



**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 Poultry	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM33/A	Amendment No. - N° modif. 004
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM33	Date 2016-03-23
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6503	
File No. - N° de dossier TOR-3-36254 (003)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2017-03-31	
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: Escander, Lisa	Buyer Id - Id de l'acheteur tor003
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

SQA-6 - Volaille

[SQA-6-01-01 – Tableau 1 : Espèce de volaille et catégorie](#)

[SQA-6-01-02 – Tableau 2 : Coupes de volaille et spécifications](#)

[SQA-6-02 - Produits de volaille ultérieurement transformés](#)

[SQA-6-03 - Poulet cuit](#)

[SQA-6-04 - Dinde, viande hachée](#)

[Règlements applicables et références concernant la \[volaille\]](#)

Description

1. La viande de **volaille** doit provenir d'une carcasse d'oiseau habillée, suivant la définition donnée dans la [Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#) et le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#).
2. 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.
3. Critères d'acceptation pour la volaille :
 - a. La texture et la saveur déterminent la qualité globale de la viande;
 - b. Des normes de qualité définissent les facteurs ayant une incidence sur la texture et la saveur; et
 - c. 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.
4. Les coupes de **volaille** fraîche, réfrigérée et/ou congelée achetées au Canada doivent :
 - a. provenir d'un établissement agréé et inspecté par [l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#) (la liste des établissements agréés et inspectés par [l'ACIA](#) est donnée à [Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés - \(ACIA\)](#));
 - b. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#);
 - c. 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 \(DORS/92-541\)](#), (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine);
 - d. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - e. provenir d'un établissement qui satisfait aux exigences relatives au Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC) et directives

- concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- f. entièrement satisfaisant aux exigences de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#);
 - g. être en bon état et exemptes de traces de dommage ou de détérioration au moment de la livraison;
 - h. être habillées;
 - i. être réfrigérées ou refroidies de façon appropriée avec de la glace;
 - j. être de l'espèce, de la catégorie, de la qualité, de la coupe, de la taille ou du poids spécifiés;
 - k. avoir une teneur en matières grasses qui n'excède pas le pourcentage maximal indiqué dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);
 - l. ne doivent pas subir une augmentation de poids excédant le pourcentage indiqué dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#) 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;
 - m. être en bon état, saines, propres et exemptes de matières étrangères et de substances toxiques ou esthétiquement désagréables pour l'humain;
 - n. 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;
 - o. être caractérisées, dans la description du produit, par le nom de l'espèce dont provient la viande plutôt que le terme « volaille »;
 - p. présenter un bon rapport viande/os;
 - q. être recouvertes d'une couche de peau adéquate;
 - r. être exemptes de plumes; et
 - s. être exemptes de signes de changements de couleur.
5. Les coupes de volaille fraîche, réfrigérée et/ou congelée fournies par des pays autres que le Canada :
- a. ne doivent provenir que de pays admis à exporter des produits de volaille au Canada (le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#) contient de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise);
 - b. 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 (DORS/92-541), (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine) et/ou;
- c. doivent satisfaire à toutes les exigences de l'USDA relatives à la classification de la **volaille**, telles qu'énoncées dans les USDA Grades and Standards for Poultry and Poultry Products; et/ou
 - d. doivent satisfaire à toutes les exigences des législations alimentaires locales lorsque ces dernières sont plus rigoureuses. Les **volailles** doivent parvenir de sources approuvées par les lois, les réglementations, les procédures et les exigences locales et internationales;
 - e. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS];
 - f. doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères du Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC) décrits dans l'appendice du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS];
 - g. doivent entièrement satisfaire aux exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA); et
 - h. doivent satisfaire à tous les critères supplémentaires en matière d'achat de **produits de volaille** au Canada.
6. Les caractéristiques suivantes ne sont pas acceptables :
- a. poitrines déformées, tordues, bosselées, en forme de « V » ou concaves;
 - b. dos tordus ou voûtés;
 - c. pattes et ailes déformées;
 - d. corps cunéiformes;
 - e. pattes et pilons grêles;
 - f. dos n'ayant pas suffisamment de peau pour recouvrir les vertèbres et les os de la hanche;
 - g. plumes;
 - h. contusions avec traces de coagulation ou de formation de caillots de sang;
 - i. changement de couleur excédant la valeur admissible indiquée dans le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (DORS/92-541);
 - j. 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

7. Le contenant utilisé pour la **volaille** transformée doit être :
 - a. suffisamment résistant pour protéger celle-ci;
 - b. de bonne construction, propre et exempt de taches, de décoloration et d'odeurs désagréables, s'il est construit de carton ondulé; et
 - c. 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.
8. 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 :
 - a. il est de nature à ne pas communiquer d'élément nocif à la volaille transformée;
 - b. il est efficace et durable pour l'utilisation qui en est faite; et
 - c. il ne se déchire pas quand il est mouillé.
9. 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.
10. 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.
11. Tout contenant de **volaille** transformée doit être marqué conformément aux exigences de la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)*, du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417)* et du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288)*, et doit porter les renseignements suivants :
 - a. le nom de catégorie de **volaille**;
 - b. les mentions « avec abattis » et « with giblets » si la volaille en contient;
 - c. le numéro d'établissement de l'établissement où la volaille transformée a été conditionnée;
 - d. le nom usuel de la volaille; et
 - e. toute autre mention requise par le *Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (DORS/92-541)*.

