

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0107-13WS30/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

PET-3-39038

Buyer ID - Id de l'acheteur

pet903

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

W0107-13WS30

Cette page a été intentionnellement laissée en blanc.

TABLE DES MATIÈRES

TITRE de lait et produits laitiers

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Introduction
2. Sommaire
3. Compte rendu
4. Office des normes générales du Canada - normes

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 préalables à l'attribution du contrat et attestations exigées avec la soumission

PARTIE 6 - OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

A. OFFRE À COMMANDES

1. Offre
2. Exigences relatives à la sécurité
3. Clauses et conditions uniformisées
4. Durée de l'offre à commandes
5. Responsables
6. Utilisateurs désignés
7. Procédures pour les commandes subséquentes

8. Instrument de commande
9. Limite des commandes subséquentes
10. Ordre de priorité des documents
11. Attestations
12. Lois applicables

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Besoin
2. Clauses et conditions uniformisées
3. Durée du contrat
4. Paiement
5. Instructions pour la facturation
6. Assurances

Liste des annexes :

- Annexe A - Besoin
- Annexe B - Base de paiement
- Annexe C - Formulaire de rapport sur l'offre à commandes

TITRE de lait et produits laitiers

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

(i) Besoin

Établir une offre à commandes individuelle et régionale (OCIR) pour la fourniture de produits laitiers et de lait, selon la demande*, pendant la période de l'offre à commandes.

(ii) Ministère client

Ministère de la Défense nationale, Garnison de Petawawa, à Petawawa (Ontario)

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0107-13WS30/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0107-13WS30

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
PET-3-39038

Buyer ID - Id de l'acheteur
pet903
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
PET-3-39038

(iii) Période de l'offre à commandes

La période pour passer des commandes subséquentes à l'offre à commandes sera du 1 Octobre 2014 au 30 septembre 2015.

(iv) Dispositions en matière d'intégrité

Conformément à l'article 01 des instructions uniformisées 2006, les offrants doivent soumettre la liste complète des noms de toutes les personnes qui sont actuellement membres de leur conseil d'administration. De plus, chacune des personnes inscrites sur la liste peut être tenue de remplir un formulaire de Consentement à la vérification de l'existence d'un casier judiciaire, ainsi qu'il est déterminé par la Direction des enquêtes spéciales de la Direction générale de la surveillance.

(v) Accords commerciaux applicables

Le besoin est assujéti aux dispositions de l'Accord sur le commerce intérieur.

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

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 10 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.

4. Office des norms generals du Canada - normes

Un exemplaire des norms, don't il est question dans la demande de soumissions, est disponible et peut être acheté auprès du:

Centre des ventes de l'Office des norms générales du Canada
Place du Portage III, 6B1
11, rue Laurier
Gatineau (Québec)
Téléphone: 819-956-0425 ou 1-800-665-CGSB (Canada seulement)
Télécopieur: 819-956-5740
Courriel: ncr.cgsb-ongc@pwgsc-tpsgc.gc.ca
Site Web de l'ONGC: <http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html>

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 offrants 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 (2014-06-26) Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, sont incorporées par renvoi à la DOC et en font partie intégrante.

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.

En raison du caractère de la demande d'offre à commandes, les offres transmises par courrier électronique à l'intention de TPSGC ne seront pas acceptées.

Lorsque votre offre aura été complétée et transmise à la réception des soumissions, il vous est demandé de transmettre une copie du Documents de travail (fichier Excel) utilisé, par courrier électronique, à l'adresse suivante: kingston.procurement@pwgsc-tpsgc.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 sept (7) 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 offrants 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 offrants. Le Canada peut ne pas répondre aux demandes de renseignements dont la formulation ne permet pas de les diffuser à tous les offrants.

4. Lois applicables

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0107-13WS30/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0107-13WS30

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
PET-3-39038

Buyer ID - Id de l'acheteur
pet903
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
PET-3-39038

L'offre à commandes et tout contrat découlant de l'offre à commandes seront interprétés et régis selon les

lois en vigueur en 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 technique (une copies papier)

Section II : offre financière (une copies papier) et une copies électroniques en format Excel en pièce jointe envoyée par courriel

Section III : attestations (une copies papier).

En cas d'incompatibilité entre le libellé de la copie électronique et de la copie papier, le libellé de la copie papier l'emportera sur celui de la copie électronique.

