

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 Volaille	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM33/A	Date 2014-01-24
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM33	GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$TOR-033-6503
File No. - N° de dossier TOR-3-36254 (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-13RM33/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

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

E6TOR-13RM33

File No. - N° du dossier

TOR-3-36254

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Se reporter au document en pièce jointe

SQA-06 Volaille

Description

La viande de volaille doit provenir d'une carcasse d'oiseau habillée, suivant la définition donnée dans la [Loi](#) et le [Règlement sur l'inspection des viandes](#).

La qualité des produits de volaille est fonction des conditions du développement de l'oiseau pendant les différentes étapes de la production et de la transformation.

Critères d'acceptation pour la volaille

La texture et la saveur déterminent la qualité globale de la viande. Des normes de qualité définissent les facteurs ayant une incidence sur la texture et la saveur. Ces facteurs comprennent la conformation, la musculature, la couche de gras, la plumaison, la chair exposée, les changements de coloration, les os disloqués ou fracturés, les parties manquantes sur les carcasses entières et les défauts dus à la congélation.

Les coupes de volaille fraîche/réfrigérée et/ou congelée achetées au Canada :

- doivent provenir d'un établissement agréé et inspecté par l'ACIA (la liste des établissements agréés et inspectés par l'ACIA est donnée à [Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille – Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral](#));
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- doivent appartenir à la catégorie Canada A (à moins d'indications contraires) ou à une catégorie équivalente, conformément au [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#), (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine);
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux exigences relatives au Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent entièrement satisfaire aux exigences de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- doivent être en bon état et exempts de traces de dommage ou de détérioration au moment de la livraison;

- doivent être habillées;
- doivent être réfrigérées ou refroidies de façon appropriée avec de la glace;
- doivent être de l'espèce, de la catégorie, de la qualité, de la coupe, de la taille ou du poids spécifiés;
- doivent avoir une teneur en matières grasses qui n'excède pas le pourcentage maximal indiqué dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes](#);
- ne doivent pas subir une augmentation de poids excédant le pourcentage indiqué dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes](#) par suite du lavage, du refroidissement ou d'un autre contact avec de l'eau, dans l'établissement agréé ou pendant le transport d'un établissement agréé à un autre;
- doivent être en bon état, saines, propres et exemptes de matières étrangères et de substances toxiques ou esthétiquement désagréables pour l'humain;
- doivent être enveloppées séparément (carcasses de volaille dans un contenant) de manière à ne pas adhérer au contenant à moins que celui-ci ne soit doublé d'un papier paraffiné ou d'un autre matériau ou que ses parois intérieures ne soient traitées à la paraffine ou autre matériau;
- doivent être caractérisées, dans la description du produit, par le nom de l'espèce dont provient la viande plutôt que le terme « volaille »;
- doivent présenter un bon rapport viande/os;
- doivent être recouvertes d'une couche de peau adéquate;
- doivent être exemptes de plumes;
- doivent être exemptes de signes de changements de couleur.

Les coupes de volaille fraîche/réfrigérée et/ou congelée fournies par des pays autres que le Canada :

- ne doivent provenir que de pays admis à exporter des produits de volaille au Canada (le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA](#) contient de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise);
- doivent appartenir à la catégorie Canada A (à moins d'indications contraires) ou à une catégorie équivalente, conformément au [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#), (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine) et/ou;
- doivent satisfaire à toutes les exigences de l'USDA relatives à la classification de la volaille, telles qu'énoncées dans les [United States Classes, Standards, and Grades for Poultry](#) et/ou;

- rencontrer tous les exigences de la législation locale en matière d'aliments s'ils s'avèrent que ces dernières soient plus strictes. Toute la volaille doit provenir de sources approuvées par les lois, règles procédures de demandes locales et internationales.
-
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP décrits dans l'appendice Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- doivent entièrement satisfaire aux exigences de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- doivent satisfaire à tous les critères supplémentaires en matière d'achat de produits de volaille au Canada.

