

RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

**Public Works and Government Services / Travaux
publics et services gouvernementaux
Kingston Procurement
Des Acquisitions Kingston
86 Clarence Street, 2nd floor
Kingston
Ontario
K7L 1X3
Bid Fax: (613) 545-8067**

Request For a Standing Offer Demande d'offre à commandes

Regional Individual Standing Offer (RISO)
Offre à commandes individuelle régionale (OCIR)

Canada, as represented by the Minister of Public Works and Government Services Canada, hereby requests a Standing Offer on behalf of the Identified Users herein.

Le Canada, représenté par le ministre des Travaux Publics et Services Gouvernementaux Canada, autorise par la présente, une offre à commandes au nom des utilisateurs identifiés énumérés ci-après.

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 / Travaux publics
et services gouvernementaux
Kingston Procurement
Des Acquisitions Kingston
86 Clarence Street, 2nd floor
Kingston
Ontario
K7L 1X3

Title - Sujet Milk and Dairy	
Solicitation No. - N° de l'invitation W0125-145063/A	Date 2013-08-22
Client Reference No. - N° de référence du client W0125-14-5063	GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$KIN-690-6165
File No. - N° de dossier KIN-3-40051 (690)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2013-09-09	Time Zone Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT
Delivery Required - Livraison exigée See Herein	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Rider, Kim (Buyer)	Buyer Id - Id de l'acheteur kin690
Telephone No. - N° de téléphone (613)545-8739 ()	FAX No. - N° de FAX (613)545-8067
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE SUPPLY CUSTOMER SUPPORT FLIGHT 30 East North Star Dr BLDG 66 ASTRA Ontario K0K3W0 Canada	
Security - Sécurité This request for a Standing Offer does not include provisions for security. Cette Demande d'offre à commandes ne comprend pas des dispositions en matière de sécurité.	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

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

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Introduction
2. Sommaire
3. Compte rendu

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées
2. Présentation des offres
3. Demandes de renseignements - demande d'offres à commandes
4. Lois applicables

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES

1. Instructions pour la préparation des offres

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation
2. Méthode de sélection

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

1. Attestations obligatoires préalables à l'émission d'une offre à commandes
2. Attestations additionnelles préalables à l'émission d'une offre à commandes

PARTIE 6 - OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

A. OFFRE À COMMANDES

1. Offre
2. Clauses et conditions uniformisées
3. Durée de l'offre à commandes
4. Responsables
5. Utilisateurs désignés
6. Instrument de commande
7. Limite des commandes subséquentes
8. Ordre de priorité des documents
9. Attestations
10. Lois applicables
11. Clauses du Guide des CCUA

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Besoin
2. Clauses et conditions uniformisées
3. Durée du contrat
4. Paiement

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0125-145063/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin690

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

W0125-14-5063

File No. - N° du dossier

KIN-3-40051

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

-
5. Instructions pour la facturation
 6. Assurances

Liste des annexes :

- Annexe A - Besoin
- Annexe B - Base de paiement - (fichier Excel)
- Annexe C- Spécifications sur la qualité des aliments des FC SQA-18 Lait et produits laitiers -ci-joint
SQA-26 Beurre et margarine ci-joint

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Introduction

La demande d'offre à commandes (DOC) contient sept parties, ainsi que des pièces jointes et des annexes, et elle est divisée comme suit:

- | | |
|----------|--|
| Partie 1 | Renseignements généraux: renferme une description générale du besoin; |
| Partie 2 | Instructions à l'intention des offrants: renferme les instructions relatives aux clauses et conditions de la DOC; |
| Partie 3 | Instructions pour la préparation des offres: donne aux offrants les instructions pour préparer leur offre afin de répondre aux critères d'évaluation spécifiés; |
| Partie 4 | Procédures d'évaluation et méthode de sélection: décrit la façon selon laquelle se déroulera l'évaluation, les critères d'évaluation auxquels on doit répondre, ainsi que la méthode de sélection; |
| Partie 5 | Attestations: comprend les attestations à fournir; |
| Partie 6 | 6A, Offre à commandes, et 6B, Clauses du contrat subséquent:

6A, contient l'offre à commandes incluant l'offre de l'offrant et les clauses et conditions applicables;

6B, contient les clauses et les conditions qui s'appliqueront à tout contrat résultant d'une commande subséquente à l'offre à commandes. |

Les annexes comprennent le Besoin, la Base de paiement et toute autre annexe.

2. Sommaire

Établir une offre à commandes individuelle et régionale (OCIR) pour la fourniture de lait et de produits laitiers, y compris les produits de crème glacée au ministère de la Défense nationale, 8^e Escadre, BFC Trenton, et l'envoi ultérieur à la SFC Alert à Trenton (Ontario).

Durée de l'offre à commandes : du 1^{er} octobre 2013 au 30 septembre 2014 inclusivement.

les offrants doivent fournir une liste de noms ou toute autre documentation connexe, selon les besoins, conformément à l'article 01 des instructions uniformisées 2006.

Pour ce besoin, une préférence est accordée aux produits et(ou) aux services canadiens. »

Ce marché est assujéti à l'Accord sur les revendications territoriales du Nunavut.

3. Compte rendu

Les offrants peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande d'offres à commandes. Les offrants devraient en faire la demande au responsable de l'offre à commandes dans les 15 jours ouvrables, suivant la réception des résultats du processus de demande d'offres à commandes. Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande d'offres à commandes (DOC) par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat

(<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

Les offrans qui présentent une offre s'engagent à respecter les instructions, les clauses et les conditions de la DOC et acceptent les clauses et les conditions de l'offre à commandes et du ou des contrats subséquents.

2006 (2013-06-01) Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, sont incorporées par renvoi à la DOC et en font partie intégrante.

1.1 Clauses du Guide des CCUA

M0019T Prix et(ou) taux fermes 2007-05-25

2. Présentation des offres

Les offres doivent être présentées uniquement au Module de réception des soumissions de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) au plus tard à la date, à l'heure et à l'endroit indiqués à la page 1 de la demande d'offres à commandes.

Une fois l'offre dûment remplie et présentée au Module de réception des soumissions, une copie du document de travail (fichier Excel) doit être envoyé, par courriel à

kingston.procurement@pwgsc.gc.ca.

