- Cuchador (Cuchara - Tenedor) (01) o cuchara plástica u otro cubierto
- Pañuelos o toallas o servilletas desechables. (01 Paquete x 10 unidades)
- Desinfectante de manos en gel o Alcohol en gel o Gel antibacterial. (01 frasco plástico con dosificador y tapa rosca conteniendo no menos de 10 gr de gel)
- Calentador de comida en sachet sin flama. (Reacción química) (02)

3.7 VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) Mínimo de una Ración de Campaña es de por lo menos UN (01) año, garantizando las condiciones de almacenamiento, sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes Regiones de nuestro País promedio 30 °C), contabilizado desde la **fecha de internamiento** en los almacenes de la entidad solicitante.

3.8 PESO

La ración de Campaña, tiene un peso aproximado de 1,500 gramos, incluye el empaque final y cada uno de los componentes.

3.9 DESAYUNO:

3.9.1 Leche en polvo instantánea o con cereales, o bebida láctea saborizada o Avena Saborizada

- Presentación: Sachet con un peso mínimo de 30 gramos para disolver en 200 ml de agua.
- Características: polvo de preparación instantánea de fácil disolución, tanto en agua fría como caliente. Bebida láctea saborizada o leche en polvo instantánea con o sin cereales. Contiene vitaminas y calcio.
- Sabores: mínimo DOS (2) sabores diferentes: vainilla, chocolate etc.
- Avena de 56 gr a más, con un aporte de 220 calorías, con capacidad de disolución, con 5 sabores diferentes como mínimo.
- Envase: sachet trilaminado o superior.

3.9.2 Galletas de Larga Duración:

- Presentación: paquete con un peso mínimo de 40 gramos.
- Características: producto básicamente de harina de trigo u otra similar, grasa vegetal, sal y otros ingredientes propios de la industria panificadora, de buen sabor, con un aporte calórico adecuado.
- Envase: Sachet trilaminado o superior pudiendo contar con protección interna adicional (empaque corrugado o similar).

3.9.3 Untable:

- Presentación: envase con un peso entre 20 y 30 gramos.
- Características: Son alimentos en pasta tal como el queso crema (salado), mermelada a base de fruta, dulce de leche, manjar blanco (dulce) o pastas elaboradas a partir de verduras y carne, que puedan consumirse sin necesidad de cocción, variando de **2 sabores como mínimo**.
- Envase: sachet trilaminado o superior.

3.9.4 Producto proteínico o de origen vegetal con adecuado valor calórico

- Salchicha Frank Furter
- Presentación: Conserva de producto cárnico o embutido, sometido a proceso térmico en su fabricación, (Esterilización o pasteurización) con un peso mínimo de 50 gramos.
- Aporte mínimo de proteína: 08 grs.
- Producto de origen vegetal como sachet protéico (peso mínimo de 24gr) sabor a crema de chocolate y maní con 220 calorías.
- Envase: sachet esterilizable trilaminado o superior

3.10 ALMUERZO:

3.10.1 Alimento Principal: Mínimo CINCO (05) menús diferentes

- Presentación: sachet con un peso mínimo de 150 gramos.
- Características: platos variados de diferentes menús, de aceptación del consumidor.
- Sabores variados para cada menú ofertado.
- Envase: sachet esterilizable trilaminado o superior

3.10.2 Guarnición:

- Presentación: Sachet con un peso mínimo de 150 a 200 gramos
- Características: Arroz tipo parboiled (precocido) de primera calidad, que acompaña a todo alimento principal listo para consumir.
- El arroz puede tener variedades como arroz blanco, arroz blanco con verduras (arroz a la jardinera) y/o arroz verde.
- Valor calórico como mínimo de 150 kcal a más.
- Envase: sachet esterilizable trilaminado o superior.

3.10.3 Barra Energética:

- Presentación: Barra con un peso entre 50 y 100 gramos.
- Empacada al vacío.
- Características: Barra energética de cereales fortificados o granos andinos o frutos secos

enriquecidos con vitaminas y minerales.