Les caractéristiques suivantes ne sont pas acceptables :

- poitrines déformées, tordues, bosselées, en forme de « V » ou concaves,
- dos tordus ou voutés,
- pattes et ailes déformées,
- corps cunéiformes,
- pattes et pilons grêles,
- dos n'ayant pas suffisamment de peau pour recouvrir les vertèbres et les os de la hanche,
- plumes,
- contusions avec traces de coagulation ou de formation de caillots de sang,
- changement de couleur excédant la valeur admissible indiquée dans le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#),
- brûlure de congélation (dénotée par le changement de couleur ou la déshydratation de la peau de la volaille ou de la surface du produit de volaille sans peau).

Emballage

- Le contenant utilisé pour la volaille transformée doit être :
 - suffisamment résistant pour protéger celle-ci;
 - de bonne construction, propre et exempt de taches, de décoloration et d'odeurs désagréables, s'il est construit de carton ondulé;

- facile à nettoyer et à désinfecter et exempt de substances nocives, nettoyé et désinfecté avant d’être réutilisé, s’il est fait d’un matériau autre que le carton ondulé;
- Le matériau utilisé pour emballer ou envelopper la volaille transformée ne peut entrer en contact avec la volaille à moins qu’il ne réponde aux exigences suivantes :
 - il est de nature à ne pas communiquer d’élément nocif à la volaille transformée;
 - il est efficace et durable pour l’utilisation qui en est faite;
 - il ne se déchire pas quand il est mouillé.
- Un matériel thermorétractable ne peut être utilisé pour envelopper la volaille transformée destinée à la congélation que s’il moule la forme de la volaille pour constituer un emballage en bon état.
- La volaille transformée ne peut être emballée dans un contenant avec d’autre volaille transformée que si celle-ci porte le même nom usuel et un nom de catégorie.

Tout contenant de volaille transformée doit être marqué conformément aux exigences du [Règlement sur les aliments et drogues](#), du [Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation](#) et du [Règlement de 1990 sur l’inspection des viandes](#), et doit porter les renseignements suivants :

- le nom de catégorie,
- les mentions « Avec abattis » et « With Giblets » si la volaille en contient,
- le numéro d’établissement de l’établissement où la volaille transformée a été conditionnée,
- le nom usuel de la volaille,
- toute autre mention requise par le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#).

Entreposage et distribution

La volaille fraîche et ses parties doivent être refroidies à 2 °C et maintenues à cette température jusqu’au moment de la livraison.

La volaille refroidie et ses parties ne doivent jamais avoir été congelées avant la livraison.

La volaille congelée doit être livrée à une température d’au plus –18 °C. Au moment de la livraison, le produit doit être exempt de signes de dégel ou détérioration due à la congélation.