3. Demandes de renseignements - demande d'offres à commandes

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit au responsable de l'offre à commandes au moins dix (10) jours civils avant la date de clôture de la demande d'offres à commandes (DOC). Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

Les offrans devraient citer le plus fidèlement possible le numéro de l'article de la DOC auquel se rapporte la question et prendre soin d'énoncer chaque question de manière suffisamment détaillée pour que le Canada puisse y répondre avec exactitude. Les demandes de renseignements techniques qui ont un caractère « exclusif » doivent porter clairement la mention « exclusif » vis-à-vis de chaque article pertinent. Les éléments portant la mention « exclusif » feront l'objet d'une discrétion absolue, sauf dans les cas où le Canada considère que la demande de renseignements n'a pas un caractère exclusif. Dans ce cas, le Canada peut réviser les questions ou peut demander à l'offrant de le faire, afin d'en éliminer le caractère exclusif, et permettre la transmission des réponses à tous les offrans. Le Canada peut ne pas répondre aux demandes de renseignements dont la formulation ne permettrait pas de les diffuser à tous les offrans.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0125-145063/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin690

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

W0125-14-5063

File No. - N° du dossier

KIN-3-40051

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

4. Lois applicables

L'offre à commandes et tout contrat découlant de l'offre à commandes seront interprétés et régis selon les lois en vigueur Ontario et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

À leur discrétion, les offrants peuvent indiquer les lois applicables d'une province ou d'un territoire canadien de leur choix, sans que la validité de leur offre ne soit mise en question, en supprimant le nom de la province ou du territoire canadien précisé et en insérant le nom de la province ou du territoire canadien de leur choix. Si aucun changement n'est indiqué, cela signifie que les offrants acceptent les lois applicables indiquées.

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES

1. Instructions pour la préparation des offres

Le Canada demande que les offrants fournissent leur offre en sections distinctes, comme suit :

Section I : offre financière (1 copie papier) et 1 copie électroniques sur fichier Excel doit être envoyé, par courriel à **kingston.procurement@pwgsc.gc.ca**

Section II: attestations (1 copie papier).

Les prix doivent figurer dans l'offre financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section de l'offre.

Le Canada demande que les offrants suivent les instructions de présentation décrites ci-après pour préparer leur offre.

- a) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm);
- b) utiliser un système de numérotation correspondant à celui de la demande d'offres à commandes.

En avril 2006, le Canada a approuvé une politique exigeant que les agences et ministères fédéraux prennent les mesures nécessaires pour incorporer les facteurs environnementaux dans le processus d'approvisionnement Politique d'achats écologiques (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html>). Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, les offrants devraient :

- 1) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm) contenant des fibres certifiées provenant d'un aménagement forestier durable et contenant au moins 30 % de matières recyclées; et
- 2) utiliser un format qui respecte l'environnement : impression noir et blanc, recto-verso/à double face, broché ou agrafé, sans reliure Cerlox, reliure à attaches ni reliure à anneaux.

Section I : Offre financière

Les offrants doivent présenter leur offre financière en conformité avec l'annexe B, Base de paiement bases d'établissement de prix " A ", & " B ". Le montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément.

Annexe B - Base de Paiement (fichier Excel)

Les offrants devront compléter la Liste de produits sur le fichier Excel et s'assurer qu'elle est conforme et contiehnt toutes les information demandées.

.1 **Copir papier** : une (1) copie papier **doit être soumise** avant la date et l'heure indiquées à la page 1 de la demande d'offre permanente.

.2 **Copie électronique** : en plus de la copie papier, TPSGC requiert des fournisseurs qu'ils envoient une copie électronique sous forme de fichier en format Excel, par courriel à l'adresse suivante : **kingston.procurement@pwgsc.gc.ca**

Paiement par carte de crédit

Le Canada demande que les offrants complètent l'une des suivantes :

- a) ☐ les cartes d'achat du gouvernement du Canada (cartes de crédit) seront acceptées pour le paiement des commandes subséquentes à l'offre à commandes.

Les cartes de crédit suivantes sont acceptées :

VISA _____

Master Card _____

- b) ☐ les cartes d'achat du gouvernement du Canada (cartes de crédit) ne seront pas acceptées pour le paiement des commandes subséquentes à l'offre à commandes.

L'offrant n'est pas obligé d'accepter les paiements par carte de crédit.

L'acceptation du paiement par carte de crédit des commandes ne sera pas considérée comme un critère d'évaluation.

Section II: Attestations

Les offrants doivent présenter les attestations exigées à la Partie 5.

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation

- a) Les offres seront évaluées par rapport à l'ensemble du besoin de la demande d'offre à commandes incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les offres.
- c) L'équipe d'évaluation devra d'abord déterminer si trois (3) offres ou plus sont accompagnées d'une attestation valide de contenu canadien. Si c'est le cas, seulement les offres accompagnées d'une attestation valide seront évaluées selon le processus d'évaluation, sinon toutes les offres reçues seront évaluées. Si des offres accompagnées d'une attestation valide sont déclarées non recevables, ou sont retirées, et qu'il reste moins de trois offres recevables accompagnées d'une attestation valide, l'équipe poursuivra l'évaluation des offres accompagnées d'une attestation valide. Si toutes les offres accompagnées d'une attestation valide sont déclarées non recevables, ou sont retirées, alors toutes les autres offres reçues seront évaluées.

1.1 Évaluation de l'offre financière

L'ÉVALUATION DU BESOIN EXIGE QUE LA SOUMISSION OU L'OFFRE SOIT LISIBLE. Si le prix d'un article n'est pas lisible, le soumissionnaire sera présumé ne pas avoir soumissionné pour cet article, ce qui pourrait rendre la soumission non conforme. Veuillez vérifier votre soumission attentivement.

Si l'emballage ou le format demandé n'est plus disponible, il incombe au soumissionnaire d'en aviser l'autorité contractante au moins dix (10) jours civils avant la date de clôture. Toute modification apportée au conditionnement et/ou au format le sera par l'autorité contractante au moyen d'une modification du document d'offres à commandes.

a) Modifications que peuvent apporter les soumissionnaires au format de l'article

Lorsqu'une modification du format d'un article est proposée, la différence doit être inférieure à 10 % entre le format proposé et le format spécifié pour l'article dans la DOC.