- Sabores: **DE DOS (2)** a más sabores diferentes.
- Envase: sachet trilaminado o superior

3.10.4 Bebida rehidratante instantánea:

- Presentación: sachet trilaminado o superior, con un peso mínimo de 25 gramos para disolver en 500 ml de agua.
- Características: producto en polvo saborizado con electrolitos, de preparación instantánea de fácil disolución tanto en agua fría como caliente.
- Sabores variados: fresa, naranja, durazno, tutti frutti, etc. (Mínimo 02 sabores diferentes)
- Envase: sachet trilaminado o superior.

3.11 CENA:

3.11.1 Alimento Principal: Mínimo 05 menús diferentes

- Presentación: Sachet con un peso mínimo de 150 gramos.
- Características: platos variados de diferentes menús, de aceptación del consumidor, listos para su uso.
- Sabores variados para cada menú ofertado.
- Envase: Sachet esterilizable trilaminado o superior.

3.11.2 Postre: Keke o mazamorra con fruta o compota o granola

3.11.2.1 Keke de Larga Duración:

- Presentación: paquete con un peso entre 80 y 100 gramos.
- Características: masa de harina, huevo, azúcar y otros ingredientes propios de la industria panificadora. De buen sabor y de larga duración.
- Sabores variados: chocolate, vainilla, naranja, etc. Mínimo 02 sabores diferentes.
- Envase: sachet trilaminado o superior

3.11.2.2 Mazamorra morada con fruta o Puré de camote

- Presentación: Sachet con un peso mínimo de 160 gramos.
- Características: plato de sabor dulce que se consume al final de la comida, procesado y listo para consumir. **Producto procesado térmicamente (pasteurizado y acidificado)** que contiene los preservantes mínimos autorizados.
- Envase: Sachet esterilizable trilaminado o superior.

3.11.2.3 Compota:

- Presentación: sachet con un peso mínimo de 160 gramos.
- Características: plato de postre que consiste en puré de frutas de sabores variados que se consume al final de la comida, procesado y listo para consumir. **Producto procesado térmicamente (pasteurizado y acidificado)** que contiene los preservantes mínimos autorizados.
- Envase: Sachet esterilizable trilaminado o superior.

3.11.2.4 Ensalada de frutos secos:

- Mixtura de frutos secos (almendra, pecana, maní, pasas, arándanos, coco).
- Presentación: sachet trilaminado o superior con un peso mínimo de **65 grs.**
- Envase: sachet trilaminado o superior.

LA ENSALADA DE FRUTOS SECOS DEBERÁ CONTENER POR LO MENOS DOS FRUTOS SECOS DE LOS INDICADOS

3.11.3 Grageas de Chocolate o Barra de Chocolate de Larga Duración:

- Presentación: Grageas multicolores con relleno sabor a chocolate en sachet trilaminado o superior, no menor a 25 grs o Barra de chocolate (no menos de 40% de cacao) con un peso no menor a 20 grs.

3.11.4 Bebida rehidratante instantánea:

- Presentación: sachet con un peso mínimo de 25 gramos para disolver en 500 ml de agua.
- Características: producto en polvo saborizado con electrolitos de preparación instantánea de fácil disolución

tanto en agua fría como en caliente.

- Sabores variados: fresa, naranja, durazno, tutti frutti, etc.
- Envase: Sachet trilaminado o superior

3.12 COMPLEMENTOS:

3.12.1 Café instantáneo:

- Presentación: sachet con un peso mínimo de 2 gramos, granulado o en polvo.
- **Características:** **Café de preparación instantánea, granulado o en polvo, de fácil disolución tanto en agua fría como caliente.**
- Envase: Envase contenido en sachet multilaminado para asegurar la larga vida útil del producto, cerrado hermético que evita que el producto se endurezca, impermeable a la humedad y gases, con muesca o corte tipo sesgado o abre fácil para facilitar su apertura.

3.12.2 Azúcar:

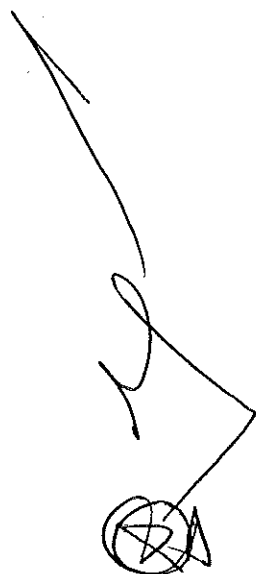
- Presentación: Sachet con un peso mínimo de cinco (05) gramos.
- Características: azúcar refinada blanca.
- Envase: Sachet de papel y polietileno contenido en un sachet multilaminado atoxico, cerrado hermético que evite que el producto se endurezca, impermeable a la humedad y gases, con muesca o corte tipo sesgado para facilitar su apertura.