Espèce de volaille	Catégories	N° de la NAMP
Poulet – Volaille de l'espèce Gallus domesticus dont l'extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse. Presque toutes les parties de l'oiseau sont comestibles et sa viande se prête à de nombreux types de cuisson. Le poulet produit commercialement a généralement un goût et une texture assez neutres.	Poulet à frire – Jeune poulet (généralement de moins de 13 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet souple.	P1000
	Poulet Rock Cornish ou de Cornouailles – Poulet immature (généralement de moins de 5 semaines); mâle ou femelle; poids des carcasses prêtes à cuire d'au plus 0,9 kg (2 livres).	P1500
	Poulet à rôtir – Jeune poulet (généralement entre 3 et 5 mois); mâle ou femelle; viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet un peu moins souple que chez le poulet à frire.	P1100
	Chapon – Jeune coq châtré (généralement de moins de 8 mois); viande tendre; peau souple et lisse.	P1200
	Poule, pondeuse, poulet à cuire au four, poulet à bouillir – Poulet adulte femelle (généralement de plus de 10 mois); viande un peu moins tendre que celle d'un poulet à rôtir; extrémité cartilagineuse du bréchet rigide.	P1300
Canard	Coq – Poulet adulte mâle; peau épaisse; viande dure et foncée; extrémité cartilagineuse du bréchet rigide.	
	Canard à frire – Jeune canard (généralement de moins de 8 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; bec mou; trachée molle.	P3000
	Canard à rôtir – Jeune canard (généralement de moins de 16 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; bec pas tout à fait rigide; trachée facilement déformable.	P3100
	Canard mature ou vieux canard – Canard adulte (généralement de plus de 6 mois); mâle ou femelle; viande dure; bec rigide; trachée rigide.	P3200
	Jeune oie – Mâle ou femelle; viande tendre; trachée facilement déformable.	P4000
Oie	Oie mature ou vieille oie – Mâle ou femelle; viande dure; trachée rigide.	P4100
Dindon	Dindon à frire et à rôtir – Jeune dindon immature (généralement de moins de 16 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet souple.	
	Jeune dindon – Dindon (généralement de moins de 8 mois); viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet moins souple que chez le dindon à frire et à rôtir. Désignation du sexe facultative.	P2000

	Dindon de un an – Dindon entièrement mature (généralement de moins de 15 mois); viande raisonnablement tendre; peau relativement lisse. Désignation du sexe facultative.	P220010
	Dindon mature ou vieux dindon – Dindon adulte (généralement de plus de 15 mois); mâle ou femelle; peau épaisse; viande dure.	P2300
Caille	Caille – Gibier à plumes; à frire et à rôti (jeune caille) ou à braiser.	P7000

Coupes de volaille				
Coupe	Spécifications tirées du Manuel de coupes de viande – Volaille de l'Agence canadienne d'inspection des aliments	N° de la NAMP — Pour les spécifications, voir le Meat Buyers Guide.		
		Poulet	Dindon	Canard
		P1000	P2000	P3000
				Oie
				P4000
Carcasse habillée de volaille (volaille entière)	Carcasse de volaille de laquelle les plumes, les poils, la tête, les pattes aux articulations tarsiennes et la glande uropygienne ont été enlevés et qui a été éviscérée.	P1008	P2008	P3008
Demi-volaille	Une des deux parties à peu près égales d'une volaille entière obtenue en coupant les vertèbres du dos, le bassin (pelvis) et le bréchet (sternum) le long de la médiane.	P1010	P2010	P3010
Quart avant (quartier avant)	Partie avant (antérieure) de la demi-volaille obtenue par une coupe effectuée parallèlement à la cage thoracique et juste derrière celle-ci.	P1030	P2030	P3030
Quart arrière (quartier arrière, cuisse avec dos)	Partie postérieure de la demi-volaille qui a été séparée du quart avant.			
Aile	Partie de la volaille entière obtenue en coupant à travers l'articulation de l'épaule. Comprend le pilon d'aile, l'aileron et peut comprendre la pointe de l'aile.	P1036	P2036	P3036
Pilon d'aile	Partie proximale de l'aile qui est séparée de la volaille entière, en coupant à travers l'articulation de l'épaule (tel que décrit), et de l'aileron, en coupant à travers l'articulation du coude.	P1037	S/O	S/O

