

| | | |
|-------------------------|------------|---------------|
| ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | | ET-A-7423 |
| POLLO FAENADO CONGELADO | | |
| Versión 29 | 02-06-2021 | Página 1 de 6 |

1. ALCANCE

Contiene exigencias reglamentarias vigentes y requisitos particulares del S.I.E. que debe satisfacer el producto alimentario de referencia destinado al consumo humano.

2. DEFINICIONES

2.1 Se entiende por **pollo faenado**, a la canal proveniente de la especie aviar Gallus domesticus sacrificada y faenada en condiciones habilitadas.

2.2 Pollo congelado: Es la canal que ha sido sometida a proceso de congelado, alcanzando temperaturas de $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ en las masas musculares profundas.

2.3 Control sanitario: los establecimientos avícolas involucrados en la cadena de cría, engorde, faena y enfriamiento/congelado deberán mantenerse bajo control veterinario oficial de condiciones sanitarias y protocolos de bioseguridad.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

3.1 Reglamento Bromatológico Nacional (R.B.N., Dec.315/994) y sus modificaciones.

3.2Reglamentación de Dirección General de Servicios Ganaderos-División Industria Animal

3.3Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal.

3.4DGSG/ RG/ N° 18/2008 - Habilitación de establecimientos avícolas.

3.5Manual de Recepción de Canales de Aves y Cortes con Hueso (D.N.S.FF.AA. – UCA – D.G.S.G.)

3.6Decreto N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"

4. REQUISITOS TÉCNICOS

4.1 Estado: Las unidades deben ser presentadas despojadas de plumas, cabeza, cuello, patas (a nivel de la articulación tibiotarsiana), tráquea, esófago, estómago glandular y muscular, intestino, pulmones, sacos aéreos, corazón, bazo, hígado con vesícula biliar, riñones, órganos genitales, bolsa de Fabricio, glándula uropígea y cloaca.

4.2 Temperatura: Las canales deben presentarse **congeladas** por procesos

| | | |
|--------------------------------|------------|---------------|
| ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | | ET-A -7423 |
| POLLO FAENADO CONGELADO | | |
| Versión 29 | 02-06-2021 | Página 2 de 6 |

el mantenimiento de la cadena de frío durante el almacenamiento y transporte hasta los puntos de entrega. El vehículo o contenedor utilizado para el transporte de aves debe presentarse en condiciones de higiene, con equipo de frío y habilitado para el transporte de aves congeladas. No se aceptarán lotes con signos de rotura de la cadena de frío: escarcha, cristalización, o exceso de líquido. **Se aceptará un máximo de temperatura de -14 °C en el centro térmico de la canal.**

4.3 La carne será de color blanco característico sin indicios de oscurecimiento, moretones, reflejos ni decoloraciones. La pechuga será ancha y rolliza, los muslos gruesos y redondeados no admitiendo aplastamientos ni deformaciones. La piel será lisa, de color uniforme, sin manchas ni pegajosidad.

4.4 Peso de las unidades: **2.0 kg ± 0.1 kg.**

4.5 Identificación: Las canales deben identificarse **individualmente** mediante etiquetas visibles con la siguiente información:

4.5.1 Número de habilitación otorgado por MGAP

4.5.2 Nombre y dirección de la Planta de Producción

4.5.3 Número de registro de la etiqueta

4.5.4 Fecha de faena.

4.6 Acondicionamiento: Las unidades deben presentarse en **envase individual etiquetado** y acondicionadas en cajas de material sanitario cerrada, o bolsa de polietileno cerrada colocada en cajón retornable.

4.7 Habilitaciones: Se debe acreditar habilitación de los establecimientos avícolas involucrados en la cadena: planta de faena y planta de congelado, mediante presentación de certificados vigentes emitidos por la D.G.S.G.- D.I.A.

5. REQUISITOS DE ENTREGA

5.1 La inspección al momento de la recepción será realizada por personal idóneo, quien exigirá el cumplimiento del **total de las condiciones adjudicadas.**

5.2 Se controlará **habilitación vigente para el vehículo** utilizado en la entrega.



| | | |
|-------------------------|------------|---------------|
| ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | | ET-A -7423 |
| POLLO FAENADO CONGELADO | | |
| Versión 29 | 02-06-2021 | Página 3 de 6 |

5.3 Se controlarán las condiciones higiénicas del transporte en que se entrega el producto, **así como toda información que afecte a la cadena de frío.**

5.4 En cada entrega se exigirá la presentación de:

5.4.1 Guía de movimiento de carnes (INAC)

5.4.2 Carné de habilitación del vehículo otorgado por INAC

5.4.3 Remito o factura.

5.4.4 Carné de manipulador de alimentos vigente del personal afectado a la entrega.

5.4.5 En caso de producto importado: certificado de liberación del lote importado con firmas del Inspector Veterinario oficial de Industria Animal y del Inspector Veterinario oficial de la Cámara en que se encuentran depositadas las canales congeladas importadas.

5.5 Se requiere entrega de canales de reciente faena, no pudiendo exceder el 20% de la vida útil asignada por el establecimiento, con etiquetado que resista la manipulación hasta el momento de consumo acorde al etiquetado aceptado al momento de adjudicación.