3.12.3 Sal:

- Presentación: Sachet con un peso mínimo de un (01) gramo.
- Características: sal de mesa yodada.
- Envase: sachet de papel y polietileno atoxico, contenido en un sachet multilaminado, cerrado hermético que evite que el producto se endurezca, impermeable a la humedad y gases, con muesca o corte tipo sesgado o abre fácil para facilitar su apertura.

3.12.4 Pastilla purificadora de agua:

- Presentación: Sachet de 2 patillas o grageas con un peso máximo de 2 gramos.



- Características: purificador de agua en corto tiempo (30 minutos), con capacidad para purificar un (1) litro de agua por cada pastilla, su consumo no produce irritación ni intoxicación.
- Envase: blíster de papel y polietileno, contenido en un sachet multilaminado impermeable a la humedad y gases, con instrucciones de uso en idioma español.
- Rotulado: Instrucciones de uso
- Con respectivo Registro Sanitario.

3.13 ACCESORIOS:

3.13.1 Cuchador (Cuchara – Tenedor):

- Características: El cuchador es un utensilio que se compone de una parte cóncava (pala) prolongada en un mango, su borde es redondeado (no cortante) con terminales dentados tipo tenedor (sólo para el cuchador). Es flexible y resistente a la ruptura. Mide 18 cm mínimo de largo, con pala tiene el diámetro mayor de 4 cm y 1.2 mm como espesor. El peso mínimo es de 3.5 gramos. Fabricado en poliestireno cristal reforzado virgen de color verde, marrón o kaki, no reflectivo, ni llamativo.
- Envase: bolsa de polietileno virgen de color cristal o transparente, de baja densidad (LDPE), tipo ziploc a fin de aislar el cuchador del resto de productos.

3.13.2 Cuchara plástica y tenedor

- Características: La cuchara es un utensilio que se compone de una parte cóncava (pala), prolongada en un mango, su borde es redondeado (no cortante). Con un largo de 18 cm aproximadamente, con pala tiene el diámetro mayor de 4 cm aproximadamente y en color verde, marrón o kaki.
- Envase: bolsa de polietileno virgen de color cristal o transparente, de baja densidad (LDPE), tipo ziploc.

3.13.3 Desinfectantes de manos en gel o gel antibacterial:

- Presentación: Envase o tubo plástico con dosificador y tapa rosca con un peso mínimo de 10 gramos (producto incluido).
- Características: Alcohol en gel, o gel antibacterial,

desinfectante y de evaporado inmediato, no requiere enjuague

- Cantidad por ración: UNA (01) unidad
- Envase: Frasco (Tubo)
- Rotulado: denominación del producto, instrucciones de uso, notificación sanitaria obligatoria (NSO).

3.13.4 Pañuelos o toallas o servilletas desechables:

- Presentación: paquete con un mínimo de DIEZ (10) unidades.
- Características: celulosa virgen de textura homogénea de dos (2) hojas gofradas de 20 x 20 cm como mínimo, con alto poder de absorción, pueden contener aloe, manzanilla o vitaminas, sin fragancia, no debe presentar agujeros ni claros, exentos de indicios de materiales o partículas extrañas que afecten la salud.
- Color: blanco.
- Envase: propio para cada producto.
- Cantidad por ración: Una (01) unidad que contiene diez (10) pañuelos o toallas o servilletas desechables.

3.13.5 Calentador de sachet por reacción química:

- Características: Accesorio utilizado para calentar los sachet de comida. El sistema se compone de una bolsa plástica de polietileno resistente a altas temperaturas y humedad que contiene en su interior un compuesto químico granulado en un sachet de celulosa, el cual, al mezclarse con agua genera una reacción química que libera vapor sin humo y una temperatura promedio de 70°C, calentando de esta manera el sachet de comida que se encuentra al interior, en un tiempo máximo de 10 minutos.
- Envase: Bolsa plástica resistente a altas temperaturas y humedad, de tamaño proporcional que permita calentar el sachet que contiene la comida principal o guarnición.
- Rotulado: En idioma español con las indicaciones de uso, advertencias de peligros y otras consideraciones.

