REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

NORMA TÉCNICA

RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR

NTMD-0065-A7

Prólogo

La norma técnica NTMD-0065-A7 fue aprobada el 2020-12-10.

La presente norma está sujeta a ser actualizada permanentemente con el propósito de responder en todo momento a las necesidades y exigencias actuales de la Fuerza Pública.

A continuación, se relacionan las instituciones y empresas que colaboraron en el estudio de esta norma a través de su participación en el proceso de normalización.

DEPARTAMENTO DE LOGÍSTICA DEL EJÉRCITO NACIONAL

DEPARTAMENTO DE OPERACIONES LOGÍSTICAS DE LA ARMADA NACIONAL

JEFATURA LOGÍSTICA DE LA FUERZA AÉREA COLOMBIANA

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA DE LA POLICÍA NACIONAL

AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS

INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN ICONTEC

LABORATORIO TECNIMICRO S.A.S

LABORATORIO A.L.S GLOBAL COLOMBIA

INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y CATERING CATALINSA S.A.S

LA HUERTA DE ORIENTE LTDA.

IBEROAMERICANA DE SERVICIOS S.A.S

TABLA DE CONTENIDO

		Pág.
1	**OBJETO**	3
2	**DEFINICIONESY APLICACIÓN**	3
2.1	DEFINICIONES	3
2.2	APLICACIÓN	8
3	**REQUISITOS**	8
3.1	REQUISITOS GENERALES	8
3.2	REQUISITOS ESPECÍFICOS	15
3.3	REQUISITOS DE EMPAQUE Y ROTULADO	18
4	**PLANES DE MUESTREO Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO**	21
4.1	TOMA DE MUESTRAS Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO PARA EVALUAR REQUISITOS GENERALES Y REQUISITOS DE EMPAQUE Y ROTULADO	21
4.2	TOMA DE MUESTRAS Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO PARA EVALUAR REQUISITOS ESPECÍFICOS	24
5	**MÉTODOS DE ENSAYO**	26
6	**APÉNDICE**	27
6.1	NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE	27
6.2	ANTECEDENTES	29
6.3	ANEXOS	30

1 OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos y los ensayos a los cuales deben someterse la ración de campaña lista para consumir empleada en la Fuerza Pública, teniendo en cuenta el consumo de energía diario por actividad física militar bajo condiciones de operación simulada, normal o de combate.

2 DEFINICIONES Y APLICACIÓN

2.1 DEFINICIONES

Además de las definiciones contempladas en la Resolución 2106 de 1983 y 2674 de 2013, para los efectos de la presente norma se establecen las siguientes:

Actividad física militar. Actividad desempeñada por el personal de la Fuerza Pública cuando se adelantan operaciones militares y/o actividades de entrenamiento que implican incremento del esfuerzo físico.

Aditivo Alimentario. Denominase aditivos para alimentos toda sustancia o mezcla de sustancias, dotadas o no de valor nutritivo, agregada intencionalmente en la mínima cantidad necesaria a los alimentos con el fin de impedir alteraciones, mantener, conferir o intensificar su aroma, color o sabor, modificar o mantener su estado físico general o ejercer cualquier función necesaria para una buena tecnología de fabricación del alimento.

No se considera como aditivos los contaminantes causales, con lo cual se excluyen plaguicidas, fertilizantes y otros contaminantes de alimentos. Tampoco se incluyen en esta definición las sustancias agregadas principalmente por su valor nutritivo como vitaminas y minerales, ni los que se encuentran presenten en alimentos por vía no intencional como los que se lixivian de equipos y recipientes, restos de lubricantes de maquinaria de procesamiento, o que, de alguna manera no intencional, llegaren hacer parte del alimento durante su producción o manejo posterior.

Alimento. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento alterado. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos, biológicos y sustancias extrañas de cualquier naturaleza, se incluye, pero no se limita a:

a) El cual se encuentra por fuera de su vida útil
b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

Alimento Contaminado. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento perecedero. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Alimento Fraudulento. Es aquel que:

a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
b) Su envase, rotulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores delegados en el rotulo o que tengan la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo.
d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera d registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

Alimento adulterado. Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
b) Que haya sido adicionado como sustancias no autorizadas.
c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.
d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

Aporte nutricional. Cantidad de calorías, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales, definida para una dieta determinada.

Bebida hidratante. Bebidas destinadas fundamentalmente a calmar la sed y reemplazar el agua y los electrolitos perdidos durante el ejercicio físico, para mantener el equilibrio metabólico y así suministrar fuentes de energía de fácil absorción y metabolismo rápido.

Buenas prácticas de manufactura. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Caloría. Unidad estándar para expresar el poder energético de los alimentos. Normalmente se abrevia como “Cal” y corresponde a una (01) kilocaloría o 4,186 kilojulios. Las Calorías son aportadas por las proteínas, carbohidratos y grasas.

Carbohidratos. Son compuestos químicos orgánicos que contienen oxígeno, hidrógeno y átomos de carbono, su fórmula química es $C_n(H_2O)_n$ o derivadas de ellas. Incluye los carbohidratos simples como el azúcar y los carbohidratos complejos como los almidones. Los carbohidratos aportan por cada gramo consumido un total de cuatro calorías.

Comida lista. Es aquella conformada por alimentos que previamente preparados, sazonados y empacados como una unidad al vacío, representan un plato principal de una comida, (ejemplo la jamonada, las salchichas, el fríjol con carne, el arroz atollado, estofado de carne, pollo a la jardinera, entre otros). Deben estar esterilizados en bolsas flexibles termo selladas, herméticamente cerrada, que permitan un fácil transporte, apertura y consumo, su contenido debe ser consumible sin requerimientos adicionales de cocción y no debe requerir condiciones especiales de almacenamiento (refrigeración o congelación) asegurando una vida útil mínima de dieciocho (18) meses.

Consumo de Energía. Se refiere a la manera en la que el cuerpo utiliza la energía localizada en las uniones químicas dentro de los alimentos. En el organismo, la energía se libera mediante el metabolismo de los alimentos, los cuales deben suministrarse regularmente para satisfacer las necesidades energéticas para la supervivencia del cuerpo.

CODEX 192 Alimentarius. (Código de alimentación) y es la compilación de todas las normas, códigos de comportamiento y directrices y recomendaciones de la comisión del CODEX Alimentarius.

Electrolitos. Son minerales presentes en la sangre y otros líquidos corporales que llevan una carga eléctrica. Los electrólitos afectan la cantidad de agua en el cuerpo, la acidez de la sangre (el pH), la actividad muscular y otros procesos importantes. Las más comunes abarcan el calcio, el cloruro, el magnesio, el fosforo, el potasio y el sodio.

Esterilidad comercial. Es el estado que se consigue aplicando temperatura suficiente, sólo o en combinación con otros tratamientos apropiados, con el objeto de liberar a ese alimento de microorganismos patógenos y de otros microorganismos capaces de

Reproducirse en él en unas condiciones normales no refrigeradas en las que se mantendrá probablemente el alimento durante su distribución y almacenamiento.

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destine.

Lote de entrega. Cantidad determinada de raciones de características similares y ensambladas en una o varias plantas, bajo condiciones de producción presumiblemente uniformes, puesta a disposición de la entidad contratante para ser sometida a inspección como uno o varios conjuntos dependiendo del número de orígenes productivos (plantas - maquilas) que lo conforman.

