

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

LETTER OF INTEREST
LETTRE D'INTÉRÊT

Comments - Commentaires

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

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

Title - Sujet Garniture de tarte et fruits à tart	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM31/A	Date 2014-01-24
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM31	GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$TOR-033-6505
File No. - N° de dossier TOR-3-36252 (033)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-03-31	
Time Zone Fuseau horaire Eastern Standard Time EST	
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Martin, Lesley	Buyer Id - Id de l'acheteur tor033
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2076 ()	FAX No. - N° de FAX (905) 615-2060
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

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

Solicitation No. - N° de l'invitation

E6TOR-13RM31/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

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

E6TOR-13RM31

File No. - N° du dossier

TOR-3-36252

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Se reporter au document en pièce jointe

SQA-30 Garniture de tarte et fruits à tarte

Garniture de tarte

Description : « Garniture de tarte » est le produit préparé en conditionnant des fruits mûrs, propres, sains, bien préparés, avec du sucre, du sucre inverti, du dextrose ou du glucose à l'état sec ou liquide, et qui respecte les exigences énoncées au [paragraphe 21 de l'annexe II du Règlement sur les produits transformés en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada](#).

Fruits à tarte, en conserve compacte ou en conserve épaisse : Les fruits à tarte sont le produit en conserve conditionné à partir des fruits mûrs, sains, propres, bien préparés, avec ou sans sucre, sucre inverti ou dextrose à l'état sec ou liquide, et qui a été partiellement ou entièrement précuit de façon que les fruits puissent être logés plus serrés dans la boîte, comme il est énoncé au [paragraphe 22 de l'annexe II du Règlement sur les produits transformés en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada](#).

Toutes les garnitures de tarte et tous les fruits à tarte achetés au Canada doivent :

- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues](#), au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et à ses règlements connexes, et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)
- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada](#);
- être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, du [ministère de la Consommation et des Affaires commerciales](#) et de [Santé Canada](#);
- avoir la couleur et la saveur caractéristiques du type particulier de fruit utilisé et provenir de fruits fermes, mais pas durs ou en bouillie;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux](#);
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son [règlement d'application](#);
- être conformes aux sections pertinentes du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments](#) – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux garnitures de tarte;

- être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

Toutes les garnitures de tarte et tous les fruits à tarte achetés à l'extérieur du Canada doivent :

- être conformes aux articles pertinents de la *Loi sur les aliments et drogues*, du *Règlement sur les aliments et drogues*, de la *Loi sur les produits agricoles au Canada et à son règlement d'application*, de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* (ou aux lois et règlements équivalents du pays d'origine);
- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le *Règlement sur les produits transformés*, en application de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*;
- être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, du ministère de la Consommation et des Affaires commerciales et de Santé Canada;
- avoir la couleur et la saveur caractéristiques du type particulier de fruit utilisé et provenir de fruits fermes, mais pas durs ou en bouillie;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du *Règlement sur les aliments et drogues*;
- être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la *Loi sur la protection des végétaux* et le *Règlement sur la protection des végétaux*;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et son *règlement d'application*;
- être conformes aux sections pertinentes du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments* – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (Codex STAN 1-1985);
- avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS*, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux garnitures de tarte;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (Codex CAC/GL 66-2008);

- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les garnitures de tarte et tous les fruits à tarte doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
- être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

Format des contenants : Formats standards habituels s'appliquant à la vente au détail et au commerce des garnitures de tarte offertes sur le marché, conformément au [tableau III de l'annexe III du Règlement sur les produits transformés en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada](#) :

- a) 10 oz liq ou 284 mL
- b) 14 oz liq ou 398 mL
- c) 19 oz liq ou 540 mL
- d) 28 oz liq ou 796 mL
- e) 48 oz liq ou 1,36 L
- f) 100 oz liq ou 2,84 L

Emballage :

Les garnitures de tartes doivent être emballées dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de l'aliment, et être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable.

Entreposage et distribution : Tous les produits doivent être livrés en bon état et être exempts de signes de détérioration.

Règlements applicables et références concernant les garnitures de tarte

Paragraphe 21 de l'annexe II du Règlement sur les produits transformés – Loi sur les produits agricoles au Canada

Paragraphe 22 de l'annexe II du Règlement sur les produits transformés – Loi sur les produits agricoles au Canada

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les produits agricoles au Canada et ses règlements d'application

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

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

Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments

Agriculture et Agroalimentaire Canada

Ministère de la Consommation et des Corporations

Santé Canada

Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur la protection des végétaux

Règlement sur la protection des végétaux

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

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

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

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (Codex Alimentarius – CAC/RCP 1969)

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

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

Directives pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008)

Tableau III de l'annexe III du Règlement sur les aliments transformés – Loi sur les produits agricoles au Canada