4. CERTIFICACIONES Y DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN:

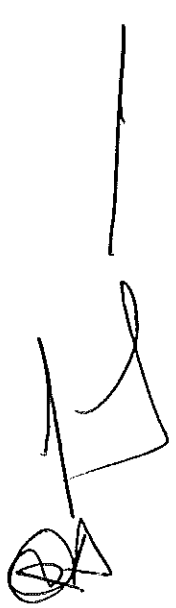
4.1 Registro sanitario:

Copia emitida por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, que garantice el registro sanitario de la Ración de Campaña o de todos los productos que la componen, tanto para el producto nacional o extranjero.

4.2 Notificación Sanitaria obligatoria:

Copia emitida por la Dirección General de Medicamentos, Insumos y Drogas – DIGEMID, para el desinfectante de manos de producción nacional o extranjera y de acuerdo a lo dispuesto en la decisión 706 y Resolución 1370 Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO) de productos de higiene doméstica y absorbentes de higiene personal de la Comunidad andina.

4.3 Plan HACCP:



Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción **Y ES ESPECIFICO PARA CADA ALIMENTO O BEBIDA QUE CONFORMA LA RACION DE CAMPAÑA**, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.

4.3 Para Productos Importados:

Para productos Importados, deberán considerar copia del certificado de sistema de gestión de la inocuidad de alimentos (HACCP o ISO 22000 o IFS FOOD (International Featured Estandar) o BRC (British Retail Consortium) o SQF 200 etc) o equivalente, según lo establecido en el Codex Alimentarius, emitido por la autoridad sanitaria competente y/o Organismo de certificación acreditado para tal fin, en el país de origen, y se otorga **por cada uno de los productos que involucra la línea de producción en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas.**

5. INFORMACIÓN LOGISTICA:

5.1 ENVASES INDIVIDUALES:

Cada uno de los productos alimenticios que componen la Ración de Campaña, están adecuadamente envasados. Son de color uniforme: color verde, marrón, o kaki. No se incluyen productos en envases de otra presentación comercial que no sea la mencionada, sin embargo, para evitar el re envasado de café, azúcar, sal, chocolate, pañuelos o toallas o servilletas desechables, se mantendrá su empaque original de fábrica.

5.1.1 SACHET ESTERILIZABLE TRILAMINADO O MAYOR:

Empleado para las comidas principales, guarnición y postres.

Los sachet esterilizables, serán trilaminados o mayor, obligatoriamente contienen una estructura de aluminio atóxico para asegurar la larga vida útil del producto, de alta barrera, de cerrado hermético para evitar fugas y derrames, impermeable a la humedad y gases, resistente a los golpes, con resistencia a temperaturas de ambientes agresivos, de color estandarizado con el resto de la ración. No se considera envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio y otros materiales que puedan ser absorbidos por los alimentos.

El color de los componentes de la ración es uniforme y presentan dos (02) muescas equidistantes a los lados, a fin de facilitar al usuario su apertura durante su consumo, ningún envase o empaque de la ración será de color reflectivo tipo aluminizado.

Etiquetado: De acuerdo a lo dispuesto por el DS-007-98 SA – DIGESA, cada sachet presenta en el anverso, la siguiente información impresa:

- Nombre del alimento que contiene
- Fechas de vencimiento
- Peso en gramos.
- Lote o código de producción.
- Registro Sanitario emitido por DIGESA

En el reverso, cada sachet presenta la siguiente información impresa:

- Instrucciones de uso del sachet.
- Advertencias

- Otra información de interés
- Datos de la empresa

Empaque: Cada sachet esterilizable trilaminado o mayor de la comida principal, guarnición o postre, se presenta dentro de una (01) caja de cartón lyner o dúplex, que cumpla con lo dispuesto en el **artículo 117 del Decreto Supremo 007-98-SA**, resistente al manipuleo y almacenamiento, con la siguiente información impresa:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número de registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el codex alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código o clave de lote
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera

5.1.2 SACHET TRILAMINADO O MAYOR:

Empleado para la bebida rehidratante instantánea, untable, barra energética, barra proteica, queque o galletas de larga duración, o grageas multicolores con chocolate y sachet de complementos.