Macronutrientes. Son aquellos nutrientes que suministran la mayor parte de la energía metabólica del organismo. Los principales son las proteínas, carbohidratos y grasas.

Micronutrientes. Son las sustancias que el organismo de los seres vivos necesita en pequeñas dosis. Son sustancias indispensables para los diferentes procesos metabólicos de los organismos vivos y sin ellos morirían. Desempeñan importantes funciones catalizadoras en el metabolismo como cofactores enzimáticos, al formar parte de la estructura de numerosas enzimas (grupos prostéticos) o al acompañarlas (coenzimas).

Minerales. Elementos inorgánicos esenciales, presentes en los alimentos y utilizados como elementos estructurales para el metabolismo de otros nutrientes y para mantener el bienestar biológico. Los minerales de mayor importancia para el organismo son: calcio, fósforo, hierro, magnesio, sodio, potasio y zinc, entre otros.

Muestra. Cantidad específica de raciones extraídas de un lote de entrega que sirve para obtener la información necesaria que permite apreciar una o más características de él.

Notificación Sanitaria. Numero consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar; importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Organolépticas. Se refieren al conjunto de estímulos que interactúan con los receptores del analizador (órganos de lo1s sentidos) y en el cerebro humano se interpretan como apariencia, olor, sabor y textura.

Peso neto. Es el peso del producto alimenticio desprovisto de su envase o empaque.

Productos adicionales o complementarios. Son aquellos alimentos o productos que se usan para mejorar características organolépticas, optimizar su contenido nutricional o facilitar el consumo de la ración de campaña en las áreas operacionales, dentro de los cuales se pueden incluir el café, azúcar, sal, tabletas, calentador de campaña, cubiertos etc.

Proteínas. Nombre genérico de ciertos compuestos orgánicos constituidos por carbono, hidrógeno, nitrógeno y con frecuencia azufre y fósforo que hacen parte de los elementos constituyentes esenciales de la célula viviente. Las proteínas proveen al organismo de los aminoácidos necesarios para la síntesis de las proteínas corporales indispensables para la formación y mantenimiento de los tejidos. Este nutriente aporta cuatro (04) calorías por cada gramo consumido.

Ración de campaña lista para consumir. Conjunto de alimentos procesados semi-perecederos, misceláneos y complementarios (ver tabla 1), que se suministran al ser humano adulto y sano, para que en un periodo de veinticuatro (24) horas le proporcione en forma balanceada las calorías y los nutrientes que requiere para suplir su tasa metabólica basal, recuperar el desgaste físico sufrido por el esfuerzo y las inclemencias del tiempo cuando las circunstancias no permiten el suministro de la alimentación convencional.

Registro Sanitario. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar; importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Rotulado o Etiquetado. Material escrito, impreso o grafico que contiene el rotulo o etiqueta, que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

Sistema HACCP. (Hazard Analysis Critical Control Points) Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad, higiene y trazabilidad de los productos alimenticios.

Vitaminas. Grupo de compuestos orgánicos esenciales para el metabolismo normal de otros nutrientes y para mantener el bienestar biológico, su función es primordialmente catalítica y forma parte de sistemas enzimáticos que facilitan las reacciones metabólicas esenciales.

2.2 APLICACIÓN

Para el empleo de la presente Norma Técnica la entidad contratante debe establecer en los pliegos de condiciones lo siguiente:

2.2.1 La entidad contratante determina en sus pliegos de condiciones las cantidades y menús de las raciones de campaña lista para consumir apropiadas de acuerdo a sus necesidades.

2.2.2 En caso de requerir menús diferentes deben ser establecidos, indicando el nombre genérico de los productos que lo componen, su cantidad y peso sugerido, así como la conformación (desayuno, almuerzo, comida, misceláneos, complementarios y adicionales) de acuerdo con los numerales 3.1.5 y 3.2.2.

2.2.3 En caso que se requiera o exija condiciones de empaque y rotulado diferentes a las establecidas en esta norma, deben ser especificadas o deben ser acordadas entre la entidad contratante y el proveedor.

2.2.4 Los mensajes institucionales de salud mental para el empaque colectivo deberán ser establecidos por la entidad contratante (un mensaje diferente por cada menú).

2.2.5 En caso que se requiera código de identificación para las raciones de campaña lista para consumir, se debe entregar la información correspondiente.

2.2.6 En caso de requerirse productos adicionales se deben definir de acuerdo con el numeral 3.1.5 y teniendo en cuenta los requisitos específicos que apliquen para el producto.

3. REQUISITOS

3.1 REQUISITOS GENERALES

Tienen por objeto establecer los requisitos que debe cumplir los componentes de la ración de campaña, la estructura de la misma y las condiciones sanitarias de los alimentos listos para consumo. Los requisitos generales en la presente norma deben ser verificados mediante inspección visual, organoléptica y/o revisión documental según aplique.

3.1.1. Condiciones de las materias primas en los productos alimenticios. Las materias primas utilizadas para la fabricación de productos alimenticios que conformen la ración de campaña deben cumplir con la normatividad sanitaria aplicable vigente con el fin de evitar factores de riesgos como el crecimiento de microorganismos y la contaminación del alimento.

En el proceso para la elaboración de las comidas listas, productos de panadería, bebidas y misceláneos se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección social "Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" (actualización vigente), además el proceso para la elaboración de las comidas listas de la ración de campaña lista para consumir debe cumplir con la Resolución 2195 del 2010 del Ministerio de Salud y Protección social "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico los alimentos Envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano" o los documentos normativos que los reemplacen, modifiquen, adicionen y/o complementen.

La entidad contratante podrá realizar visitas de seguimiento a las líneas de ensamble de la ración de campaña y a las líneas de producción de sus componentes.

3.1.2. Uso de aditivos en los productos alimenticios. Los aditivos para la fabricación del alimento deben estar de acuerdo a lo establecido en el Decreto 2106 del 1983 y sus modificatorias "Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a la identificación, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos" o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente o en caso de que el aditivo no se encuentre contemplado en la legislación Nacional se podrá consultar el (CODEX 192) Norma General para los Aditivos Alimentarios en cuanto:

- Aditivos permitidos
- Dosis de empleo y límites de tolerancia
- Alimentos a los cuales se puedan adicionar
- Otras disposiciones complementarias.

Este requisito debe ser validado mediante declaración de conformidad de acuerdo a lo establecido en el numeral 3.1.8. Declaración de conformidad de primera parte.

3.1.3. Características de los componentes de la ración de campaña. Los productos contenidos en la ración de campaña no deben requerir cocción para su consumo, el calentamiento bajo condiciones controladas de los mismos solo debe ser para mejorar aspectos organolépticos, como una cualidad opcional. Así mismo ningún producto contenido en la ración de campaña debe requerir refrigeración o congelación para su almacenamiento.

La ración de campaña debe contener mínimo dos comidas listas diferentes por cada menú. Ver tabla No 1. Estructura de la ración de campaña.

Los componentes alimenticios de la ración de campaña deben ser propios de las recetas de cocina con sabor tradicional que permitan un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado (basados en encuestas de percepción previa a su inclusión en los menús), se debe realizar una verificación sensorial (visual, táctil, olfativa y gustativa) para determinar que los alimentos o bebidas no presenten alteración y/o contaminación (modificación de textura, sabor, apariencia, olor y/o descomposición de grasas) y que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.