Coupes de volaille		N° de la NAMP —Pour les spécifications, voir le Meat Buyers Guide.			
Coupe	Spécifications tirées du <u>Manuel de coupes de viande – Volaille de l'Agence canadienne d'inspection des aliments</u>	Poulet	Dindon	Canard	Oie
Aileron	Partie distale de l'aile obtenue en coupant à travers l'articulation du coude. Une partie de la pointe de l'aile peut être enlevée.	P1038	S/O	S/O	S/O
Cuisse	Partie de la volaille entière obtenue en coupant dans le creux de la cuisse à travers l'articulation de la hanche. Comprend le haut de cuisse et le pilon, qu'ils soient attachés ou non, et peut contenir de la viande provenant du bassin.	P1031	P2031	P3031 Comprend le haut de cuisse et le pilon	P4031 Comprend le haut de cuisse et le pilon
Haut de cuisse	Partie proximale de la cuisse qui est séparée de la volaille entière, en coupant dans le creux de la cuisse à travers l'articulation de la hanche, et du pilon, par une coupe franche à travers l'articulation du genou. Peut contenir de la viande provenant du bassin mais doit exclure les os du bassin, la peau de dos, la peau abdominale et le gras excessif.	P1033 P1034 (avec dos)	P2033	P3033	P4033
Pilon	Partie distale de la cuisse qui est séparée du haut de cuisse par une coupe franche à travers l'articulation du genou. Éventail de masses normal.	P1035	P2035	P3035	P4035
Poitrine (poitrine entière)	Partie de la volaille entière qui est séparée de l'aile, du cou, du dos et du quart arrière. Comprend les extrémités en forme de « Y » des côtes et exclut la peau du cou.	P1012 Avec côtes P1013 Sans côtes	P2012 Avec côtes P2013 Sans côtes	P3012 Avec côtes P3013 Sans côtes	P4012 Avec côtes P4013 Sans côtes
Demi-poitrine	Une des deux parties à peu près égales d'une poitrine entière obtenue en coupant à travers le bréchet (sternum) le long de la médiane.	P1014 Avec côtes P1013 Sans côtes	P2014 Avec côtes P2015 Sans côtes	P3014 P3015 Sans côtes	P4014 Avec côtes P4015 Sans côtes
Filet de poitrine	Muscle rond, allongé et fusiforme situé de chaque côté du bréchet (sternum).	S/O	S/O	S/O	S/O
Dos entier	Partie de la volaille entière qui est séparée de la poitrine. Comprend le cou, les vertèbres thoraciques, les os pelviens, la queue et peut comprendre une partie des	S/O	S/O	S/O	S/O

Coupes de volaille					
Coupe	Spécifications tirées du <u>Manuel de coupes de viande – Volaille de l’Agence canadienne d’inspection des aliments</u>	N° de la NAMP —Pour les spécifications, voir le Meat Buyers Guide.			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie
Dos	côtes vertébrales. Partie du dos entier qui est séparée du cou. Comprend les vertèbres thoraciques, les os pelviens et la queue.	P1041	S/O	S/O	S/O
Abattis de volaille	Foie, cœur ou gésier ou toute combinaison de ceux-ci de la même espèce, obtenu d’une carcasse habillée de volaille. La vésicule biliaire et les autres entrailles ou organes internes doivent être enlevés.	P1043	P2043	S/O	
On trouve d’autres coupes de viande de volaille ainsi qu’une liste de modificatifs des coupes de viande dans le <u>Manuel de coupes de viande de l’Agence canadienne d’inspection des aliments (volaille)</u> ainsi que dans le Meat Buyers Guide de la NAMP.					

Sources d’information et réglementation en matière de volaille

- Loi sur l’inspection des viandes et Règlement de 1990 sur l’inspection des viandes
Agence canadienne d’inspection des aliments – Produits de viande et de volaille – Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral
Loi sur les aliments et drogues et Règlement sur les aliments et drogues
Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille
Code d’usages international recommandé – Principes généraux d’hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS
Agence canadienne d’inspection des aliments
Règlement de 1990 sur l’inspection des viandes
Manuel des méthodes de l’hygiène des viandes de l’ACIA
United States Classes, Standards, and Grades for Poultry
Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation
Agence canadienne d’inspection des aliments – Manuel de coupes de viande – Volaille

Agence canadienne d’inspection des aliments – Produits de viande et de volaille
Loi sur les produits agricoles du Canada

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC
SQA-06 Volaille

Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – Directives de l'hygiène des viandes
pour l'année 2010
USDA – Poultry Grading and Certification
USDA – Poultry Grading Manual