Los sachet, trilaminados o mayor, contienen una estructura de aluminio atóxico para asegurar la larga vida útil del producto, de alta barrera, de cerrado hermético para evitar fugas y derrames, impermeable a la humedad y gases, resistente a los golpes, con resistencia a temperaturas de ambientes agresivos, de color estandarizado con el resto de la ración. No se considera envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio zinc, cadmio u otros materiales que puedan ser absorbidos por los alimentos.

5.1.3 FRASCO PLÁSTICO: empleado para el desinfectante de manos.

Son envases cerrados herméticamente con dosificador y tapa rosca, a fin de evitar fugas y derrames, impermeable a la humedad y gases, resistente a los golpes, con resistencia a temperaturas de ambientes

agresivos, de color estandarizado con el resto de la ración. No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que afecten la salud.

5.1.4 BOLSA ZIPLOC

Bolsa 1:

- Sachet de leche en polvo instantánea o leche en polvo instantánea con cereales bebida láctea saborizada o avena saborizada
- Sachet de bebida rehidratante instantánea
- Sachet de complementos
- Untable

Bolsa 2: cuchador o cuchara descartable

Bolsa 3 desinfectante de manos en gel o Alcohol en gel o Gel antibacterial.

5.2 ROTULADO DE ENVASES INDIVIDUALES:

Cada uno de los productos componentes de la Ración de Campaña, están rotulados en forma impresa, legible y en idioma castellano, en cumplimiento a lo dispuesto por el DS-007-98 S.A. emitido por DIGESA.

- Nombre del producto
- Información nutricional
- Ingredientes
- Peso o contenido en gramos
- Fecha de vencimiento
- Lote o código de producción
- Registro sanitario: emitido por DIGESA.
- Preparación o indicaciones de uso
- Información comercial del fabricante
- Información comercial del importador (en caso sea producto importado).

Los siguientes productos, por ser los envases pequeños y por la cantidad solicitada, se consideran en su rotulado el nombre del producto:

- Azúcar
- Sal
- Pastillas purificadoras de agua

5.3 EMPAQUE FINAL:

El conjunto de productos que componen la Ración de Campaña, se empacan en bolsas de polietileno, resistentes a la manipulación, con un espesor mínimo de cinco (5) milésimos de pulgada.

Diseño: empaque rectangular que contenga todos los productos del racionamiento de campaña para 24 horas.

Colores: los colores para los empaques finales, son el verde, marrón o kaki.

Rotulado: en una de sus caras, exhibe en impresión serigráfica de color blanco, negro u otro color que contraste con el color del empaque, la información siguiente: nombre de menú, composición de la ración, advertencias, fecha de vencimiento y **vencimiento de la ración completa de campaña debiendo cumplir con TVU solicitado (mínimo UN año) y datos de la empresa fabricante y/o comercializadora de la Ración de la Campaña.**

De acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento Técnico sobre Bolsas de Plástico Biodegradables DECRETO SUPREMO N° 025-2021- PRODUCE, los Proveedores tienen la Obligación de presentar Bolsas Biodegradables.

5.4 EMPAQUE MASTER:

Las raciones de campaña, son internadas en cajas master de cartón conteniendo de SEIS (6) a DOCE (12) unidades en cada caja.

Rotulado: en una de sus caras, exhibe en impresión con el número de menús que contiene, fecha de vencimiento y datos de la empresa fabricante.

5.5 TRANSPORTE:

Las raciones de campaña, son transportadas de acuerdo a lo dispuesto en los artículos 75°, 76° y 77° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas", de acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.

Los compartimientos receptáculos, tolvas, cámaras, contenedores no

podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimentarios.

5.6 ALMACENAMIENTO:

Muy importante, tener presente que el almacenamiento de las raciones debe ser según lo establecido en el DS 007-98-SA, es decir, en condiciones adecuadas para alimentos (no necesitan refrigeración). Las raciones almacenadas deben ser protegidas del sol y de la lluvia, ubicadas en un ambiente cubierto, fresco, bajo sombra, manteniendo una manipulación apropiada, y evitando el apilamiento de las cajas, por más de 4 filas de altura. El citado apilamiento de las cajas debe ser en forma entrelazada (tipo cuna).