En caso de que algún componente de la ración de campaña no sea de grado alimenticio, el empaque debe indicar que no es para consumo.

Los productos alimenticios envasados en hojalata deben estar cerrados herméticamente y no deben presentar deformaciones, abombamientos, manchas, herrumbre, óxido, ruptura de la lata u otros defectos, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 4142 de 2012 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.” (Actualización vigente).

Las bebidas incluidas en la ración de campaña deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, ofreciendo variedad de sabores para cada menú. Cada ración de campaña debe contener mínimo un sobre de bebida hidratante, esta bebida debe estar formulada para prepararse en 500 mililitros de agua.

Las bebidas hidratantes deben cumplir lo establecido en la Resolución 2229 de 1994 “Por la cual se dictan normas referentes a la composición, requisitos y comercialización de las bebidas hidratantes energéticas para deportistas” del Ministerio de Salud y Protección Social o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente.

La pastilla purificadora de agua contenida en la ración de campaña debe indicar en su rotulado que presenta en su contenido una cantidad de 17 mg de dicloroisocianurato de sodio, esta pastilla debe estar formulada para prepararse en un litro de agua, se debe verificar que no presente sabor residual después de 10 minutos de aplicado, que impida el consumo o altere el sabor característico de los alimentos y bebidas preparadas en ella.

3.1.4. Requisitos de fechas en los componentes alimenticios y la ración de campaña. Las comidas listas y los productos de panadería de la ración de campaña deben indicar en su rotulado una fecha de vencimiento mínimo de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de entrega establecida dentro de los pliegos de condiciones de la entidad contratante.

Las bebidas incluidas en la ración de campaña en su rotulado deben indicar una fecha de vencimiento mínimo de diez (10) meses a partir de la fecha de cada entrega.

Las pastillas vitamínicas y de minerales incluidas en la ración de campaña deben contener en su rotulado una fecha de vencimiento mínima de doce (12) meses a partir de la fecha de cada entrega.

La pastilla purificadora de agua en su rotulado debe indicar una fecha de vencimiento mínima de doce (12) meses a partir de la fecha de cada entrega.

Ningún producto de la ración de campaña puede tener una fecha de vencimiento anterior a la indicada en el empaque exterior de la ración de campaña.

La fecha del empaque exterior de la ración de campaña debe ser tal que se garantice mínimo diez (10) meses de vida útil en los productos comestibles a partir de la fecha de cada entrega, de tal forma que se asegure durante este tiempo la estabilidad en almacenamiento de los alimentos que la conforman.

3.1.5. Estructura de la Ración de Campaña. La ración de campaña debe estar conformada de acuerdo con la estructura indicada en la tabla 1. Los adicionales deben ser acordados entre la entidad contratante y el contratista.

Tabla 1. Estructura de la ración de campaña

Conformación	Componente	Peso neto (g) sugerido	Ejemplo
DESAYUNO	Bebida en polvo o granulada	20 a 40	Alimento fortificado Agua de panela con queso Chocolate con queso Café con leche Mezcla para preparar café cappuccino Cocoa con azúcar Bebida achocolatada Malteada
	Comida lista (opcional)	150 a 200	Tamal Omelette Envuelto de mazorca Calentado Pastel de carne Salchicha tipo viena Arepa con queso Jamonada Torta de banano
	Producto de panadería	100	Panes Ponqués Galletas

Continúa

Tabla 1. (Continuación) Estructura de la ración de campaña

Conformación	Componente	Peso neto (g) sugerido	Ejemplo
ALMUERZO	Comida lista	200	Lechona Lentejas con chorizo Garbanzo con carne Arvejas con carne Arvejas con tocino Estofado de carne Mute Blanquillo con carne Frijol marinero Frijol con carne Frijol con salchicha Mondongo
	Producto de panadería	100	Panes Ponqués Galletas
	Bebida	36	Bebida hidratante
COMIDA	Comida lista	200	Goulash Pollo a la jardinera Sudado de papa con carne Arroz con pollo Arroz atollado Atún con verduras Pollo en salsa blanca Trucha con arroz Trucha con espagueti Ajiaco Arroz con leche
	Producto de panadería	100	Panes Ponqués Galletas
	Bebida	30 a 36	Bebida refrescante Bebida hidratante Limonada con panela Te de limón

Continúa

Tabla 1. (Continuación) Estructura de la ración de campaña

Conformación	Componente	Peso neto (g) sugerido	Ejemplo
MISCELANEOS (Y/O ENERGÉTICOS)		125	Panela
		100	Leche Condensada
		100	Bocadillo
		25	Turrón
		30	Arequipe
		20	Caramelo de leche
		50	Maní japonés
		50	Maní con frutas
		25	Almendras Tostadas
		50	Maíz tostado
		50	Maní con pasas
		50	Maní con chocolate
		50	Maní salado
		50	Nueces mixtas
		50	Frutas mixtas con maní
		50	Caramelos blandos cubiertos con chocolate
		25	
		30	Leche en polvo azucarada
		25	Garbanzo frito
		25 a 50	Barra de chocolate
		25 a 50	Barra de cereal
		50	Uvas pasas con chocolate
		30	Banano cubierto con chocolate
COMPLEMENTARIOS		1.8 a 2	Café tradicional o saborizado
		5	Azúcar
		1	Sal
		1	Pastilla purificadora
		1	Tableta de vitaminas y minerales
ADICIONALES		N/A	Cubiertos y servilletas
			Pastilla de caldo
			Calentador de ración de campaña

3.1.6 Requisitos sanitarios para los productos alimenticios. Los productos alimenticios que componen la ración de campaña deben contar con registro, notificación o permiso sanitario de acuerdo a la clasificación de alimentos dada en la Resolución 719 de 2015 o certificado de no obligatoriedad emitido por la autoridad competente.

La entidad ensambladora de la ración de campaña debe solicitar copia del acta de la visita para vigilancia y control en salud pública vigente realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) o Entidad Territorial de Salud con concepto favorable sobre el cumplimiento de las condiciones básicas de higiene otorgada al fabricante y distribuidor de los productos que conforman la ración de campaña y acerca del cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones y las demás normas sanitarias aplicables o las que la reemplacen, modifiquen, adicionen y/o complementen.

3.1.7 Buenas Prácticas de Manufactura. Los fabricantes de los alimentos contenidos en la ración de campaña deben cumplir las buenas prácticas de manufactura establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Así mismo, las líneas de producción de las comidas listas y los productos de panadería deben estar certificadas por la autoridad competente o un organismo certificador en el sistema de análisis de peligros y puntos de control critico (HACCP), para tal fin debe aportar certificación vigente del cumplimiento de este sistema, de acuerdo con el Decreto 60 de 2002 “Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico” o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente, también se podrá demostrar el cumplimiento de este requisito a través la certificación de otro Sistema de Gestión de la inocuidad de Alimentos como ISO 22000 (Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria), IFS FOOD (Internacional Featured Standars), BRC (British Retail Consortium), etc. Emitido por la autoridad sanitaria competente o por un organismo de certificación acreditado para tal fin

3.1.8 Declaración de conformidad de primera parte. El fabricante de los productos de la ración de campaña debe presentar declaración de conformidad con base en la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTC-ISO/IEC 17050-2, donde se valide que el lote del producto terminado cumple con los requisitos descritos a continuación:

- Numeral 3.1.2. Los Aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

- El Empaque de comida lista y productos de panadería tienen la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras y soportan temperaturas de esterilización hasta de 130°C sin deformarse o delaminarse.