Lorsque les soumissionnaires ne FOURNISSENT PAS LEURS PRIX CONFORMÉMENT à a) et que le format d'un article diffère de plus de 10 % du format d'un article spécifié dans la DOC, TPSGC, à des fins d'évaluation uniquement, utilisera le prix le plus élevé proposé (par un autre soumissionnaire) pour cet article.

1.2.1 Les soumissions seront évaluées de manière à obtenir une valeur globale fondée sur l'utilisation estimative fournie dans la présente à l'annexe " B ", bases d'établissement de prix " A ", " B ", Incoterms 2000 " rendu droits acquittés ", comme il est indiqué. L'utilisation estimative indiquée dans la présente vise uniquement l'établissement d'un outil d'évaluation et n'est fondée que sur la meilleure estimation.

Si un offrant ne propose pas de prix pour un article donné, TPSGC utilisera, uniquement à des fins d'évaluation, le prix le plus élevé proposé par un autre offrant pour l'article en question. Si tous les soumissionnaires ne proposent pas de prix pour un article donné, l'article sera éliminé du processus d'évaluation.

1.2.2 Chaque base d'établissement de prix sera évaluée séparément.

1.2.3 Définition de la valeur globale : Le prix des éléments est multiplié par l'utilisation prévue afin d'obtenir un prix calculé. La valeur globale équivaut à la somme de tous les prix calculés.

2. Méthode de sélection

a) Le Canada compte n'attribuer qu'une offre à commandes au soumissionnaire qui présente la proposition dont la valeur globale est la plus basse et qui respecte toutes les exigences énoncées aux bases d'établissement de prix " A ", & " B ". Si une offre à commandes ne couvre pas toutes les bases d'établissement de prix, le Canada pourrait attribuer jusqu'à trois offres à commandes pour couvrir l'ensemble des bases de prix. Si, pour les trois bases d'établissement de prix, un seul offrant est sélectionné pour l'attribution d'une offre à commandes, les trois offres à commandes seront regroupées et une seule offre à commandes sera attribuée à ce soumissionnaire.

b) Sous réserve de l'observation des " Attestations préalables à l'attribution de l'offre à commandes ", la ou les offres à commandes seront attribuées à l'offrant ou aux offrants qui ont présenté une offre conforme et qui ont été sélectionnés pour l'attribution d'une offre à commandes.

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

Pour qu'une offre à commandes soit émise, les offrants doivent fournir les attestations exigées et la documentation connexe. Le Canada déclarera une offre non recevable si les attestations exigées et la documentation connexe ne sont pas remplies et fournies tel que demandé.

Le Canada pourra vérifier l'authenticité des attestations faites par les offrants pendant la période d'évaluation des offres (avant l'émission de l'offre à commandes) et après l'émission de l'offre à commandes. Le responsable de l'offre à commandes aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour s'assurer que les offrants respectent les attestations avant l'émission de l'offre à commandes. L'offre sera déclarée non recevable si on constate que l'offrant a fait de fausses déclarations, sciemment ou non. Le défaut de respecter les attestations, de fournir la documentation connexe ou de donner suite à la demande de renseignements supplémentaires du responsable de l'offre à commandes aura pour conséquence que l'offre sera déclarée non recevable.

1. Attestations obligatoires préalables à l'émission d'une offre à commandes

1.1 Code de conduite et attestations - documentation connexe

En présentant une offre, l'offrant atteste que l'offrant et ses affiliés respectent les dispositions stipulées à l'article 01 Code de conduite et attestations - offre des instructions uniformisées 2006. La documentation connexe requise à cet égard, assistera le Canada à confirmer que les attestations sont véridiques.

2. Attestations additionnelles préalables à l'émission de l'offre à commandes

Les attestations énumérées ci-dessous devraient être remplies et fournies avec l'offre mais elles peuvent être fournies plus tard. Si l'une de ces attestations n'est pas remplie et fournie tel que demandé, le responsable de l'offre à commandes en informera l'offrant et lui donnera un délai afin de se conformer aux exigences. Le défaut de répondre à la demande du responsable de l'offre à commandes et de se conformer aux exigences dans les délais prévus aura pour conséquence que l'offre sera déclarée non recevable.

2.1 Attestation du contenu canadien

Le soumissionnaire atteste que :

() au moins 80 p. 100 du prix total de la soumission correspond à des produits canadiens et des services canadiens tel qu'il est défini au paragraphe 5 de la clause A3050T

2.1.1 Attestation du contenu canadien

2.1.1 Clause du *Guide des CCUA* A3050T (2010-01-11) Définition du contenu canadien

PARTIE 6 - OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

A. OFFRE À COMMANDES

1. Offre

1.1 L'offrant offre de remplir le besoin conformément au besoin reproduit à l'annexe «A».

2. Clauses et conditions uniformisées

Toutes les clauses et conditions identifiées dans l'offre à commandes et contrat(s) subséquent(s) par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisee-s-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

2.1 Conditions générales

2005 (2012-11-19), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services, s'appliquent à la présente offre à commandes et en font partie intégrante.

2.2 Offres à commandes - établissement des rapports

L'offrant doit compiler et tenir à jour des données sur les biens, les services ou les deux fournis au gouvernement fédéral en vertu de contrats découlant de l'offre à commandes. Ces données doivent comprendre tous les achats, incluant ceux payés au moyen d'une carte d'achat du gouvernement du Canada.

L'offrant doit fournir ces données conformément aux exigences en matière d'établissement de rapports décrites à l'annexe «A». Si certaines données ne sont pas disponibles, la raison doit être indiquée dans le rapport. Si aucun bien ou service n'a été fourni pendant une période donnée, l'offrant doit soumettre un rapport portant la mention « néant ».

Les données doivent être présentées tous les trimestres au responsable de l'offre à commandes.

Voici la répartition des trimestres :

Premier trimestre : du 1er octobre au 31 décembre;

Deuxième trimestre : du 1er janvier au 31 mars;

Troisième trimestre : du 1er avril au 30 juin;

Quatrième trimestre : du 1er juillet au 30 septembre.

Les données doivent être présentées au responsable de l'offre à commandes dans les cinq (5) jours civils suivant la fin de la période de référence.

3. Durée de l'offre à commandes

3.1 Période de l'offre à commandes

Des commandes subséquentes à cette offre à commandes pourront être passées et les services être rendus du 1 octobre, 2013 au 30 septembre, 2014.