6. UNIDAD DE MEDIDA:

Unidad (Ración de Campaña de 24 horas).

7. REFERENCIA NORMATIVA:

Las normas referenciadas son de cumplimiento obligatorio:

- Codex Alimentarius. Normas internacionales de los Alimentos. OMS. FAO. ONU
- Decisión 706, armonización de legislaciones en materia de productos de higiene doméstica y productos absorbentes de higiene personal de la comisión de la comunidad andina.
- Resolución 1370 Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO) de productos de higiene doméstica, y absorbentes de higiene personal comunidad andina.

7.1 LEGISLACIÓN NACIONAL:

- Ley N° 26842 Ley General de Salud.
- Ley N° 28314 "ley que dispone de fortificación de harinas con micronutrientes".
- Decreto legislativo N° 1304 ley de etiquetado y verificación de los reglamentos técnicos de los productos industriales manufacturados y su reglamento
- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, así como sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 012-2006-SA "Reglamento de la ley N° 28314, ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes"
- Decreto Supremo 009-2009/MINAM. - y sus modificatorias (DS 011-2010/MINAM)

- Resolución ministerial N° 449-2006/MINSA.- norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas,
- Resolución ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería" y sus modificatorias.
- Resolución ministerial N° 591-2008/A/DM.- Norma Sanitaria – NTS N° 071- MINSA/DIGESA-V 01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

7.2 NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:

- NTP. 201.007:1999 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. EMBUTIDOS. Definiciones, clasificación y requisitos
- NTP. 202.005:2017 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS: Leche en polvo
- NTP. 202.137: 2005: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS leche en polvo determinación de humedad.
- NTP.203.009:1971: COCTEL DE FRUTAS
- NTP 203.047:1991: MERMELADA DE FRUTAS
- NTP.206.001:2016: PANADERÍA, PASTELERÍA, GALLETERÍA Galletas: requisitos.
- NTP 207.003:2019: AZÚCAR. Azúcar refinado. Requisitos
- NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO
- NTP. 209.038:2019: ALIMENTOS ENVASADOS etiquetado
- NTP 209.316.2019 CAFÉ SOLUBLE O INSTANTÁNEO. Requisitos
- NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional
- NTP 209.654:2006: ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado y declaración de propiedades de alimentos envasados para regímenes especiales.
- NTP 311.219:2008 ENVASES DE PLÁSTICOS.
Determinación de las dimensiones y espesor
- NTP. 272.129:2010 PAPELES Y CARTONES. Papel higiénico en bobinas y rollo.Requisitos.
- NTP 311.199.1980: PLÁSTICOS. Determinación del espesor en películas, láminas y laminados lisos.
- NTP. 201.046:1999 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Pate o pasta dehidado. Requisitos.
- NTP 209.284:2012 ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Enriquecido lácteo y mezcla fortificada. Requisitos.
- NTP 206.002:2018 PANADERIA, PASTELERIA Y GALLETERIA. BIZCOCHOS. Requisitos.

NOTA: las normas técnicas peruanas – NTP, podrán ser reemplazadas por una normatécnica equivalente o similar del país de origen del producto. ...

7.3 NORMAS INSTITUCIONALES:

- Reglamento para la acreditación de organismos de evaluación de la conformidad(OEC) del INACAL.
- TABLAS PERUANAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS. Centro Nacional de Nutrición de Lima.
- NTP 203.112:2011 REFRESCOS INSTANTANEOS. Requisitos.
- NTP 202.189:2020 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche saborizada. Requisitos.
- NPT 201.059:2015 CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Charqui. Requisitos.
- NTP 202.108:2023 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Manjar blanco. Requisitos.
- NTP 202.193:2020 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso. Identificada clasificación y requisitos.
- NTP 203.106:1985 COMPOTA DE MANZANAS Requisitos.
- NTP-CODEX CXS 87:2017 NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE.

Handwritten signature and a circular stamp, possibly a seal or official mark, located on the left side of the page.