

RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:
Bid Receiving
PWGSC
33 City Centre Drive
Suite 480
Mississauga
Ontario
L5B 2N5
Bid Fax: (905) 615-2095

LETTER OF INTEREST
LETTRE D'INTÉRÊT

Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address
Raison sociale et adresse du
fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution
Public Works and Government Services Canada
Ontario Region
33 City Centre Drive
Suite 480
Mississauga
Ontario
L5B 2N5

Title - Sujet Legumineuses	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM28/A	Date 2014-01-24
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM28	GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$TOR-033-6508
File No. - N° de dossier TOR-3-36249 (033)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-03-31	
Time Zone Fuseau horaire Eastern Standard Time EST	
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Martin, Lesley	Buyer Id - Id de l'acheteur tor033
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2076 ()	FAX No. - N° de FAX (905) 615-2060
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Delivery Required - Livraison exigée	Delivery Offered - Livraison proposée
Vendor/Firm Name and Address Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur	
Telephone No. - N° de téléphone Facsimile No. - N° de télécopieur	
Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/ de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)	
Signature	Date

Solicitation No. - N° de l'invitation

E6TOR-13RM28/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

Client Ref. No. - N° de réf. du client

E6TOR-13RM28

File No. - N° du dossier

TOR-3-36249

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Se reporter au document en pièce jointe

SQA-23 Légumineuses (légumineuses à grain)

SQA-23 Légumineuses (légumineuses à grain)

Description : Le terme « légumineuses » fait référence aux plantes dont le fruit est dans une gousse. Les légumineuses à grain font partie de la famille des Légumineuses, mais le terme « légumineuses à grain » désigne uniquement celles qui produisent des graines comestibles séchées. Chez les légumineuses, les semences ou graines sont contenues dans une gousse. Les légumineuses à grain comprennent les haricots, les pois et les lentilles. Chacune de ces espèces présente une vaste gamme de couleurs et de grosseurs. Le terme « légumineuse » vient du latin *legumen* qui signifie « plante à gousse ».

Table 1.0 Type de légumineuse

Type de légumineuse	Caractéristiques
Pois chiche	Graine de grosseur moyenne et de forme ronde et irrégulière. Le pois chiche est légèrement plus gros que le pois moyen et de couleur beige. Il a une texture ferme et crémeuse et un goût de noisette.
Haricot rouge	Graine réniforme de grosseur moyenne, de couleur rouge foncé et à texture molle.
Haricot noir	Graine de grosseur moyenne et de forme ovale, à peau noire et à chair blanche.
Dolique à œil noir	Graine de grosseur moyenne, de forme ovale et de couleur crème avec une tache noire.
Lentille	Petite graine mince en forme de disque pouvant être de couleur verte, brune, rouge, orange ou jaune. Les lentilles vertes et brunes gardent leur forme après la cuisson. Les lentilles rouges, orange et jaunes ont tendance à fondre lorsqu'elles sont cuites.
Petit haricot blanc	Petite graine blanche de forme ovale.
Haricot cannellini	Graine blanche réniforme qui conserve bien sa forme après la cuisson.
Pois cassé	Petite graine ronde fendue en deux moitiés. Les pois cassés peuvent être verts, jaunes ou orange. Une fois cuits, ils deviennent très mous.
Haricot mungo	Petite graine verte très appréciée dans la cuisine chinoise. Il s'agit souvent de graines germées, parfois appelées « germes de haricot ».
Haricot adzuki	Petite graine ronde, de teinte rouge-brun, populaire dans la cuisine asiatique.

Toutes les légumineuses achetées au Canada doivent :

- satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues](#), au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et aux [règlements connexes](#), à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#), à la [Loi sur les grains du Canada](#) et à son [règlement d'application](#);
- être conformes aux exigences énoncées dans par la [Commission canadienne des grains](#);

SQA-23 Légumineuses (légumineuses à grain)

- être au moins de grade Canada n° 1 conformément au Guide officiel du classement des grains de la Commission canadienne des grains ou à l'annexe 3 du Règlement sur les grains du Canada (tableaux 24-26 et 30-37);
- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Guide officiel du classement des grains de la Commission canadienne des grains;
- être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et du ministère de la Consommation et des Affaires commerciales;
- satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du Centre de lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conformes aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- avoir été préparées et manipulées conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux légumineuses à grain;
- doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

Toutes les légumineuses à grain achetées à l'extérieur du Canada doivent :

- provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément au Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes aux Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires – CODEX ALIMENTARIUS;
- être conformes aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada et à son règlement d'application, de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, de la Loi sur les grains du Canada et de son règlement d'application (ou aux lois et règlements équivalents du pays d'origine);

SQA-23 Légumineuses (légumineuses à grain)

- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et du ministère de la Consommation et des Affaires commerciales;
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la Norme Codex pour certains légumes secs;
- satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux (ou aux exigences équivalentes du pays d'origine);
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- être conformes aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- avoir été préparées et manipulées conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les légumineuses doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
- être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux légumineuses à grain;
- être conformes aux limites maximales des résidus et aux limites maximales des mycotoxines pertinentes aux légumineuses à grain établies par la Commission du Codex Alimentarius;
- être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

SQA-23 Légumineuses (légumineuses à grain)

Format des contenants

Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce des légumineuses, à moins d’avis contraire.

Emballage

Les légumineuses doivent être emballées dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L’emballage, l’étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de l’aliment, et être faits de substances sans danger qui conviennent à l’utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable. Lorsque des sacs sont utilisés pour l’emballage, ceux-ci doivent être propres, robustes et fermés hermétiquement; lorsque le produit est emballé dans des sacs d’expédition, ces derniers doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

SQA-23 Légumineuses (légumineuses à grain)

Règlements applicables et références concernant les légumineuses

Commission canadienne des grains – Grains officiels du Canada

Page d'accueil de Pulse Canada

Norme Codex pour certains légumes secs (Codex STAN 171-1989)

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Loi sur les grains du Canada

Règlement sur les grains du Canada, en application de la Loi sur les grains du Canada

Loi sur les grains du Canada – Règlement sur les grains du Canada

Guide officiel du classement des grains de la Commission canadienne des grains

Règlement sur les grains du Canada – Annexe 3, tableaux 24-26 et 30-37

Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments

Agriculture et Agroalimentaire Canada

Ministère de la Consommation et des Corporations

Commission canadienne des grains

Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada

Santé Canada – Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire

Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur la protection des végétaux et Règlement sur la protection des végétaux

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS

Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'importation des aliments

Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires – CODEX ALIMENTARIUS

Norme Codex pour certains légumes secs

Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995)

Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985)