3.2 Instructions d'expédition - franco à bord Destination et rendu droits acquittés

Selon les Incoterms 2000 rendu droits acquittés (DDP) à divers établissements conformément à l'annexe « A », Besoin.

4. Responsables

4.1 Responsable de l'offre à commandes

Le responsable de l'offre à commandes est :

Nom : Kim Rider

Titre : Agent d'approvisionnements

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada

Direction générale des approvisionnements

Adresse : 86 Clarence Street

Kingston, ON K7L 1X3

Téléphone : 613-545-8739

Télécopieur : 613-545-8067

Courriel : kim.rider@pwgsc.gc.ca

Le responsable de l'offre à commandes est chargé de l'émission de l'offre à commandes et de son administration et de sa révision, s'il y a lieu. En tant qu'autorité contractante, il est responsable de toute question contractuelle liée aux commandes subséquentes à l'offre à commandes passées par tout utilisateur désigné.

4.2 Chargé de projet

Le chargé de projet pour l'offre à commandes est identifié dans la commande subséquente à l'offre à commandes.

Le chargé de projet représente le ministère ou organisme pour lequel les travaux sont exécutés dans le cadre d'une commande subséquente à l'offre à commandes. Il est responsable de toutes les questions liées au contenu technique des travaux prévus dans le contrat subséquent.

4.3 Représentant de l'offrant (À remplir par le fournisseur)

Nom : _____

Titre : _____

Organisation : _____

Adresse : _____

Téléphone : ____-____-____

Télécopieur : ____-____-____

Courriel : _____

5. Utilisateurs désignés

L'utilisateur désigné autorisé à passer des commandes subséquentes à l'offre à commandes est : _____.
(À remplir par TPSGC au moment de l'attribution du contrat)

6. Instrument de commande

Les travaux seront autorisés ou confirmés par le ou les utilisateurs désignés par l'entremise du formulaire PWGSC-TPSGC 942, Commande subséquente à une offre à commandes, ou une version électronique.

7. Limite des commandes subséquentes

Les commandes individuelles subséquentes à l'offre à commandes ne doivent pas dépasser 10,000.00\$ (taxes applicables incluses).

8. Ordre de priorité des documents

En cas d'incompatibilité entre le libellé des textes énumérés dans la liste, c'est le libellé du document qui apparaît en premier sur la liste qui l'emporte sur celui de tout autre document qui figure plus bas sur la liste.

- a) la commande subséquente à l'offre à commandes, incluant les annexes;
- b) les articles de l'offre à commandes;
- c) les conditions générales 2005 (2012-11-19), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services
- d) les conditions générales 2029 (2013-04-25), Conditions générales - biens ou services (faible valeur);
- e) Annexe A, Énoncé des Besoin;
- f) Annexe B, Base de paiement -(fichier Excel);
- g) l'offre de l'offrant en date du _____.

9. Attestations

9.1 Conformité

Le respect des attestations et documentation connexe fournies par l'offrant est une condition d'émission de l'offre à commandes et pourra faire l'objet d'une vérification par le Canada pendant la durée de l'offre à commandes et de tout contrat subséquent qui serait en vigueur au delà de la période de l'offre à commandes. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'offrant, à fournir la documentation connexe ou encore si on constate que les attestations qu'il a fournies avec son offre comprennent de fausses déclarations, faites sciemment ou non, le Canada aura le droit de résilier tout contrat subséquent pour défaut et de mettre de côté l'offre à commandes.

10. Lois applicables

L'offre à commandes et tout contrat découlant de l'offre à commandes doivent être interprétés et régis selon les lois en vigueur Ontario et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

11. Clauses du Guide des CCUA

Clause du guide des CCUA D0014C (2007-11-30), Livraison de produits réfrigérés ou congelés.

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

Les clauses et conditions suivantes s'appliquent et font partie intégrante de tout contrat résultant d'une commande subséquente à l'offre à commandes.

1. Besoin

L'entrepreneur doit fournir les articles décrits dans la commande subséquente à l'offre à commandes.

2. Clauses et conditions uniformisées

2.1 Conditions générales

2029 (2013-04-25), Conditions générales - biens ou services (faible valeur) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

L'article 12, Intérêt sur les comptes en souffrance, de 2029 (2013-04-25) Conditions générales - biens ou services (faible valeur) ne s'applique pas aux paiements faits par carte de crédit au point de vente.

3. Durée du contrat

3.1 Date de livraison

La livraison doit être complétée conformément à la commande subséquente à l'offre à commandes.

4. Paiement

4.1 Base de paiement

(a) la base de paiement qui figure à l'annexe «B» ci-jointe, sera utilisée pour établir le prix de toute commande subséquente passée aux termes de la présente offre à commandes.

(b) À la condition que l'offrant respecte toutes ses obligations au titre de la commande subséquente, le prix ferme stipulé dans la commande subséquente lui sera payé, calculé conformément à l'annexe «B», taxe sur les produits et services (TPS) ou taxe de vente harmonisée (TVH) en sus, le cas échéant.

4.2 Limite de prix

Clause du Guide des CCUA C6000C (2011-05-16), Limite de prix

4.3 Paiements multiples

Clause du Guide des CCUA H1001C (2008-05-12), Paiements multiples

4.4 Paiement par carte de crédit

Les cartes de crédit suivantes sont acceptées : _____ et _____.

4.5 Clauses du Guide des CCUA

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0125-145063/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin690

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

File No. - N° du dossier

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

W0125-14-5063

KIN-3-40051

C3601C

Rajustement des prix - lait

2010-01-11

5. Instructions pour la facturation

L'entrepreneur doit soumettre ses factures conformément à l'article intitulé « Présentation des factures » des conditions générales. Les factures ne doivent pas être soumises avant que tous les travaux identifiés sur la facture soient complétés.

6. Assurances

Clause du Guide des CCUA G1005C (2008-05-12), Assurances

ANNEXE A
PRODUITS LAITIERS
ÉNONCÉ DU BESOIN

POINTS DE LIVRAISON

Services alimentaires de la 8^e Escadre, 75, rue Yukon, Astra (Ontario) K0K 3W0

Mess des officiers de la 8^e Escadre, 182, rue Yukon, Astra (Ontario) K0K 3W0

SFC Alert, 30 Est, prom. North Star, Astra (Ontario) K0K 3W0

COMMANDES SUBSÉQUENTES : Aucune commande subséquente minimale ne s'applique à la présente offre à commandes.

DÉLAI DE LIVRAISON MAXIMAL : Les livraisons doivent se faire du lundi au samedi , entre 7 h 30 et 15 h seulement. Toutes les commandes doivent être confirmées dans les quatre (4) heures suivant la commande subséquente et être livrées dans un délai de vingt-quatre (24) heures.

COMMANDES EN SOUFFRANCE : Ne sont pas acceptées sans arrangements préalables avec le ou les utilisateurs identifiés.

BORDEREaux DE LIVRAISON : Le fournisseur doit remettre les bordereaux de livraison et émettre des notes de crédit pour tenir compte des écarts à chaque livraison.

FACTURATION : Les produits doivent être facturés conformément aux prix indiqués dans l'offre à commandes. Toutes les factures doivent indiquer le numéro du bon de commande initial.

ADRESSE DE FACTURATION : Services alimentaires de la 8^e Escadre

C.P. 1000, succursale Forces

Astra (Ontario) K0K 3W0

PRODUITS : À l'émission de l'offre à commandes, le fournisseur doit donner les numéros des articles et les codes de produits de tous les articles répertoriés dans l'offre à commandes à l'intention du ou des utilisateurs identifiés.

DURÉE DE CONSERVATION : Tous les produits doivent être de production récente. Ils doivent présenter, bien en évidence, la date de production. La durée de conservation ou la date de péremption doivent être clairement indiquées et bien en évidence, et toute condition influant sur la durée de conservation des produits doit être expressément communiquée au moment de la passation de la commande.

FORMAT DES ARTICLES : Le fournisseur doit fournir les articles dans les formats indiqués à l'annexe B. Aucun écart de ce format ne sera accepté à moins que le format spécifié ne soit plus disponible dans l'industrie. Le fournisseur doit informer les utilisateurs identifiés et TPSGC du format de remplacement et obtenir leur accord écrit.

REPLACEMENTS : Après l'attribution de l'offre à commandes, le fournisseur doit fournir les articles dans le ou les formats pour lesquels il a établi des prix. Aucun écart de ce format ne sera accepté à moins que le format spécifié ne soit plus disponible dans l'industrie. Le fournisseur doit informer TPSGC du format de remplacement et obtenir son accord.

NORMES : Tous les produits alimentaires doivent être conformes à l'édition la plus récente des lois et règlements suivants :

- a. *Loi et Règlement sur les aliments et drogues;*
- b. *Loi sur les produits agricoles au Canada;*
- c. Normes de qualité des aliments (NQA) suivantes :
 - (1) FQS-18 Lait et produits laitiers
 - (2) FQS-26 Beurre et margarine

Les fournisseurs doivent être certifiés selon Systèmes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).

HYGIÈNE – VÉHICULES DE LIVRAISON : Tous les véhicules de livraison doivent être conformes aux normes de l'édition en vigueur du Code canadien d'hygiène ou les dépasser.

SPÉCIFICATIONS : À moins d'indication contraire dans le document d'achat, les fournisseurs sont tenus de se conformer à la norme énoncée dans la description détaillée des articles. Les articles de second choix (seconde catégorie) ne sont pas acceptés.

PRODUITS LAITIERS : Les sacs de polyéthylène doivent être exempts de contamination.. Tous les produits de crème glacée doivent arriver à destination surgelés.

INSPECTION FINALE ET ACCEPTATION DU PRODUIT : Il incombe aux utilisateurs identifiés ou à leur remplaçant autorisé de procéder à l'inspection et à l'acceptation des marchandises à la destination de livraison. Tous les produits livrés doivent être exempts de signes de dégradation, de salissures ou de dégâts causés par des rongeurs ou des insectes.

REJETS : Les utilisateurs identifiés ou leur remplaçant autorisé auront le droit de rejeter un produit à la livraison et tout produit inacceptable sera immédiatement retiré par le fournisseur. Les articles rejetés découverts après la livraison doivent être ramassés et remplacés dans les quarante-huit (48) heures suivantes.

CONDITIONNEMENT : Les articles doivent être fournis dans les formats indiqués, doivent indiquer le poids du conditionnement, être livrés au destinataire en bon état et ne présenter aucun signe de détérioration. Chaque contenant doit être conditionné de manière que soient clairement indiqués sur une surface visible la qualité, le format, la date de péremption, la variété, la couleur et le poids du produit contenu. Tout écart du format ou des marques spécifiés dans l'offre à commandes sera pris en compte ou accepté lorsque les utilisateurs identifiés en auront pris connaissance et discuté pour une seule livraison.

FRAIS DE DÉPÔT DES CAISSES DE LAIT ET DES PALETTES : Des frais dépôt des caisses de lait et des palettes seront acceptés par le destinataires. Pour être crédité des frais de dépôt, chaque destinataire sera responsable de veiller à ce que les caisses et les palettes soient rangées en toute sécurité et qu'elles soient retournées régulièrement au fournisseur.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0125-145063/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

KIN-3-40051

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin690

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

W0125-14-5063

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

ANNEXE « B »

Document EXCEL de la base de paiement pour la BFC Trenton et la SFC Alert ci-joint.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0125-145063/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin690

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

File No. - N° du dossier

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

W0125-14-5063

KIN-3-40051

ANNEX “C”

Spécifications sur la qualité des aliments des FC SQA-18 Lait et produits laitiers
-ci-joint

SQA-26 Beurre et margarine ci-joint

SQA-18 Lait et produits laitiers

Description : Le lait doit être la sécrétion lactée normale des glandes mammaire de la vache, genre *Bos*, qui contient de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D. Cette exigence vise le lait de vache pasteurisé ou stérilisé et la crème contenant différentes quantités de matière grasse. Le terme produits laitiers signifie des produits tels que ceux décrits dans le [Règlement sur les produits laitiers](#).

Le lait et les produits laitiers fournis doivent :

- être conformes à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les produits laitiers](#);
- satisfaire aux exigences du [Règlement sur les produits laitiers](#);
- être du type et de la taille précisés;
- être pasteurisés conformément au paragraphe B.08.002.2 du [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- satisfaire aux exigences et aux normes de catégorie du [Règlement sur les produits laitiers](#) tels qu'ils sont indiqués dans le tableau 1.0;
- provenir d'un établissement engagé dans le programme du [Lait canadien de qualité \(LCQ\)](#);
- provenir d'un établissement satisfaisant aux critères HACCP tel qu'il est indiqué dans l'annexe du [Code de pratiques recommandées – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#) et le [The National Dairy Code Production and Processing Regulations](#);
- satisfaire aux exigences du [CODEX ALIMENTARIUS](#) - Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers;
- être emballés et étiquetés conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#), (articles 16 à 23).

Le lait et les produits laitiers ne provenant pas du Canada doivent :

- satisfaire à toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues](#) et du [Règlement sur les aliments et drogues](#) et
- provenir d'un pays disposant d'un système et de normes de catégorisation des produits laitiers relativement équivalents à celui décrit dans le [Règlement sur les produits laitiers](#);
- satisfaire à toutes les exigences de la de la réglementation locale satisfaisant à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tout le lait et tous les produits laitiers doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
- *respecter les critères équivalents du produit et la catégorie indiqués dans le tableau 1.0 pour le produit laitier spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), comme il est énoncé dans le [Règlement sur les produits laitiers](#);
- provenir d'un établissement satisfaisant aux critères HACCP tel qu'il est indiqué dans l'annexe du [Code de pratiques recommandées – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#) et le [National Dairy Code Production and Processing Regulations](#);

- satisfaire aux exigences du [CODEX ALIMENTARIUS- Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers](#);
- être exempts de contamination;
- être comestibles;
- être préparés conformément aux exigences en matière d'hygiène décrites à l'article 11.1 du [Règlement sur les produits laitiers](#);
- être emballés et étiquetés conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#), (articles 16 à 23) ou son équivalent.

Tableau 1.0

Produit	Spécification	Catégorie
Lait		
Beurre	Préparé à partir du lait pasteurisé ou des produits du lait. Doit contenir au moins 80 % de matière grasse du lait au poids. Peut contenir des solides du lait, des cultures bactériennes, du sel et un colorant alimentaire. Spécifications définies par Règlement sur les aliments et drogues B.08.056 et Règlement sur les produits laitiers	Canada conformément au Règlement sur les produits laitiers
Crème	Liquide gras obtenu par séparation des éléments du lait, de manière à élever la teneur du liquide en gras de lait. La crème dite à céréales (<i>cereal cream</i>) — minimum 10 % de matière grasse du lait; la crème dite de table (<i>table cream</i>) — minimum 18 %, Règlement sur les aliments et drogues B.08.075	S.O.
Crème à fouetter	Liquide gras obtenu par la séparation des éléments du lait, de manière à élever la teneur en gras de lait. Minimum 32 % de matière grasse du lait. Crème ayant été thermisée à une chaleur supérieure à 100 °C. Peut contenir les ingrédients et les additifs spécifiés par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.075	S.O.
Crème glacée	Doit enfermer au moins 36 pour cent de solides, 10 pour cent de gras de lait ou 8 pour cent si du cacao ou du sirop de chocolat, des fruits, des noix ou des confiseries ont été ajoutés. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.062	S.O.
Crème sure	Préparée à partir de crème pasteurisée surie au moyen d'une culture bactérienne productrice d'acide. La crème sure régulière doit renfermer au moins 14 pour cent de gras de lait. La crème sure légère contient moins de gras de beurre que la crème sure régulière et elle est préparée à partir d'un mélange de lait et de crème. La crème sure non grasse ou sans gras est épaissie par l'ajout d'épaississants et de stabilisants tels que la fécule de maïs, la gélatine, la carragénine et la gomme de guar et contient peu ou des quantités infimes de matière grasse du lait. Règlement sur les aliments et drogues B.08.077	S.O.

Produit	Spécification	Catégorie
Lait à teneur réduite en lactose ou sans lactose	Lait spécialement traité avec l'enzyme lactase pour éliminer ou réduire considérablement la teneur naturelle en lactose du lait. Le lait à teneur réduite en lactose doit être fourni selon le type spécifié (c'est à dire lait entier, sans gras, etc.). Le lait sans lactose ou réduit en lactose doit répondre aux directives de l' <u>ACIA</u> telles que spécifiées dans le présent document; sans lactose, signifie qu'aucune trace de lactose n'est détectée par les méthodes acceptables d'analyse. Le terme <i>teneur réduite en lactose</i> peut être employé pour désigner un produit dont la teneur en lactose a été considérablement réduite. Une réduction est dite <i>considérable</i> si elle est supérieure ou égale à 25 %.	S.O.
Lait au chocolat	Produit lacté aromatisé conforme aux spécifications B.08.016-B.080018 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u>	S.O.
Lait condensé ou lait condensé sucré	Lait dont l'eau a été évaporée et auquel on a ajouté du sucre, du dextrose, du glucose, des solides du glucose ou du lactose ou un mélange quelconque de ces substances. Doit renfermer au moins 28 pour cent de solides du lait et huit pour cent de gras de lait. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.009	S.O.
Lait écrémé	Lait qui ne contient pas plus que 0,3 pour cent de gras de lait. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.004.	S.O.
Lait écrémé en poudre	Lait écrémé sous forme de poudre. Doit contenir au moins 95 pour cent de solides du lait. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.014 et B.08.014A	Canada conformément au <u>Règlement sur les produits laitiers</u> S.O.
Lait écrémé évaporé	Lait concentré à la moitié au moins de son volume primitif par déshydratation. Il doit contenir au plus 0,3 pour cent de gras de lait et au moins 17 pour cent de solides du lait autres que le gras. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.011	S.O.
Lait écrémé filtré	Lait écrémé soumis à un traitement durant lequel il est passé à travers une ou plusieurs membranes semi-perméables pour partiellement en soustraire l'eau, le lactose, les minéraux et les vitamines hydrosolubles sans en altérer le rapport protéines de petit-lait à la caséine.	S.O.
Lait entier	Sécrétion lactée normale des glandes mammaires de la vache. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.003	S.O.

Produit	Spécification	Catégorie
Lait entier en poudre	Lait entier sous forme de poudre. Doit contenir au moins 95 pour cent de solides du lait et 26 pour cent de gras de lait. Spécifications définies par Règlement sur les aliments et drogues B.08.013	1 Canada conformément au Règlement sur les produits laitiers
Lait évaporé	Lait dont de l'eau a été évaporée. Doit contenir au moins 25 pour cent de solides du lait et 7,5 pour cent de gras de lait. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.010	S.O.
Lait évaporé partiellement écrémé ou lait concentré partiellement écrémé.	Lait dont une partie du gras a été enlevé et qui a été concentré à la moitié au moins de son volume primitif par déshydratation. Il doit contenir au moins 17,0 pour cent de solides du lait autres que le gras. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.012	S.O.
Lait partiellement écrémé 1% ou 2%.	Lait dont la teneur en gras a été réduite par séparation mécanique ou ajustée par l'addition de crème, de lait, de lait partiellement écrémé ou écrémé seuls ou en association. Lait qui ne contient pas plus que 1% ou 2%, de gras de lait selon la spécification. Spécification établie par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.005	S.O.
Lait partiellement écrémé ultrafiltré	Lait partiellement écrémé soumis à un traitement durant lequel il est passé à travers une ou plusieurs membranes semi-perméables pour partiellement en soustraire l'eau, le lactose, les minéraux et les vitamines hydrosolubles sans en altérer le rapport protéines de petit-lait à la caséine.	S.O.
Lait UHT (stérilisé)	Le lait UHT est un lait préparé en utilisant la technologie UHT (ultra haute température) pour assurer l'inactivation maximale des microorganismes tout en conservant un maximum de goût et de valeur nutritionnelle. Le lait est mis dans un contenant aseptique, t hermétique, qui le protège de l'air et de la lumière et garantit une longue durée de conservation sans réfrigération. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.007	S.O.
Sorbet glacé	Aliment congelé, autre que la crème glacée ou le lait glacé, fabriqué à partir d'un produit du lait. Doit renfermer au plus 5 pour cent de solides du lait, y compris le gras de lait. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues section B.08.063	S.O.
Yogourt	Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.074	S.O.
Yogourt faible en gras	Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.074	S.O.
Yogourt sans matières grasses	Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.074	S.O.

Taille et conditionnement : Les contenants de lait et de produits laitiers doivent avoir la dimension spécifiée et répondre aux exigences du Règlement et de la Loi sur les aliments et drogues ainsi que du Règlement canadien sur les produits laitiers, précisément les sections 15 et 17.

Règlements et documentations applicables au lait et aux produits laitiers

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues (**Division 8**)

Règlement sur les produits laitiers (Règlement canadien sur les produits laitiers)

Programme Lait canadien de qualité (LCQ)

Code de pratiques recommandées - Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS

Règlements laitiers canadiens et codes de pratiques

CODEX ALIMENTARIUS-Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers

Loi sur les aliments et drogues du Canada et Règlement sur les aliments et drogues du Canada – Santé Canada

Agence canadienne d'inspection des aliments – Lois et Règlements

Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel d'inspection des produits laitiers - Table des matières

Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel d'inspection des établissements laitiers - Table des matières

F. National Dairy Regulation and Code Processing Sector Interpretive Guidelines

National Dairy Code Production and Processing Regulations

Centre canadien d'information laitière - Lois, règlements et normes - Canada

Les Producteurs laitiers du Canada

Règlement sur les aliments et drogues du Canada (Section 8 pages 243-307)

Agence canadienne d'inspection des aliments – Directives sur le lait sans lactose et réduit en lactose

SQA-26 Beurre et margarine

SQA-26- 01 Beurre

Description : Le beurre est fait de matière grasse du lait et est obtenu après le barattage de la crème ou du lait frais ou fermenté. Le beurre contient des matières grasses butyriques, de l'eau et des protéines laitières. Le beurre est le plus souvent fait de lait de vache, mais il peut aussi être fabriqué du lait d'autres mammifères, notamment le mouton, la chèvre, le buffle et le yak. Aux fins de la présente description de caractéristiques, le beurre est le produit fabriqué du lait de vache. Du sel, des aromatisants et des agents de conservation sont parfois ajoutés au beurre.

Le beurre fourni doit être conforme :

- à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#), la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application.

Le beurre fourni doit :

- satisfaire aux exigences du [titre 8 du Règlement sur les aliments et drogues](#) – Produits laitiers;
- être de catégorie Canada 1 conformément aux exigences relatives aux catégories énoncées dans le [Règlement sur les produits laitiers](#) du Canada;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé](#) – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé](#) – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être fait de lait pasteurisé;
- avoir une saveur typique;
- avoir une texture lisse;
- avoir une consistance ferme;
- avoir une couleur uniforme;
- contenir au moins 80 % de matière grasse du lait;
- être du type et du format spécifiés et respecter les caractéristiques décrites dans le tableau 1.0;
- être étiqueté conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#) du Canada.

Le beurre ne provenant pas du Canada doit :

- satisfaire aux exigences du [titre 8 du Règlement sur les aliments et drogues – Produits laitiers](#) ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;
- provenir d'un pays dont le système est essentiellement équivalent à celui décrit dans le [Règlement sur les produits laitiers](#) du Canada;
- être de catégorie Canada 1 (ou la catégorie équivalente du pays d'origine) conformément aux exigences relatives aux catégories énoncées dans le [Règlement sur les produits laitiers](#) du Canada;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le beurre doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- être fait de lait pasteurisé;
- avoir une saveur typique;
- avoir une texture lisse;
- avoir une consistance ferme;
- avoir une couleur uniforme;
- contenir au moins 80 % de matière grasse du lait;
- être du type et du format spécifiés et respecter les caractéristiques décrites dans le tableau 1.0;
- être étiqueté conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#) du Canada.

Tableau 1.0 Type de beurre	Caractéristiques
<i>Beurre salé</i>	Le beurre salé a une plus longue durée de conservation que le beurre doux. La mention « salé » doit être inscrite à proximité du nom usuel. Il peut contenir des solides du lait, une culture bactérienne, du sel et des colorants alimentaires autorisés conformément au Règlement sur les produits laitiers du Canada. Le beurre est généralement salé à moins que l'emballage spécifie qu'il est non salé.
<i>Beurre non salé</i>	L'utilisation de beurre non salé est préférable en pâtisserie, car le pâtissier peut décider de la quantité de sel à utiliser. Le beurre non salé est plus facilement périssable, puisque le sel agit comme un agent de conservation. La mention « non salé » doit être inscrite dans l'espace principal, à proximité du nom usuel dans l'aire d'affichage principale du contenant.
<i>Beurre fouetté</i>	Après le fouettage, le volume du beurre augmente de 25 à 30 %. Le fouettage consiste à injecter un gaz inerte (azote) dans le beurre après le barattage. La mention « fouetté » doit être inscrite dans l'espace principal, à proximité du nom usuel dans l'aire d'affichage principal du contenant.
<i>Beurre clarifié</i>	Le beurre clarifié doit être le produit obtenu du beurre ou de la crème une fois que la matière solide non gras et la plus grande partie de l'eau ont été enlevées et doit contenir au moins 99,3 % de matière grasse du lait et au plus 0,5 % d'eau.

Emballage : Le beurre fourni doit respecter les exigences du [Règlement sur les produits laitiers](#) du Canada et la [Loi sur les aliments et drogues](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#), la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application.

Entreposage et distribution : Entreposer dans un contenant hermétique à des températures de réfrigération pendant un mois pour le beurre salé et deux mois pour le beurre non salé, ou au congélateur pendant jusqu'à six mois pour les deux types de beurre.

Règlements applicables et références concernant le beurre

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC
SQA-26 Beurre et margarine

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

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

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

Titre 8 du Règlement sur les aliments et drogues – Produits laitiers

Règlement sur les produits laitiers – exigences relatives aux catégories

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

Règlement sur les produits laitiers du Canada

SQA- 26- 02 : Margarine

Description : La margarine doit être une émulsion plastique ou liquide d'eau dans de la graisse, de l'huile ou des graisses et des huiles ne provenant pas du lait. La margarine est une graisse végétale transformée en produit à tartiner. Elle provient d'une combinaison de différents types d'huiles végétales. Le terme générique « margarine » peut désigner une vaste gamme de substituts de beurre.

La margarine fournie doit satisfaire :

- à la Loi sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et à son règlement d'application.

La margarine fournie doit :

- être conforme aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues et au titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles;
- être produite, manipulée et emballée dans des conditions hygiéniques conformément au Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire;
- être faite d'huiles ou de graisses entièrement raffinées et d'eau combinées à des produits laitiers secs et à d'autres ingrédients optionnels, comme il est mentionné dans la Loi sur les aliments et drogues et le Règlement sur les aliments et drogues;
- être préparée avec des graisses et des huiles provenant d'un établissement agréé aux termes de la Loi sur l'inspection des viandes et son règlement d'application;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être faite d'huiles entièrement raffinées lorsque des huiles végétales sont utilisées;
- avoir une teneur en acides gras trans de moins de 2 % de la teneur totale en matières grasses (Santé Canada fournit des renseignements dans le Tableau de recommandations de produits sains de substitution aux graisses trans par type d'application alimentaire);
- avoir un goût et un arôme plaisant et délicat;
- être exempte de goût ou d'odeur désagréables;
- avoir une couleur uniforme, une texture lisse et fondante en bouche;
- être du type et du format spécifiés conformément aux caractéristiques énoncées dans le tableau 1.0.

La margarine ne provenant pas du Canada doit :

- être conforme aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues et au titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – graisses et huiles ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;
- provenir d'un pays dont le système est essentiellement équivalent à celui décrit dans la Loi sur les aliments et drogues et au titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (la margarine doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- être produite, manipulée et emballée dans des conditions hygiéniques conformément au Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire;
- être faite d'huiles ou de graisses entièrement raffinées et d'eau combinées à des produits laitiers secs et à d'autres ingrédients optionnels, comme il est mentionné dans la Loi sur les aliments et drogues et le Règlement sur les aliments et drogues ou dans la réglementation équivalente du pays d'origine;
- si des huiles et des graisses d'origine animale sont utilisées, celles-ci doivent provenir d'un établissement agréé conformément à la Loi sur l'inspection des viandes et à son règlement d'application;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être faite d'huiles entièrement raffinées lorsque des huiles végétales sont utilisées;
- avoir une teneur en acides gras trans de moins de 2 % de la teneur totale en matières grasses (Santé Canada fournit des renseignements dans le Tableau de recommandations de produits sains de substitution aux graisses trans par type d'application alimentaire);
- avoir un goût et un arôme plaisant et délicat;
- être exempte de goût ou d'odeur désagréables;
- avoir une couleur uniforme, une texture lisse et fondante en bouche;
- être du type et du format spécifiés conformément aux caractéristiques énoncées dans le tableau 1.0.

Tableau 1.0 Type	Caractéristiques
Margarine	<i>Doit respecter les caractéristiques énoncées dans l'article B.09.016 du Règlement sur les aliments et drogues.</i>
Margarine réduite en calories	<i>Ne doit pas renfermer plus de 40 % de gras, d'huile ou de graisse et d'huile, et pas plus de 50 % des calories qui seraient normalement présentes dans le produit s'il n'était pas réduit en calories. Doit satisfaire aux critères énoncés dans l'article B.09.017 du titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles.</i>
Margarine molle	<i>Désigne la margarine qui n'a pas été hydrogénée et qui contient moins d'acides gras trans.</i>

Margarine végétale	Contient uniquement des graisses végétales. Aucune trace de graisse animale ni d'autres graisses n'est ajoutée dans le procédé de fabrication de la margarine végétale.
--------------------	---

Emballage : La margarine doit respecter les exigences de la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application. Sauf indication contraire, le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, et le marquage commerciaux habituels sont admis. La margarine doit être fournie dans les formats spécifiés.

Entreposage et distribution : la margarine doit avoir été fabriquée et emballée dans les 30 jours précédant la livraison. La margarine ordinaire doit être entreposée à une température ambiante d'environ 28 à 30 °C. Comme elle a une durée de conservation d'environ neuf mois généralement, elle ne doit pas être entreposée trop longtemps. La margarine molle et la margarine légère doivent être entreposées à des températures de réfrigération (entre 4 et 7 °C), et elles ont une durée de conservation d'environ 12 mois.

Règlements applicables et références concernant la margarine

[Loi sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation](#)

[Titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles](#)

[Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Loi sur l'inspection des viandes et son règlement d'application](#)

[Tableau de recommandations de produits sains de substitution aux graisses trans par type d'application alimentaire \(Santé Canada, 2006\)](#)