Entreposage et distribution

12. La **volaille fraîche et ses parties** doivent être refroidies à 2 °C et maintenues à cette température jusqu'au moment de la livraison.
13. 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.

SQA-6-01-01 – Tableau 1 : Espèce de volaille et catégorie

Espèce de volaille	Catégories	N° de la NAMP
Poulet¹	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
	Coq – Poulet adulte mâle; peau épaisse; viande dure et foncée; extrémité cartilagineuse du bréchet rigide.	
Canard	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
Oie	Jeune oie – Mâle ou femelle; viande tendre; trachée facilement déformable.	P4000
	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.	P2000

¹ 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.

Espèce de volaille	Catégories	N° de la NAMP
	Désignation du sexe facultative.	
	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 rôtir (jeune caille) ou à braiser.	P7000

SQA-6-01-02 – Tableau 2 : Coupes de volaille et spécifications

Coupes de volaille					
Coupe ²	Spécifications tirées de <i>l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Volaille - Manuel de coupes de viande</i>	N° de la NAMP [Pour les spécifications, voir le <i>Meat Buyer's Guide</i>]			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie
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.	P1000	P2000	P3000	P4000
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.	P1008	P2008	P3008	P4008
Quart arrière (quartier arrière, cuisse avec dos)	Partie postérieure de la demi-volaille qui a été séparée du quart avant.	P1030	P2030	P3030	P4030
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	P4036
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	P1037	S/O	S/O	S/O

² **Remarque** : La poitrine de poulet désossée est une version modifiée de la demi-poitrine décrite dans le tableau des coupes de volaille ci-dessus. Elle doit être offerte en format de 180 grammes (6 onces), à moins d'indications contraires.

Coupes de volaille					
Coupe ²	Spécifications tirées de <i>l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Volaille - Manuel de coupes de viande</i>	N° de la NAMP [Pour les spécifications, voir le <i>Meat Buyer's Guide</i>]			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie
	l'articulation du coude.				
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	S/O	S/O	S/O	S/O

Coupes de volaille					
Coupe ²	Spécifications tirées de <i>l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Volaille - Manuel de coupes de viande</i>	N° de la NAMP [Pour les spécifications, voir le <i>Meat Buyer's Guide</i>]			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie
	séparée de la poitrine. Comprend le cou, les vertèbres thoraciques, les os pelviens, la queue et peut comprendre une partie des côtes vertébrales.				
Dos	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	
Cou	Partie avant (antérieure) du dos entier ou de la carcasse de la demi-volaille obtenue par une coupe effectuée à travers l'articulation de l'épaule (vers la douzième vertèbre cervicale). Peut comprendre la peau.	P1042	P2042	S/O	S/O

Remarque : On trouve d'autres coupes de viande de volaille ainsi qu'une liste de modificatifs des coupes de viande à [*l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Volaille - Manuel de coupes de viande*](#) ainsi que dans [*The Meat Buyer's Guide Online*](#).

SQA-6-02 - Produits de volaille ultérieurement transformés

SQA-6-03 - Poulet cuit

Description

14. Le poulet cuit est offert entier ou sous diverses formes, comme des lanières, du poulet entier désossé et des poitrines sans peau. Le poulet cuit doit être préparé avec du poulet qui satisfait aux normes de qualité pour la volaille.

15. Le poulet est offert coupé sous différentes formes : viande blanche, rouge ou une combinaison des deux, vendu en diverses proportions de viande blanche et rouge.

16. Le poulet cuit et coupé en dés doit être de la viande blanche à 100 %, sans peau ou os, sans assaisonnement ou additif. Les dés doivent être d'environ 5 mm, entièrement cuits, surgelés individuellement et emballés en vrac.

17. Les dés de poulet sont inacceptables :
- a. s'ils contiennent de la peau et des os;
 - b. s'ils démontrent des signes d'avoir déjà été décongelés; et
 - c. si les dés sont trop gros ou irréguliers.

SQA-6-03 - Dinde, viande hachée

Description

18. La viande hachée de dinde est un mélange de viande blanche et rouge avec de la peau et des matières grasses, le tout broyé mécaniquement. La viande hachée de dinde devrait être composée de fibres musculaires entières, comme les pilons, les cuisses, le cou, etc., avec toutes leurs composantes, c'est-à-dire avec la peau et les matières grasses, en proportions naturelles. La viande hachée de dinde est habituellement de couleur rose pâle et de bonne consistance.

19. Étant donné que la durée de conservation de la viande hachée de volaille est courte, la viande hachée de dinde devrait être offerte congelée.

20. La viande hachée de dinde doit être :
- a. faite à partir de viande fraîche, qui n'a pas été congelée auparavant;
 - b. sans peau ni os;
 - c. extra maigre, ne contenir pas plus de 10 % de matières grasses; et
 - d. exempte d'additif.

Règlements applicables et références concernant la [volaille]

[Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#)

[Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#)

[Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés - \(ACIA\)](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

[Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Volaille - Manuel de coupes de viande](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille](#)

[USDA Grades and Standards for Poultry and Poultry Products](#)

[The Meat Buyer's Guide Online](#)