- Los empaques utilizados en la ración de campaña y que están en contacto directo con los alimentos son de grado alimenticio, dando cumplimiento a la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.

- Las superficies internas de los envases de hojalata están convenientemente recubiertas para asegurar la conservación del producto alimenticio durante el transporte y almacenamiento dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 4142 de 2012.

- El capturador de oxígeno usado dentro de los productos de panadería es de grado alimenticio.

3.2 REQUISITOS ESPECÍFICOS

3.2.1 Peso neto. La ración de campaña debe tener máximo un peso neto de 1420 gramos, cuando se verifique según lo establecido en el numeral 5.1.

Los pesos de los productos contenidos en cada uno de los menús son sugeridos, por lo tanto, se podrán aceptar otros gramajes existentes en el mercado, siempre y cuando se cumpla con el contenido nutricional solicitado en la tabla No. 2. “Contenido Nutricional de la Ración de Campaña”. Esto solo aplica para productos misceláneos o energéticos, bebidas en polvo y los complementarios.

El rendimiento en mililitros de las bebidas en polvo, no puede variar en caso que cambie el gramaje del producto.

3.2.2 Contenido Nutricional. La ración de campaña en total debe contener las cantidades de nutrientes indicados en la tabla 2, cuando se determine de acuerdo con los procedimientos de ensayo establecidos en las normas técnicas colombianas o normas internacionales vigentes y aplicables para cada requisito.

Tabla 2. Contenido nutricional de la Ración de Campaña

Macronutrientes		**Requisito en gramos**	**Requisito en % del contenido calórico total**
Proteínas,	Mínimo	93	11
Grasas,	Mínimo	105	28
Carbohidratos totales,	Mínimo	515	61
Calorías totales, en Cal	Mínimo	3380	
Micronutrientes		**Requisito**	
Calcio, en mg	Mínimo	800	
Fósforo, en mg	Mínimo	800	
Hierro, en mg	Mínimo	17	
Zinc, en mg	Mínimo	10	
Sodio, en mEq/Lt		10 a 20	
Potasio, en mEq/Lt		2,5 a 5,0	
Cloruro, en mEq/Lt		10 a 12	
Vitamina A, en UI	Mínimo	5000 UI	
Vitamina B1, en mg	Mínimo	1,5	

Continúa

Tabla 2. (Continuación) Contenido nutricional de la Ración de Campaña

Micronutrientes		Requisito
Vitamina B2, en mg	Mínimo	1,7
Vitamina B3, en mg	Mínimo	20
Vitamina B6, en mg	Mínimo	2
Vitamina B12 , en ug	Mínimo	6
Ácido Fólico, en ug	Mínimo	200
Vitamina C, en mg	Mínimo	60

Sobre los diferentes componentes de la ración de campaña se deben efectuar los análisis según se indica en la tabla 3.

Tabla 3. Cuadro de distribución de análisis

	Ración Conformada	Refresco Hidratante	Pastilla Vitaminas y Minerales
PESO	X		X
CALORÍAS	X		
CARBOHIDRATOS	X		
GRASAS	X		
PROTEÍNAS	X		
HIERRO	X		X
CALCIO	X		X
FOSFORO	X		
SODIO		X	
POTASIO		X	
CLORUROS		X	
VITAMINA A			X
VITAMINA B1			X
VITAMINA B2			X
VITAMINA B3			X
VITAMINA B6			X
VITAMINA B12			X
VITAMINA C		X	X
ACIDO FÓLICO			X
ZINC			X

Nota 1. Para efectos del análisis al que ese refiere esta tabla, la ración conformada incluye el sobre de azúcar y no incluye la pastilla de vitaminas y minerales.

3.2.3 Características microbiológicas. Todos los productos de la ración de campaña, empacados en bolsas flexibles termo selladas al vacío y que hayan sido sometidos a un proceso de esterilización, deben ofrecer un grado de esterilidad comercial cumpliendo con los límites indicados en la tabla 4, cuando se efectúe el ensayo descrito en el numeral 5.2.

Las características microbiológicas de los productos no estériles que hacen parte de la ración de campaña deben evaluarse de acuerdo con lo establecido en los requisitos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y las Normas Técnicas Colombianas correspondientes para cada producto según aplique en cada caso.
Las operaciones de llenado en bolsas flexibles termo selladas al vacío deben realizarse cuidadosamente para prevenir la contaminación del sello, la interfase de las superficies de la bolsa y el salpicado o transferencia de la comida desde la boca de llenado.

Tabla 4. Requisitos para esterilidad

Requisitos	Límite permitido
Crecimiento en anaerobiosis a 35 ± 2 °C	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis a 55 ± 2°C	Negativo
Control en anaerobiosis a 35 ± 2 °C	Negativo
Control en anaerobiosis a 55 ± 2°C	Negativo
Crecimiento en aerobiosis a 35 ± 2 °C	Negativo
Crecimiento en aerobiosis a 55 ± 2°C	Negativo
Control en aerobiosis a 35 ± 2 °C	Negativo
Control en aerobiosis a 55 ± 2°C	Negativo
Olor	Normal
Aspecto	Característico
pH	Característico
Control ambiental	Negativo

Los productos unitarios de maní y/o nueces incluidos en la ración de campaña y los que contengan como componente principal el maní y/o las nueces, debe estar libres de aflatoxinas de acuerdo a la Resolución 4506 del 2013 “Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones” del Ministerio de Salud y Protección Social o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente, además debe cumplir con los métodos indicados en la norma técnica colombiana NTC 1232, cuando se efectué el ensayo indicado en el numeral 5.5.

3.2.4 Volumen de gas residual en empaques termo sellados. El volumen de gases residuales en los empaques termo sellados para comidas listas no debe exceder de 10 cm^3, cuando se efectúe el ensayo descrito en el numeral 5.3.

3.2.5 Fugas en productos enlatados o empacados en bolsas termo selladas. Los productos que hayan sido sometidos a procesos de esterilización no deben presentar muestras de fugas, al evaluar la presencia de manchas sobre el papel filtro blanco cuando se realice el ensayo descrito en el numeral 5.2.

3.3 REQUISITOS DE EMPAQUE Y ROTULADO

3.3.1 Empaque de la ración de campaña. Debe ser impermeable, hermético, de acabado mate y debe garantizar la protección de los productos que la conforman.

El empaque de la ración de campaña debe asegurar la conservación de los alimentos durante su almacenamiento y transporte hasta su utilización.

Cada ración de campaña debe ser empacada como una unidad y los productos que la conforman deben estar dispuestos de tal forma que se elimine toda posibilidad de daño o deterioro de los mismos.

Las raciones de campaña lista para consumir se deben empacar en grupos de 10 unidades de un mismo menú en cajas de cartón corrugado de doble pared de designación mínima 1050 (tipo D7K), de acuerdo con la NTC 452, requisito que se verifica de acuerdo a la declaración de conformidad de primera parte NTC 17050-1 y NTC 17050-2.

La bolsa exterior de la ración de campaña debe ser en polietileno / polietileno coextruido de mínimo 0,18mm de espesor (calibre 7), color verde oliva, cuando se verifique de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.4.

En el caso del calentador de campaña debe entregarse en empaques individuales por fuera de la bolsa de ración de campaña con el fin de evitar contaminación o deterioro de los productos.

3.3.2 Empaque de las comidas listas y los productos de panadería. Las comidas listas y los productos de panadería se deben empacar en bolsas flexibles termoselladas y deben estar protegidas adecuadamente dentro de la bolsa de la ración de campaña y no deben presentar rasgaduras, perforaciones, deterioros, imperfección en los sellos (arrugas), hinchamiento o delaminación y no debe dejar traspasar olor al exterior.

El color de las bolsas flexibles debe ser opaco y estar uniformemente distribuido cubriendo la lámina exterior de las mismas.

Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes o similares, diferentes a los de fabricación, deben tener bordes redondeados.

Las bolsas termo flexibles para el empaque de comidas listas y para los productos de panadería, deben ser cerradas por medio de procesos de termo sellado.

El sello debe estar libre de arrugas, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa que afecte la efectividad del termo sellado.

En cualquier punto a lo largo de los bordes sellados de la bolsa debe existir como mínimo un ancho efectivo de sello de 5 mm cuando se verifique de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.4.

Nota 2 El Organismo de Evaluación de la Conformidad en compañía del evaluador técnico de producto deberá inspeccionar el ancho de los sellos con instrumento que de la precisión adecuada (se recomienda el empleo de un pie de rey digital) de acuerdo a las cantidades establecidas en la tabla 6 “Muestreo Bolsas Termoselladas” y, de encontrar defectos en cantidad igual o mayor a los defectos mayores clase B de la tabla 7 “Clasificación de defectos en las bolsas Termoselladas para comidas listas”, deberá remitir las muestras a laboratorio acreditado para su verificación.

Las bolsas deben ser llenadas de tal forma que no se observe evidencias de ruptura o una separación del sello mayor de 2,5 mm.

3.3.2.1 Comidas listas. Las comidas listas se deben empacar en bolsas planas preformadas, con una tolerancia de ± 3% sobre el peso nominal establecido, deben ser empacadas en materiales flexibles y deben ser sometidas a tratamiento térmico de esterilización. Deben estar libres de arrugas, deformaciones, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa, debe contar con el rotulado legible en cada uno de sus empaques.

Las bolsas de comidas listas, deben ir empacadas individualmente dentro de un empaque de cartón en posición plana y totalmente extendida. El empaque de cartón debe ser sellado por medio de pegante y debe ser aplicado cuidadosamente para prevenir el daño de la bolsa termosellada. El cartón no debe presentar rasgaduras u orificios que puedan exponer la bolsa a posibles daños. El cartón debe estar totalmente limpio y cerrado, con el rotulado legible en cada uno de sus empaques.

3.3.2.2 Productos de Panadería. Los productos de panadería, deben ser empacados en materiales flexibles mediante métodos de conservación que garanticen su vida útil y la permanencia de propiedades organolépticas como textura, consistencia, olor y sabor. Deben estar libres de arrugas, deformaciones, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa.

3.3.3 Empaques de bebidas. El selle y el empaque no deben presentar arrugas ni delaminación que afecte la vida útil del producto.

Los empaques de las bebidas deben tener un sistema de apertura fácil en un costado del empaque.

3.3.4 Rotulado. El rotulado de todos los productos de la ración de campaña debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano” y la Resolución 333 de 2011 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano” cuando aplique, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente.

El rotulado del empaque de cada pastilla purificadora y las pastillas vitamínicas y de minerales debe indicar claramente las condiciones de uso.

El empaque exterior de la ración de campaña (bolsa) debe contener mensajes institucionales de salud mental u otros establecidos por la entidad contratante (diferentes por cada menú). Debe estar rotulado con la siguiente información:

- “RACION DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR”
- Fecha de fabricación.
- Fecha de vencimiento.
- Número de contrato puede ser rotulado con otros métodos.
- Consumo sugerido de productos (desayuno, almuerzo y comida).
- Peso neto aproximado del contenido total de la ración de campaña.
- NTMD utilizada
- Mensajes Institucionales
- Número de lote

El empaque de cartón de las comidas listas debe ser claramente identificado mediante una etiqueta o impreso con tinta negra permanente como sigue y atendiendo las recomendaciones contempladas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social.

La bolsa flexible termo sellada de comidas listas debe llevar la siguiente información:

- Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto.
- Peso neto.
- Nombre del fabricante.
- Fecha de fabricación y de vencimiento.
- Número de lote.

La bolsa flexible termo sellada de panadería debe llevar la siguiente información:

- Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto.
- Peso neto.
- Nombre del fabricante.
- Fecha de fabricación y de vencimiento.
- Número de lote.

El empaque colectivo (caja) de las raciones de campaña lista para consumir debe llevar la siguiente información:

- Fecha de vencimiento.
- Número de menú.
- Número de lote.
- Número de contrato.
- Condiciones de almacenamiento e indicaciones sobre cuidado y rotación.
- Peso Bruto aproximado

4 PLANES DE MUESTREO Y CRITERIO DE ACEPTACIÓN O RECHAZO

4.1 TOMA DE MUESTRAS Y CRITERIOS DE ACEPTACION O RECHAZO PARA EVALUAR REQUISITOS GENERALES Y REQUISITOS DE EMPA-QUE Y ROTULADO

4.1.1 Ración de campaña. Para evaluar los requisitos generales, de empaque y rotulado, se debe extraer del lote el número de raciones establecido en la tabla 5. Este plan de muestreo corresponde a un muestreo simple, inspección normal, nivel de inspección general I y un nivel aceptable de calidad (NAC) de 2,5%.

Tabla 5. Plan de muestreo para requisitos generales y de empaque y rotulado

Tamaño del lote (raciones)	Tamaño muestra (raciones)	Número de Aceptación	Número de Rechazo
3 201 – 10 000	80	5	6
10 001 – 35 000	125	7	8
35 001 – 150 000	200	10	11
150 001 – 500 000	315	14	15
500 001 o más	500	21	22

4.1.2 Bolsas de comidas listas. Las bolsas deben ser examinadas por atributos para establecer la presencia de los defectos indicados en la tabla 7. Los tamaños de las muestras y los límites de aceptación se indican en la tabla 6 para un muestreo simple, inspección normal, nivel de inspección general I un nivel aceptable de calidad (NAC), de 0,1% para defectos críticos, de 0,65 % para defectos mayores clase A, 2,5% para defectos mayores clase B y 4,0% para defectos menores.

Tabla 6. Muestreo bolsas termoselladas

Tamaño del lote (bolsas)	Tamaño Muestra	Número permitido de defectuosos en la muestra (número de aceptación)			
		Defectos críticos	Defectos mayores clase A	Defectos mayores clase B	Defectos menores
3201 – 10000	80	0	1	5	7
10 001– 35 000	125	0	2	7	10
35 001 – 150 000	200	0	3	10	14
150 001 – 500 000	315	1	5	14	21
500 001 o más	500	1	7	21	21

Tabla 7. Clasificación de defectos en las bolsas para comidas listas y productos de panadería

Categoría				Defectos
Crítico	Mayor A	Mayor B	Menor	
X				Bolsa hinchada por encima de las especificaciones indicadas en el numeral 3.2.4.
X				Gotas de grasa, rasgaduras, orificios o quemaduras a través de una o más de las capas de material de la bolsa o escapes a través del sello.
X				Presencia de material atrapado (por ejemplo: producto, humedad, grasa etc.) que reduzca la efectividad del sello a menos de 2,5 mm.
X				Presencia de delaminación. (Ver nota 3).
	X			Dobleces o arrugas extendidas a lo largo del sello de tal forma que la efectividad del sellado se reduzca por debajo de 2,5 mm.
	X			Falta de limpieza en la bolsa. (Ver nota 5).
	X			Pérdida de la etiqueta o rotulado ilegible.
	X			Cualquier impresión o dibujo sobre la superficie del sello que oculte o impida la detección de defectos en el sellado.