5.6 Se aplicarán los criterios de aceptación y rechazo establecidos en el *Manual de recepción de canales de ave y cortes con hueso- D.N.S.FF.AA/UCA/D.G.S.G.-Abril de 2006.*

5.7 Las muestras extraídas de cada lote serán representativas de la entrega en la unidad receptora.

5.8 El lote podrá ser aceptado total o parcialmente según los resultados de inspección en planchada. **En caso de que durante la inspección en planchada se identifiquen más del 10% de canales con defectos no permitidos se rechazará el total del lote.**

5.9 Sin perjuicio de ello, el proveedor deberá reponer todas las unidades que se identifiquen como defectuosas en la re-inspección que se realiza sobre el producto luego del proceso de descongelamiento inmediatamente antes del uso. Estas unidades serán separadas del resto y se mantendrá la cadena de frío hasta la



| | | |
|--------------------------------|------------|---------------|
| ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | | ET-A -7423 |
| POLLO FAENADO CONGELADO | | |
| Versión 29 | 02-06-2021 | Página 4 de 6 |

6. RECEPCIÓN DE OFERTAS

6.1 Los oferentes deberán aportar los siguientes datos:

6.1.1 **Identificar** el/los establecimiento/s avícola/s donde se **faenan, congelan y acondicionan** las canales.

6.1.2 **Declarar** la forma de acondicionamiento de las canales para el transporte y entrega del producto.

6.1.3 **Presentar** habilitación expresa de la planta de faena y del establecimiento de congelado de procedencia de las canales ofertadas, firmadas por el director de la Dirección de Industria Animal. (vigencia 1 año).-

6.1.4 Presentar refrendación sanitaria para el establecimiento de faena (vigencia anual).

6.1.5 Presentar nota de autorización de la Avícola autorizando a distribuir sus productos al oferente según modelo Anexo I.

6.1.6 Se exceptúa únicamente el cumplimiento del numeral 6.1.3 para el **caso de pollo importado**. En este caso se debe declarar:

6.1.6.1 El establecimiento de procedencia.

6.1.6.2 Firma importadora

6.1.6.3 El establecimiento de depósito en Uruguay.

6.1.6.4 Se debe presentar la autorización ante la D.G.S.G (MGAP) para la firma importadora para importar el producto ofertado del país de procedencia vigente.

6.1.6.5 El oferente deberá declarar si la mercadería se encuentra ya en el país, o si la muestra presentada corresponde a un lote diferente al que entregará, considerando lo estipulado en el numeral 5.5 de la especificación de compra. En caso de que se encuentre en el país, la muestra debe estar acompañada por la autorización de la inspección oficial del MGAP para la comercialización.

6.1.6.6 El oferente deberá presentar una nota de la firma importadora autorizando la distribución de sus productos en el período que

C.A.L.E.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

S.I.E.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

ET-A -7423

POLLO FAENADO CONGELADO

Versión 29

02-06-2021

Página 5 de 6

abarque la licitación, declarando la capacidad de suministro, **con firma autógrafa** del representante legal de la importadora.

6.1.7 **Presentar** copia de la resolución de la D.I.A. (Dirección de Industria Animal) para habilitación de los rótulos que figuran en las canales.

6.1.8 **Presentar** nota expedida por INAC para el oferente que declare registro de distribuidor de carnes de aves (vigencia 5 días).

6.1.9 **Presentar** la cantidad de muestras establecida en el pliego de condiciones del pollo ofertado **en su envase individual tal como se entregará en caso de resultar adjudicatario.**

7. EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS

7.1 Las ofertas que cumplan el total de requisitos reglamentarios y técnicos establecidos en los numerales 4 y 6 serán calificadas como **CUMPLE.-**

7.2 Las ofertas que presenten incumplimiento en cualquiera de los requisitos establecidos en los numerales 4 y/o 6 serán calificadas como **NO CUMPLE.-**

La Jefa de Investigación y Desarrollo

Q.F. (Sgto)

Carina De Cuadro

4. REQUISITOS TÉCNICOS

4.1 Estado: Las unidades deben ser presentadas despojadas de plumas, cabeza, cuello, patas (a nivel de la articulación tibiotarsiana), tráquea, esófago, estómago glandular y muscular, intestino, pulmones, sacos aéreos, corazón, bazo, hígado con vesícula biliar, riñones, órganos genitales, bolsa de Fabricio, glándula uropígea y cloaca.

4.2 Temperatura: Las canales deben presentarse congeladas por procesos



| | | |
|-------------------------|------------|---------------|
| ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | | ET-A -7423 |
| POLLO FAENADO CONGELADO | | |
| Versión 29 | 02-06-2021 | Página 6 de 6 |

ANEXO I

MODELO NOTA AUTORIZACIÓN A DISTRIBUCIÓN

Fecha:

Por la presente, el abajo firmante, representante legal del establecimiento Avícola.....con habilitación higiénico sanitaria vigente acorde al certificado remitido, autoriza a la empresa.....a distribuir pollos congelados de nuestra producción.

Declaramos contar con capacidad para suministrar (cantidad) de pollos congelados de peso (2.0 kg ± 0.1 kg) en el período..... correspondiente al procedimiento licitatorio S.I.E..... (N° de licitación/año/Ruta).

Firma:

Representante Legal (aclaración de nombre y C.I.)

Nombre del Establecimiento Avícola.....

DICOSE N°: