

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

SOLICITATION AMENDMENT MODIFICATION DE L'INVITATION

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Solicitation remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'invitation demeurent les mêmes.

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 Bread and Baked Products	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM07/A	Amendment No. - N° modif. 002
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM07	Date 2015-09-28
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6529	
File No. - N° de dossier TOR-3-36227 (033)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-10-30	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) 615-2033 ()	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-13RM07/A

Amd. No. - N° de la modif.

002

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

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

E6TOR-13RM07

File No. - N° du dossier

TOR-3-36227

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Se reporter au document en pièce jointe

SQA-34 Pain et produits de boulangerie

Description :

Pain : Aliment stable produit par la cuisson d'une pâte faite de farine et d'eau et d'autres ingrédients variant selon le type de pain. Les miches de pain achetées doivent être d'un goût agréable et fraîches, bien développées et bien cuites avec un brunissement égal. Elles doivent être exemptes de croûte brûlée et être de taille uniforme. La mie doit être de texture adéquate et uniforme et le pain doit être exempt de pâte collante, de grumeaux, de moisissures ou de pain filant.

Tableau 1.0 Types de pain

Type	Description	Exigences
Pain blanc	Fait d'une pâte levée cuite au four et préparée avec de la farine et de l'eau qui peut contenir du sel, du shortening, du saindoux, du beurre ou de la margarine, du lait ou des produits du lait, des œufs entiers, des blancs d'œufs, des jaunes d'œufs (frais, déshydratés ou congelés); un édulcorant et d'autres ingrédients indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.021 . Le pain blanc doit être de couleur blanc crème sans parties grisâtres.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.021 . La durée de conservation minimale après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.
Pain blanc enrichi	Fait d'une pâte dans laquelle la farine enrichie est la seule farine de blé utilisée et contient des ingrédients dont le type et la quantité sont indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.022 . Le pain blanc enrichi doit être de couleur blanc crème sans endroits grisâtres.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.022 . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.
Pain de blé entier	Fait d'une pâte dans laquelle le pourcentage donné de farine doit être une farine de blé entier et doit contenir au moins 60 % de blé entier par rapport à la quantité totale de farine utilisée et des ingrédients dont le type et la quantité sont indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.026 .	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.026 . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.

Pain brun	Pain coloré par l'utilisation de farine de blé entier, de farine Graham, de son, de mélasse ou de caramel.	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.027</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.
Pain aux raisins	Le pain doit contenir par 100 parties en poids de farine au moins, 50 parties en poids de raisins secs avec ou sans pépins, ou de raisins secs et de raisins de Corinthe desquels au moins 35 parties doivent être des raisins secs et peuvent contenir des épices ou des pelures.	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.025</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.

Description :

Pain de composition spéciale :

Pain contenant des ingrédients qui sont interdits dans la norme générale relative au pain (comme des fruits, des noix, des graines et des saveurs) ou d'autres ingrédients (surtout diverses farines panifiables, d'autres types de farines et des amidons) qui sont permis en proportions supérieures à celles indiquées dans la norme générale.

Tableau 2.0 Pains de composition spéciale

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine	Exigences
Pain Graham	Farine Graham	150	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au lait	Solides du lait	6	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée minimale de conservation garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain aux pommes de terre	Farine de pommes de terre	5	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au miel	Miel	5	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au fromage	Fromage	12	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.

Pain d'avoine	Avoine	20	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029.</u> La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain de blé concassé	Blé concassé	20	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029.</u> La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au germe de blé	Germe de blé	2	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029.</u> La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Pain aux œufs	Solides d'œufs entiers	1.5	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029.</u> La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain aux fruits	Fruits	40	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029.</u> La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Pain triticales	Farine triticales	20	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029.</u> La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.

Pain de seigle	Farine de seigle	20	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029.</u> La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire. Si du pain de seigle léger est exigé, au moins 10 % de la farine doit être de la farine de seigle. Si du pain de seigle foncé est exigé, au moins 30 % de la farine doit être de la farine de seigle.
Pain aux raisins	Raisins secs sans pépins	50	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029.</u> La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.
Pain aux raisins	Ou un mélange de raisins secs et de raisins de Corinthe	35 et plus 15 maximum	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029.</u> La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.
Pain au son	> 2 g de fibres alimentaires par portion provenant du son de blé	> 2 g de fibres alimentaires par portion provenant du son de blé	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029.</u> La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain protéiné	Cote protéique d'au moins 20	Cote protéique d'au moins 20	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029.</u> La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.

Description :

Produits panifiés

Produits fabriqués avec de la farine, de l'eau et d'autres ingrédients variant selon le produit. Le sel, le gras et des agents de levage comme la levure et le bicarbonate de soude sont des ingrédients courants. Les produits panifiés peuvent contenir d'autres ingrédients comme du lait, des œufs, du sucre, des épices, des fruits (comme les raisins secs), des légumes (comme l'oignon), des noix (comme les noix de Grenoble) ou des graines (comme des graines de pavot).

Tableau 3.0 Produits panifiés

Type de produits panifiés	Description	Exigences
Bagel	Le bagel est un produit panifié en forme d'anneau, traditionnellement façonné à la main à partir d'une pâte de blé à levure à peu près de la taille d'une main. Les bagels sont d'abord bouillis dans l'eau et puis cuits au four. Les bagels ont une mie dense, élastique et pâteuse, avec une croûte brunie parfois croquante. Les bagels peuvent être recouverts de graines comme les graines de pavots ou de sésame cuites sur la croûte extérieure. Les bagels peuvent aussi être faits de différents types de pâte comme la pâte de grains entiers ou de seigle.	La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Muffins anglais	Le muffin anglais est un petit pain à pâte levée rond et plat (ou mince) qui est habituellement servi fendu à l'horizontale. Les muffins anglais peuvent être faits de pâte de farine blanche ou de farine de grains entiers et sont offerts en différentes saveurs comme la cannelle.	La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Pain pita	Le pain pita est un pain rond à pâte légèrement levée formant une poche. La « poche » du pain pita est créée par la vapeur qui fait gonfler la pâte. Lorsque le pain refroidit et s'aplatit, une poche se forme au centre. Le pain pita est rond ou ovale et se présente en différentes tailles.	La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Tortilla	La tortilla mexicaine est faite d'une farine de maïs ayant reçu un traitement spécial. Les tortillas sont aussi couramment faites de farine de blé. Les tortillas de maïs et les tortillas de blé ont des textures différentes. La tortilla de maïs est plus épaisse et plus cassante que la tortilla de blé qui se brise moins facilement en raison de sa haute teneur en gluten. Pour cette raison, la tortilla de blé peut être plus grande et plus mince.	La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.

Type de produits panifiés	Description	Exigences
Croissant	Les croissants sont un petit pain à pâte feuilletée ayant une forme distinctive de croissant. Les croissants sont faits de couches de pâte levée couvertes de beurre, roulées et repliées plusieurs fois en succession, puis abaissées en une feuille, selon une technique nommée stratification. Le processus donne une pâtisserie à plusieurs couches, de texture croustillante semblable à une pâte feuilletée.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Petits pains	Produits panifiés à pâte levée offerts en différentes tailles et formes.	Doivent demeurer de goût agréable, frais et savoureux 72 h après la livraison, sauf s'il s'agit de petits pains croustés, qui doivent demeurer frais et savoureux 48 h après la livraison.
Petits pains blancs		Faits d'une farine blanche enrichie conforme aux exigences du <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B13.001</u> . Les petits pains blancs doivent être de couleur blanc crème sans parties grisâtres.
Petits pains blancs à farine enrichie		Doivent être conformes aux exigences relatives aux petits pains blancs et contenir, par 100 parties de farine, au moins deux parties en masse de solides de lait écrémé ou quatre parties en masse de poudre de lactosérum séché.
Petits pains de blé entier		Doivent être faits d'un mélange de farine constitué d'au moins 60 % de farine de blé entier de bonne qualité.
Petits pains croustés		Doivent être cuits au four jusqu'à l'obtention d'une croûte dure sur la totalité de la surface et doivent être de la taille et de la forme prescrites.
Petits pains mollets		Doivent être faits d'une pâte qui contient pour chaque partie de farine, au moins deux parties en masse de sucre ou de dextrose et au moins deux parties en masse de shortening ou de saindoux. La croûte doit être souple au toucher. Les petits pains doivent être de la masse, de la taille et de la forme prescrites.
Pains à hot dog		Doivent respecter les mêmes exigences que celles relatives aux petits pains mollets sauf qu'ils doivent avoir la forme requise pour les hot dogs et mesurer au moins 150 mm de longueur.
Pains à hamburger		Doivent respecter les mêmes exigences que celles relatives aux petits pains mollets sauf qu'ils doivent être de la forme ronde et aplatie nécessaire pour les hamburgers et doivent avoir un diamètre d'au moins 75 mm sauf indication contraire. La croûte du dessus doit être souple au toucher.

Tous les pains, pains de composition spéciale et produits panifiés achetés au Canada :

- doivent être du type et dans un conditionnement du format spécifiés;
- doivent avoir une durée de conservation conforme aux indications des tableaux 1.0, 2.0 et 3.0;
- le pain et le pain de composition spéciale doivent avoir été sortis du four pas moins de 12 h ou plus de 24 h avant la livraison;
- ne doivent pas avoir été congelés à moins d'indication contraire;
- doivent être conformes aux exigences des tableaux 1.0, 2.0 et 3.0 le cas échéant, à moins d'indication contraire;
- doivent être conformes aux articles pertinents des lois et des règlements liés à la [Loi canadienne sur les aliments et drogues](#); au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et aux règlements associés, à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#), à la [Loi sur les grains du Canada](#) et au [Règlement sur les grains du Canada pris en vertu de la Loi](#);
- doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#);
- doivent être conformes aux articles pertinents du document de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
- doivent être conformes à toutes les exigences prescrites par la [Commission canadienne des grains](#);
- doivent être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés dans le [Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16](#);
- doivent 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 le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#);
- doivent être conformes aux articles pertinents du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#) et du [Chapitre 9 - Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments](#) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- doivent être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \(CODEX ALIMENTARIUS\)](#), y compris l'annexe et les lignes directrices sur le Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- doivent respecter tous les critères microbiologiques établis conformément aux principes du document Établissement et application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

Tous les pains, pains de composition spéciale et produits panifiés achetés à l'extérieur du Canada :

- doivent seulement provenir de pays qui respectent les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation d'aliments conformément aux exigences du Guide relatif à l'importation commerciale de produits de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- doivent être du type et dans un conditionnement du format spécifiés;
- doivent avoir une durée de conservation conforme aux indications des tableaux 1.0, 2.0 et 3.0;
- ne doivent pas avoir été congelés au préalable;
- doivent être conformes aux exigences des tableaux 1.0, 2.0 et 3.0, le cas échéant, à moins d'indication contraire;
- doivent être conformes aux articles pertinents des lois et des règlements (ou de l'équivalent dans le pays de provenance) liés à la Loi canadienne sur les aliments et drogues; au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi sur les produits agricoles au Canada et aux règlements associés, à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, à la Loi sur les grains du Canada et au Règlement sur les grains du Canada pris en vertu de la Loi;
- doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés;
- doivent être conformes aux articles pertinents du document de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments;
- doivent être conformes aux exigences répertoriées (ou de l'équivalent dans le pays de provenance) par la Commission canadienne des grains;
- doivent respecter les règlements sur les additifs alimentaires indiquées dans le Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16; et/ou
- doivent être conformes aux classes d'additifs alimentaires indiquées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);
- doivent satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;
- doivent être conformes aux articles pertinents du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et du Chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments; et/ou

- doivent être conformes à toutes les exigences indiquées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(Codex Stan 1-1985\)](#);
- doivent être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \(CODEX ALIMENTARIUS\)](#), y compris l'annexe et les lignes directrices sur le Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- doivent être conformes aux autres codes d'usage en matière d'hygiène et codes d'usage pertinents recommandés par la Commission du Codex Alimentarius liés au pain;
- doivent être conformes à toutes les exigences énoncées dans les [Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants \(Codex CAC/GL 66-2008\)](#);
- doivent respecter toutes les exigences pertinentes des lois locales sur les aliments lorsque ces exigences sont plus rigoureuses. Tout le pain doit être obtenu de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle nationale et internationale.

Format :

Le format habituel standard utilisé dans le commerce de détail et de gros et offert sur le marché pour le pain et les produits de boulangerie frais à moins d'indication contraire.

Conditionnement :

Le pain et les produits de boulangerie frais doivent être conditionnés dans des conditionnements standards utilisés dans le commerce de détail et de gros, emballés, étiquetés et marqués de manière à protéger l'hygiène et les qualités nutritionnelles, technologiques et organoleptiques des aliments. Les matériaux de conditionnement doivent être faits de substances qui sont sans danger, qui conviennent à l'utilisation prévue et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirables.

Entreposage et distribution :

Tous les produits doivent être livrés au moyen de véhicules propres et hygiéniques et dans des boîtes, des conditionnements ou des plateaux qui protègent le produit de la poussière et de la contamination pendant le transport.

Règlements applicables et références concernant le pain et les produits de boulangerie

Loi canadienne sur les aliments et drogues
Règlement sur les aliments et drogues
Règlement sur les aliments et drogues – Titre 13
Loi sur les produits agricoles au Canada
Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés
Agriculture et Agro-Alimentaire Canada - L'industrie canadienne du pain et des produits de boulangerie
Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments
Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments
Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16
Agence canadienne d'inspection des aliments – Chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments (9.8)
Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments
Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments - Chapitre 9 - Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments
Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
Loi sur les grains du Canada
Règlement sur les grains du Canada pris en vertu de la Loi
Commission canadienne des grains
Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (Codex Alimentarius - CAC/RCP 1969)
Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)
Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995)
Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008)