Continúa

Tabla 7. (Continuación). Clasificación de defectos en las bolsas para comidas listas y productos de panadería

Categoría				Defectos
Crítico	Mayor A	Mayor B	Menor	
	X			Menos de 4,7 mm entre el borde interior de la muesca de rasgado y el borde interior del sello.
	X			Presencia de delaminación. (Ver nota 4).
		X		Ancho del sello por fuera del especificado.
		X		El sello localizado por fuera de lo especificado.
			X	Muescas para rasgado no especificadas, sin la profundidad o localización requeridas.
			X	Presencia de delaminación (Ver nota 4).

Nota 3. Se considera defecto crítico la evidencia de delaminación exterior, cuando la hoja de aluminio queda expuesta o cuando dos de las láminas que conforman la bolsa permiten que la capa interna que cubre la comida quede expuesta, de tal forma que pueda propagarse y mostrar el aislamiento de aluminio, o el producto alimenticio en el borde luego de efectuar una flexión manual con los dedos en el área de laminada durante 10 veces.

Nota 4. Hay presencia de delaminación menor cuando la separación de la capa exterior en el área del sello muestra un grado aceptable que se extiende a menos de 2,5 mm, del borde del producto alimenticio al sello. Todas las otras delaminaciones menores en el área del sello o puntos aislados de separación en el cuerpo de la bolsa que no se propaguen cuando se efectúe la flexión indicada en la nota anterior.

Nota 5. No se debe considerar como falta de limpieza, la suciedad que pueda ser fácilmente removida por medio del lavado de las bolsas como por ejemplo, gotas de agua, dos o menos manchas de producto seco cada una de las cuales tenga menos de 0,4 cm x 0,4 cm o un área menor equivalente, material extraño que no presente riesgos para la salud o daño potencial para las bolsas y que pueda ser retirado fácilmente, películas delgadas de grasa, de aceite o residuos del producto no detectables visualmente.

4.1.3 CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO PARA REQUISITOS GENERALES DE EMPAQUE Y ROTULADO

Para los planes de muestreo indicados en las tablas 5 y 6, un lote se acepta si el número de unidades defectuosas es igual o menor al número máximo permitido de defectuosos. Si el número de unidades defectuosas es mayor o igual al número máximo permitido de defectuosos se debe devolver el lote al contratista para que solucione las fallas si son corregibles y este solicitará a la dependencia encargada de la evaluación de la conformidad, nueva fecha para la realización del muestreo, de presentarse unidades defectuosas no corregibles, el lote se rechazará al contratista.

En caso de encontrar hallazgos por debajo del número de rechazo en las inspecciones de los lotes de producto terminado en requisitos generales y de empaque y rotulado, se podrá realizar una nueva inspección para el producto relacionado con el hallazgo, aplicando el correspondiente plan de muestreo de acuerdo con el numeral 4.1.

4.2 TOMA DE MUESTRAS Y CRITERIOS DE ACEPTACION O RECHAZO PARA EVALUAR REQUISITOS ESPECIFICOS

Para la evaluación de requisitos de peso y contenido nutricional de la ración de campaña, se debe conformar la ración de campaña con las materias primas previamente evaluadas y conformes con los requisitos microbiológicos, correspondientes al contrato en ejecución.

4.2.1 Evaluación del Peso. Para evaluar el peso neto de la ración de campaña se debe extraer del lote el número de raciones establecido en la tabla 8. Este plan de muestreo corresponde a un muestreo simple, inspección reducida, nivel de inspección especial S-3 y un nivel aceptable de calidad (NAC) de 2,5%.

Tabla 8. Muestreo de raciones de campaña evaluación de requisitos de peso

Tamaño del lote en raciones	Tamaño de la Muestra	Número de aceptación	Número de rechazo
3201 – 10 000	8	1	2
10 001 - 35 000	8	1	2
35 001 – 150 000	13	1	2
150 001 – 500 000	13	1	2
500 001 o más	20	2	3

4.2.2 Evaluación del Contenido Nutricional. Para evaluar los requisitos nutricionales de la ración se debe extraer del lote el número de raciones establecido en la tabla 9. Este plan de muestreo corresponde a un muestreo simple, inspección reducida, nivel de inspección especial S-3 y un nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%.

Tabla 9. Muestreo de raciones de campaña evaluación de requisitos nutricionales

Tamaño del lote en raciones	Tamaño de la Muestra	Número de aceptación	Número de rechazo
3201 – 10 000	8	1	2
10 001 - 35 000	8	1	2
35 001 – 150 000	13	1	2
150 001 – 500 000	13	1	2
500 001 o más	20	1	2

4.2.3 Evaluación de Características Microbiológicas. El evaluador técnico solicitará al ensamblador de la ración de campaña, la declaración de conformidad del fabricante de cada uno de los elementos que componen la ración de campaña, de acuerdo a los requisitos establecidos en el numeral 3.1.6 al 3.1.8, donde se verifican las cantidades entregadas y fechas de generación del documento.

4.2.3.1 Las materias primas (productos que componen la ración de campaña), serán inspeccionadas verificando las cantidades contratadas de acuerdo a las exigencias referidas en el presente documento normativo.

4.2.3.2 Se realizará un muestreo aleatorio por cada uno de los lotes de las materias primas que contengan las raciones de campaña.

4.2.3.3 Las muestras se conformarán de acuerdo a las unidades establecidas en la NTC-ISO 2859-1, este plan de muestreo corresponde a un muestreo simple, inspección reducida, nivel de inspección especial S-3.

4.2.3.4 Los criterios microbiológicos para la evaluación de la conformidad de cada materia prima de la ración de campaña serán los establecidos por el INVIMA (normas para consumo humano directo), las Normas Técnicas Colombianas correspondientes para cada producto o los requisitos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4.2.3.5 En caso de obtener resultados de laboratorio que no cumplan con lo exigido en la norma del producto, el contratista realizará el cambio del lote y se volverán a tomar las muestras, sin que esto implique solicitar prorrogas al contrato.

4.2.4 CRITERIO DE ACEPTACIÓN O RECHAZO PARA REQUISITOS ESPECÍFICOS

Para los planes de muestreo indicados en las tablas 8 y 9 si el número de raciones defectuosas en la muestra ensayada es menor o igual al número de la aceptación, el lote se acepta. Si el número de raciones defectuosas en la muestra ensayada es igual o mayor al número de rechazo, el lote se rechaza.

En caso de necesitar un remuestreo para alguno de los requisitos de la norma técnica, excepto requisitos microbiológicos, aflatoxinas y gas residual se podrá pasar de una inspección normal a una inspección estricta, de acuerdo con el plan de muestreo indicado en esta norma según lo establecido en la NTC-ISO 2859-1 (actualización vigente).

5 MÉTODOS DE ENSAYO

5.1 DETERMINACIÓN DEL PESO NETO DE LA RACIÓN DE CAMPAÑA

Se debe efectuar con una balanza calibrada con precisión de 0,1 g.

5.2 ENSAYO DE ESTERILIDAD COMERCIAL

Se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la NTC 4433 Actualización vigente o la que la reemplace.

5.3 ENSAYO PARA DETERMINAR EL VOLUMEN DEL GAS RESIDUAL EN EMPAQUE TERMOSELLADOS

Las muestras para ensayo deben ser abiertas bajo agua a 23 °C ± 2 °C y los gases desplazados deben ser colectados en un cilindro graduado u otro tubo calibrado. El volumen de los gases recuperados debe ser reportado con una precisión de ± 0,1 cm^3.

5.4 DETERMINACIÓN DEL ANCHO DE LOS SELLOS

La verificación del ancho del sello debe efectuarse con un instrumento que dé la precisión requerida, atendiendo las recomendaciones establecidas en las Normas Técnicas Colombianas respectivas, aplicadas a metrología y mediciones en general.

5.5 DETERMINACIÓN DE AFLATOXINAS

La verificación de aflatoxinas debe efectuarse de acuerdo con lo establecido en la NTC 1232 Actualización vigente o la que la reemplace.

6 APÉNDICE

6.1 NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE

Para la aplicación de las siguientes normas debe utilizarse la actualización que esté vigente al momento de la verificación de los requisitos. En caso que exista alguna inconsistencia para su aplicación se debe consultar a la Oficina de Normas Técnicas del Ministerio de Defensa.

- Ley 09 de 1979
  Protección del medio ambiente

- Decreto 2106 del 1983.
  Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en 10 referente a identidad, clasificación, usa, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos

- Decreto 2229 del 1994
  Por la cual se dictan normas referentes a la composición, requisitos y comercialización de las Bebidas Hidratantes Energéticas para Deportistas.

- Decreto 60 de 2002
  Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

- Resolución 5109 de 2005
  Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano.

- Resolución 2195 del 2012
  Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.

- Resolución 9339 de 2012
  Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

- Resolución 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

NTC 3581	Industrias Alimentarias. Nivel Máximo Permitido de Aflatoxinas en los Alimentos.
NTC 452	Quinta actualización. Cajas de cartón corrugado. Especificaciones.
NTC 1232	Primera Actualización. Método de Análisis de aflatoxina de ocurrencia natural (B1, B2, G1 Y G2)
NTC 1257	Primera actualización. Plásticos. Película de polietileno de baja densidad para empaque de alimentos.
NTC 4433	Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.
NTC-ISO 2859-1	Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 1. Planes de muestreo determinados por el nivel aceptable de calidad (NAC) para inspección lote a lote.
NTC-ISO/IEC 17050-1	Evaluación de la conformidad. Declaración de conformidad del proveedor. Parte 1. Requisitos generales.
NTC-ISO/IEC 17050-2.	Evaluación de la conformidad. Declaración de conformidad del proveedor. Parte 2. Documentación de apoyo.
AOAC	Official Methods of Analysis, 18th Ed. Revision 1, 2006.

6.2 ANTEDECEDENTES

- NORMA TÉCNICA MINISTERIO DE DEFENSA NTMD-0065-A6 "RACIONES DE CAMPAÑA".

- MILITARY STANDAR. PACKING AND THERMOPROCESSING ALL FOODS IN FLEXION POUCHES. WASHINGTON D.C. 1992, 22P (MIL-PRF-44073G).

- ARMY REGULATION 40-25 NUTRITION STANDARDS AND EDUCATION.

- CODEX- ALIMENTARIUS– INTERNATIONAL FOOD STANDARDS.

- INFORMACIÓN TÉCNICA SUMINISTRADA POR LAS FUERZAS MILITARES Y POLICÍA NACIONAL EN COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN.

6.3 ANEXO 1. Menús Sugeridos

Los nombres de los productos relacionados dentro de los diferentes menús son genéricos, por lo cual podrán aceptarse variaciones en la denominación de los mismos, en la medida que se evidencie que se conserva la naturaleza del producto en cuanto a sus ingredientes principales y la forma de preparar o consumir y el rendimiento en el caso que aplique.

MENU 1	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	COCOA CON AZÚCAR	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE AJONJOLÍ	100
COMIDA LISTA	SALCHICHAS	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	ESTOFADO DE CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE AVENA	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	LENTEJAS CON CHORIZO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA INTEGRAL	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	CIRUELAS PASAS	10
	AREQUIPE	30
	LECHE CONDENSADA	100
	MANÍ RECUBIERTO DE CHOCOLATE	50
	PANELA	125
	TURRÓN	25
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 2	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	ALIMENTO FORTIFICADO	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA DE SAL	100
COMIDA LISTA	PASTEL DE CARNE	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	FRIJOL CON CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	BROWNIE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	ARROZ CON POLLO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE MAÍZ	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	CIRUELAS PASAS	10
	LECHE AZUCARADA	30
	LECHE CONDENSADA	100
	MANÍ FRUTA MIXTA	50
	PANELA	125
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 3	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	BEBIDA ACHOCOLATADA	20
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN CORRIENTE	100
COMIDA LISTA	TAMAL	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	FRIJOL CON SALCHICHA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE AVENA	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	ARROZ CON POLLO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE FRUTAS	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	CIRUELAS PASAS	10
	LECHE CONDENSADA	100
	MALTEADA	40
	MANÍ SALADO	50
	PANELA	125
	TURRÓN	25
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 4	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	CHOCOLATE CON QUESO	30
PRODUCTO DE PANADERÍA	PANETTONE ITALIANO	100
COMIDA LISTA	ENVUELTO DE MAZORCA	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	LECHONA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN INTEGRAL	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	SUDADO PAPA Y CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE AJONJOLÍ	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	PANELA	125
	TURRÓN	25
	MANÍ JAPONÉS	50
	LECHE CONDENSADA	100
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 5	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	CHOCOLATE CON QUESO	30
PRODUCTO DE PANADERÍA	OMELETTE	150
COMIDA LISTA	MUFIN DE NARANJA	100
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	FRIJOL CON SALCHICHA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE AJONJOLI	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	POLLO A LA JARDINERA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA ENRIQUECIDA	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	BOCADILLO	100
	ALMENDRAS TOSTADAS	25
	CIRUELAS PASAS	10
	TURRÓN	25
	PANELA	125
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 6	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	MALTEADA	40
PRODUCTO DE PANADERÍA		
COMIDA LISTA	ENVUELTO DE MAZORCA	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	ARROZ ATOLLADO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA ENRIQUECIDA	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	ESTOFADO DE CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE MAÍZ	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	AREQUIPE	30
	CIRUELAS PASA S	10
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	MANÍ SALADO	50
	TURRÓN	25
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 7	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	COCOA CON AZÚCAR	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE AVENA	100
COMIDA LISTA	TORTA DE BANANO	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	ARROZ CON POLLO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA INTEGRAL	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	SALCHICHAS	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ DE COCO	100
BEBIDA	LIMONADA	36
MISCELÁNEOS		
	BARRA BLANDA RECUBIERTA DE CHOCOLATE (NUGET)	25
	PANELA	125
	MANÍ JAPONÉS	50
	LECHE CONDENSADA	100
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 8	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	CAFÉ CON LECHE	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	MUFIN DE NARANJA	100
COMIDA LISTA	OMELLETTE	150
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	LENTEJAS CON CHORIZO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ COCO	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	MONDONGO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE LECHE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	ALMENDRAS TOSTADAS DE GIRASOL	25
	CIRUELAS PASAS	10
	LECHE CONDENSADA	100
	MALTEADA	40
	PANELA	125
	BOCADILLO	100
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 9	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	AGUA PANELA CON QUESO	30
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE AJONJOLÍ	100
COMIDA LISTA	ENVUELTO DE MAZORCA	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	SUDADO PAPA Y CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ CON VETAS DE CHOCOLATE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	ATÚN CON VERDURAS	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA INTEGRAL	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	BOCADILLO	100
	CIRUELAS PASAS	10
	LECHE CONDENSADA	100
	MANÍ SALADO	50
	PANELA	125
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 10	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	MALTEADA	40
PRODUCTO DE PANADERÍA	PANETONE	100
COMIDA LISTA	ENVUELTO DE MAZORCA	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	LECHONA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN INTEGRAL	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	ATÚN CON VERDURAS	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ DE VINO	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	UVAS PASAS Y CHOCOLATE	50
	PANELA	125
	MANÍ GRANOLA	50
	LECHE CONDENSADA	100
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 11	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	AGUA PANELA CON QUESO	30
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE SOYA	100
COMIDA LISTA	TORTA DE BANANO	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	BLANQUILLOS	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	MUFIN DE NARANJA	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	GARBANZO CON CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ DE VINO	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	FRUTAS MIXTAS CON MANÍ	50
	AREQUIPE	30
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 12	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	COCOA CON AZÚCAR	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE MAÍZ	100
COMIDA LISTA	OMELLETTE	150
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	MUTE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA ENRIQUECIDA	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	GOULASH	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE FRUTAS	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	GARBANZO FRITO	30
	BOCADILLO DE GUAYABA	100
	BARRA DE CHOCOLATINA	25
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 13	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	BEBIDA ACHOCOLATADA	20
PRODUCTO DE PANADERÍA	TORTA PASAS	100
COMIDA LISTA	SALCHICHAS	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	ARVEJA CON CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN CORRIENTE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	MACARRÓN CON POLLO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA DE SAL	100
BEBIDA	LIMONADA	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	MANÍ GRANOLA	50
	UVAS PASAS Y CHOCOLATE	50
	BARRA DE CHOCOLATE CON MANÍ, GALLETA Y ARROZ SOPLADO	25
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 14	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	BEBIDA ACHOCOLATADA	20
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA DE SAL	100
COMIDA LISTA	AREPA CON QUESO	150
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	POLLO A LA JARDINERA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ CON VETAS DE CHOCOLATE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	ARROZ ATOLLADO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE LECHE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	NUECES MIXTAS	50
	PANELA	125
	MANÍ RECUBIERTO CON CHOCOLATE	50
	LECHE CONDENSADA	100
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 15	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	COCOA CON AZÚCAR	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN CORRIENTE	100
COMIDA LISTA	SALCHICHAS	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	ARVEJA CON TOCINO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA INTEGRAL	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	AJIACO CON POLLO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PANETONE ITALIANO	100
BEBIDA	TE DE LIMÓN	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	BANANO DESHIDRATADO CON CUBIERTA DE CHOCOLATE	28
	CARAMELO DE LECHE	20
	MANÍ JAPONÉS	50
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 16	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	ALIMENTO FORTIFICADO Y GRANULADO	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE FRUTA	100
COMIDA LISTA	CALENTADO	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	GARBANZO CON CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE LECHE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	SUDADO DE PAPA Y CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ DE VINO	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	MAÍZ TOSTADO	50
	BARRA ENERGÉTICA DE MANÍ	30
	NUECES MIXTAS	50
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 17	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	BEBIDA ACHOCOLATADA	20
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE SOYA	100
COMIDA LISTA	TAMAL	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	FRIJOL CON CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ CON VETAS DE CHOCOLATE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	PASTEL DE CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA DE SAL	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	MANÍ RECUBIERTO CON CHOCOLATE	50
	CARAMELO DE LECHE RECUBIERTO DE CHOCOLATE	20
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 18	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	MALTEADA	40
PRODUCTO DE PANADERÍA	BROWNIE	100
COMIDA LISTA	LECHONA	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	GOULASH	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN INTEGRAL	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	ARROZ CON LECHE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA ENRIQUECIDA	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	MAÍZ TOSTADO	50
	NUECES MIXTAS	50
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 19	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	CHOCOLATE CON QUESO	30
PRODUCTO DE PANADERÍA	TORTA DE PASAS	100
COMIDA LISTA	ENVUELTO DE MAZORCA	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	FRIJOL CON SALCHICHA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE AVENA	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	TRUCHA CON ARROZ	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ DE COCO	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	MANÍ SALADO	50
	BARRA DE CARAMELO BLANDO RECUBIERTO CON CHOCOLATE	25
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 20	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	CAFÉ INSTANTÁNEO Y CREMA NO LÁCTEA	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA INTEGRAL	100
COMIDA LISTA	AREPA CON QUESO	150
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	FRIJOL MARINERO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE AJONJOLÍ	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	JAMONADA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE LECHE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	NUECES MIXTAS	50
	BOCADILLO	100
	TURRÓN	25
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 21	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	CAFÉ CON LECHE	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE MAÍZ	100
COMIDA LISTA	OMELETTE	150
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	FRIJOL CON SALCHICHA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	MUFIN DE NARANJA	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	JAMONADA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	TORTA DE UVAS PASAS	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	BARRA ENERGÉTICA DE MANÍ	30
	PANELA	125
	LECHE CONDENSADA	100
	BOCADILLO	100
	TURRÓN	25
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL República de Colombia Libertad y Orden	**FORMATO**	Código: FP-F-042
	Sugerencias para mejorar la Norma Técnica	Versión:1
		Vigente a partir de: 23 de agosto de 2019

Si tiene alguna sugerencia, observación o recomendación que considere útil tener en cuenta para una futura actualización de esta norma técnica, puede enviar este formato seleccionando una de las siguientes maneras:

1. Por medio del correo electrónico normastecnicas@mindefensa.gov.co

2. Por correo certificado a la siguiente dirección: Subdirección de Normas Técnicas Ministerio de Defensa Nacional Carrera 10 No. 27-51, Residencias Tequendama, Torre Norte, Oficina 301, Bogotá D.C. - Colombia

Norma Técnica: RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR.

Código de la Norma Técnica NTMD 0065-A7

1.SUGERENCIAS

En forma clara indique las sugerencias que propone y brevemente explique la justificación o el motivo de las mismas. Si requiere hojas adicionales, incluir fotografías o fichas técnicas puede adjuntarlas a este formato.

2. DATOS DE QUIEN PROPONE LAS SUGERENCIAS.

Nombre:	Entidad:	Dirección:
Teléfono/fax:	Correo electrónico:	Fecha:

Nota. Las sugerencias propuestas no constituyen ni obligan a modificaciones en los procesos contractuales en curso y serán objeto de análisis antes de ser aprobadas. Se dará respuesta a su sugerencia en 15 días hábiles después de recibir este formato.

GRACIAS POR SUS VALIOSOS APORTES