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 cologiques](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html) (<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 technique

Dans leur offre technique, les offrants devraient expliquer et démontrer comment ils entendent répondre aux exigences et comment ils réaliseront les travaux.

Section II : Offre financière

Les offrants doivent présenter leur offre financière en conformité avec l'annexe B, Base de paiement. Le

montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément.

.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 III: 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 deux (2) 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 deux 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 technique

Les offres doivent toutes être remplies en détail et fournir tous les renseignements demandés dans la demande d'offre à commandes (OC) pour permettre une évaluation complète.

1.1.1 Critères techniques obligatoires

Si l'une des exigences obligatoires n'est pas respectée, la proposition sera jugée non recevable et ne sera pas prise en considération pour la suite du processus.

Les unités de distribution indiquées dans les présentes ne doivent pas être modifiées.

1.2 Évaluation financière

1.2.1 Les propositions qui respectent les exigences obligatoires seront évaluées, et le prix total global sera établi en fonction de l'utilisation estimée indiquée dans les sections pertinentes de l'annexe « B ».

1.2.2 Les prix unitaires du soumissionnaire doivent être multipliés par l'usage estimé correspondant pour obtenir le prix calculé. Si le soumissionnaire ne fournit pas de prix pour l'un ou l'autre des articles, TPSGC, aux fins d'évaluation seulement, insérera le prix proposé. Si tous les soumissionnaires omettent de proposer un prix un article donné, cet article sera éliminé de l'évaluation. Cette méthode servira à obtenir un total global pour chaque soumissionnaire. La valeur globale constitue la somme de tous les prix calculés.

2. Méthode de sélection

2.1 L'État se propose d'attribuer une seule OC à l'entrepreneur dont la proposition:

1. Respecter toutes les exigences obligatoires;
2. Offrir la valeur globale la plus basse; et
3. Respecter toutes les conditions avant l'attribution d'une OC (situées à la partie 5).

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

Les offrants doivent fournir les attestations et les renseignements connexes exigés pour qu'une offre à commandes leur soit émise.

Les attestations que les offrants remettent au Canada peuvent faire l'objet d'une vérification à tout moment par le Canada. Le Canada déclarera une offre non recevable, aura le droit de mettre de côté une offre à commandes, ou de mettre l'entrepreneur en défaut à remplir l'une de ses obligations prévues dans le cadre de tous contrats subséquents, s'il est établi qu'une attestation de l'offrant est fautive, sciemment ou non, que ce soit pendant la période d'évaluation des offres, pendant la période de l'offre à commandes, ou pendant la durée du contrat.

Le responsable de l'offre à commandes aura le droit de demander des renseignements supplémentaires

pour vérifier les attestations de l'offrant. À défaut de répondre et de coopérer à toute demande ou exigence imposée par le responsable de l'offre à commandes, l'offre peut être déclarée non recevable ou pourrait entraîner la mise de côté de l'offre à commandes ou constituer un manquement aux termes du contrat.

1. Attestations préalables à l'attribution du contrat et attestations exigées avec la soumission

1.1 Attestations préalables à l'attribution du contrat

1.1.1 Dispositions relatives à l'intégrité - renseignements connexes

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire et ses affiliés, respectent les dispositions stipulées à l'article 01 Dispositions relatives à l'intégrité - soumission, des instructions uniformisées [2003](#) Les renseignements connexes, tel que requis aux dispositions relatives à l'intégrité, assisteront le Canada à confirmer que les attestations sont véridiques.

1.1.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi - Attestation de soumission

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire, et tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « [soumissionnaires admissibilit limite](#) » (http://www.travail.gc.ca/fra/normes_equite/eq/emp/pcf/liste/inelig.shtml) du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour l'équité en matière [d'emploi disponible sur le site Web d'Emploi et Développement social Canada - Travail](#).

Le Canada aura le droit de déclarer une soumission non recevable si le soumissionnaire, ou tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, figure dans la liste des « [soumissionnaires admissibilit limite](#) » du PCF au moment de l'attribution du contrat.

1.2 Attestations exigées avec la soumission

Les soumissionnaires doivent fournir les attestations suivantes dûment remplies avec leur soumission.

1.2.1 Attestation du contenu canadien

Cet achat est conditionnellement limité aux produits canadiens.

Sous réserve des procédures d'évaluation contenues dans la demande d'offres à commandes, les offrants reconnaissent que seulement les offres accompagnées d'une attestation à l'effet que le ou les produits offerts sont des produits canadiens, tel qu'il est défini dans la clause [A3050T](#), peuvent être considérées.

Le défaut de fournir cette attestation remplie avec l'offre aura pour conséquence que le ou les produits offerts seront traités comme des produits non-canadiens.

L'offrant atteste que :

() au moins 80 p. 100 du prix total de l'offre correspond à des produits canadiens tel qu'il est défini au paragraphe 1 de la clause [A3050T](#).

Pour de plus amples renseignements afin de déterminer le contenu canadien de plusieurs produits, plusieurs services ou une combinaison de produits et de services, consulter l'[Annexe 3.6\(9\)](#), Exemple 2 du Guide des approvisionnements.

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

PARTIE 7 - 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 « B ».

2. Exigences relatives à la sécurité

Cette offre à commandes ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

3. 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-uniformisees-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.

3.1 Conditions générales

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0107-13WS30/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0107-13WS30

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
PET-3-39038

Buyer ID - Id de l'acheteur
pet903
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
PET-3-39038

[2005 \(2014-06-26\), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services, s'appliquent à la présente offre à commandes et en font partie intégrante.](#)

4. Durée de l'offre à commandes

4.1 Période de l'offre à commandes

Des commandes subséquentes à cette offre à commandes pourront être passées du 01 octobre 2014 au 31 septembre 2015.

5. Responsables

5.1 Responsable de l'offre à commandes

Le responsable de l'offre à commandes est :

Nom : Mary Lou Harrington
Titre : Supply Specialist
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Direction générale des approvisionnements
Direction : des Acquisitions Petawawa
Adresse : 101 route de Menin, Garnison de Petawawa

Téléphone : 613-687-0789
Télécopieur : 613-687-6656
Courriel : marylou.harrington@pwgsc-tpsgc.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.

5.2 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.

5.3 Représentant de l'offrant (À REMPLIR PAR LE SOUMISSIONNAIRE)

Nom et numéro de téléphone de la personne responsable des éléments suivants:

Demandes de renseignements généraux:

Nom:

Téléphone:

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0107-13WS30/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0107-13WS30

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
PET-3-39038

Buyer ID - Id de l'acheteur
pet903
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
PET-3-39038

Télécopieur:

Courriel:

Suivi de la livraison:

Nom:

Téléphone:

Télécopieur:

Courriel:

7. Utilisateurs désignés

L'utilisateur désigné autorisé à passer des commandes subséquentes à l'offre à commandes est : Pour la Garnison de Petawawa: la cuisine de Normandy Court, pour tous les besoins de la base et pour toute unité des Forces canadiennes s'entraînant dans la région.

8. Procédures pour les commandes

A) L'entrepreneur doit signaler la disponibilité des articles et confirmer la réception de la commande au bureau demandeur dans les quatre (4) heures qui suivent la réception d'une commande

B) Les commandes doivent être placées directement au détenteur de l'OC. Si ce dernier ne peut remplir la commande, ou une partie de cette dernière, le bureau demandeur peut, par le truchement d'une commande d'achat local, obtenir les articles en question d'un autre vendeur.

C) Les articles qui ne sont pas disponibles à la date de livraison ne peuvent constituer des commandes en souffrance sans l'autorisation préalable du bureau demandeur.

9. 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 tout autre formulaire ou document électronique convenu.

10. Limite des commandes subséquentes

Les commandes individuelles subséquentes à l'offre à commandes ne doivent pas dépasser 8 000.00\$ (taxes applicables incluses).

12. 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](#) (2014-06-26), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services

d) les conditions générales 2010A (2014-06-26), Conditions générales - biens (complexité

- moyenne);
f) l'Annexe « A », Énoncé des Besoin;
g) l'Annexe « B », Base de paiement ;
h) l'Annexe « B1 », Document de travail (fichier Excel);
i) l'Annexe « C », Formulaire de rapport mensuel de l'offre à commandes;
j) l'offre de l'offrant en date du _____ (insérer la date de l'offre), (si la soumission a été clarifiée ou modifiée, insérer au moment de l'émission de l'offre: « clarifiée le _____ » ou «telle que modifiée le _____ » et insérer la ou les date(s) de la ou des clarification(s) ou modification(s)).

13. Attestations

13.1 Conformité

Le respect continu des attestations fournies par l'offrant avec son offre ainsi que la coopération constante quant aux renseignements connexes sont des conditions d'émission de l'offre à commandes (OC). Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée de l'offre à commandes et de tout contrat subséquent qui serait en vigueur au-delà de la période de l'OC. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'offrant ou à fournir les renseignements connexes, 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 manquement et de mettre de côté l'offre à commandes.

14. 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 en Ontario et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

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. Énoncé des Besoin

L'entrepreneur doit exécuter les travaux décrits dans la commande subséquente à l'offre à commandes.

2. Clauses et conditions uniformisées

2.1 Conditions générales

[2010A \(2014-06-26\), Conditions générales - biens \(complexité moyenne\) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.](#)

L'article 16, Intérêt sur les comptes en souffrance, de 2010A (2014-03-01) Conditions générales - biens (complexité moyenne) ne s'applique pas aux paiements faits par carte de crédit.

2.3 Clauses du *Guide des CCUA*

A9062C Règlements concernant les emplacements des Forces canadiennes (2011-05-16)

3. Durée du contrat

3.1 Date de livraison

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

5. Paiement

5.1 Base de paiement

La base de paiement jointe aux présentes à l titre d'annexe B servira à établir un prix pour toute commande subséquente à cette OC.

En contrepartie du respect de l'entrepreneur de tous ses engagements dans le cadre de la commande, il sera payé le prix ferme indiqué dans la commande, calculé conformément à l'annexe B, la taxe de vente harmonisée en sus, s'il y a lieu.

5.3 Paiements multiples

H1001C Paiements multiples (2008-05-12)

5.5 Paiement par carte de crédit

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

6. Instructions pour la facturation

L'entrepreneur doit présenter les factures conformément à l'information requise dans les Conditions générales – 2010A, Conditions générales, Biens.

6.1 Instructions pour la facturation

Exigences en matière de facturation - Garnison Petawawa :
Une seule copie de la facture est nécessaire et elle doit indiquer :

- a) la date
- b) le nom et l'adresse du consignataire
- c) le numéro de facture du MDN et le numéro de l'OC
- d) la description des produits.

6.2 Garnison Petawawa – les factures doivent être envoyées à l'adresse suivante :
Ministère de la Défense nationale
Cuisine de Normandy Court
Bâtiment G-104

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0107-13WS30/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0107-13WS30

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
PET-3-39038

Buyer ID - Id de l'acheteur
pet903
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
PET-3-39038

Garrison Petawawa (Ontario) K8H 2X3

7. **Assurances**

Clause du *Guide des CCUA* [G1005C](#) (2008-05-12), Assurances

ANNEXE A Énoncé du besoin

1.0 Exigences en matière de livraison :

- 1.1 Sauf indication contraire, les commandes doivent toutes être livrées directement au Normandy Court Kitchen/Catering, bâtiment G-104.
- 1.2 Toute unité des FC en entraînement dans la région constitue un utilisateur supplémentaire. Les commandes, la facturation et la livraison se font selon les directives de chaque unité. Aucune livraison ne sera faite sur le terrain.
- 1.3 Les livraisons au bâtiment G-104 doivent être effectuées tous les jours, du lundi au vendredi, uniquement entre 6 h 30 et 14 h.
- 1.4 Les changements/augmentations/diminutions aux commandes doivent être effectués dans les 24 heures avant la date prévue de livraison.
- 1.5 Les livraisons normales doivent être effectuées dans les trois (3) jours civils qui suivent la réception d'une commande.
- 1.6 Il ne peut y avoir de frais de livraison supplémentaires.
- 1.7 Des livraisons d'urgence peuvent être exigées les fins de semaine, sur préavis de deux (2) heures.

2.0 Type de transport :

- 2.1 Le véhicule de livraison doit respecter ou dépasser les normes établies dans l'édition courante du Code canadien d'hygiène.
- 2.2 Pour assurer la compatibilité avec le quai de chargement du bâtiment G-104, il doit s'agir d'un véhicule d'au moins 3 tonnes.
- 2.3 Les produits réfrigérés ou congelés doivent être livrés conformément aux normes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui stipulent que les produits congelés doivent être maintenus à une température de -18 °C ou plus basse, et que les produits réfrigérés doivent être maintenus entre 4 °C et 1°C jusqu'à leur livraison. Tous les produits réfrigérés ou congelés doivent être livrés dans des véhicules réfrigérés et ils ne doivent porter aucun signe de détérioration. Les produits congelés ne doivent pas avoir été congelés plus de 90 jours depuis la date de leur transformation.

3.0 Articles rejetés :

L'entrepreneur accepte de remplacer tout article rejeté ou manquant dans les 24 heures qui suivent l'avis de rejet. Tout frais de livraison ou tout frais supplémentaires encourus seront chargés à l'entrepreneur.

4.0 Assurance de la Qualité:

- 4.1 L'inspection finale et l'acceptation des provisions seront effectuées uniquement par le client lors de la livraison. Tous les produits fournis seront exempts de détérioration, de saletés ou de dommages par les insectes ou les rongeurs. Le client aura le droit de refuser des produits au moment de la livraison et le fournisseur doit immédiatement enlever tout produit inacceptable.
- 4.2 Des représentants du MDN peuvent effectuer des inspections liées à l'assurance de la qualité aux installations du fournisseur selon le besoin.

ANNEXE B

Les quantités mentionnés ci-dessous sont une estimation des besoins pour une année, établi de bonne foi. L'offre à commandes se limite aux biens et services commandés et livrés.

Exigence: Produits frais et homogénéisés, contenant étanches avec bec verseur.

ANNEXE B BASE DE PAIEMENT						
No.	Produit	Format	Unité	Qtés approx. Pour l'année	Prix unitaire	No. Du produit
1	Lait 2% Contenant individuel de 250 ml	250ml	Contenant	50000		
2	Lait 2%, contenant de 10 L (Aucune augmentation dans la taille est acceptable)	10 L	contenant	1500		
3	Breuvage laitier au chocolate 1% contenant de 10 L (Aucune augmentation dans la taille est acceptable)	10 L	contenant	1500		
4	Breuvage laitier au chocolat 1%, contenant individuel de 250 ml	250ml	Contenant	25000		
5	Lait ecreme, contenant de 10 L (Aucune augmentation dans la taille est acceptable)	10L	Contenant	500		
6	Lait de soya, contenant de 1,89 L (chocolat, vanille)	1.89 L	Contenant	100		
7	Crème fraise 10%, contenant de 500 ml	500 ml	Contenant	200		
8	Cremette (UHT 10% M.G.), format individuel, 160 x 9 ml	160x9ml	Sac	120		
9	Cremette 18% M.G., format individuel, 106 x 9 ml	160x9ml	Sac	150		
10	Crème sure sans gras, 500 ml	500ml	contenant	50		
11	Crème sure reguliere contenant de 4 L	4L	contenant	30		
12	Crème sure reguliere, format individuel, 96 x 43 ml	96x43ml	caisse	20		
13	Crème a fouetter 35%, contenant de 500 ml	500ml	contenant	450		
14	Yogourt, sans gras, saveurs assorties, format individuel contenant de 175g	175g	chaque	15000		
15	Yogourt, saveurs assorties, format	175g	chaque	15000		

	individuel, contenant reguliere de 175 g					
16	Yogourt mature, contenant de 750g	750g	contenant	50		
17	Fromage cottage en crème 1%, 12 x 500 ml	12x500ml	paquet	30		
18	Fromage cottage en crème, 12 x 500 ml	12x500ml	paquet	40		
19	Beurre, regulier (categorie Canada 1, type 1), 50 x 454g	50x454g	caisse	50		
20	Beurre, regulier, format individuel, 600 x 6.5 g	600x6.5g	caisse	75		
21	Barre de crCme glacee 3 saveurs, 24 x 75 ml	24x75ml	caisse			
22	Lait babeurre 1 L	1L	chaque	50		
23	Barre de crème de glacee, saveur de cerise, 24 x 75 ml	24x75ml	chaque	20		
24	Barre de crème de glacee, saveur de raisin, 24 x 75 ml	24x75ml	chaque	20		
25	Fudgesicle, 24 x 75 ml	24x75ml	caisse	20		
26	Creamsicle, 24 x 75 ml	24x75ml	caisse			
27	Crème glacee, format individuel, saveurs assorties, 72 x 100 ml	72x100ml	caisse	150		
28	Lait 2% libre lactose 1 L	1L	chaque	30		
29	Crème gtlacee, format individuel, vanille	12x250ml	caisse	100		
30	Crémeglacee, format individuel, chocolat	12x250ml	caisse	100		
31	Crème glacee, format individuel, butterscotch	12x250ml	caisse	100		
32	Crème glacee, format individuel, Frais	12x250ml	caisse	100		
33	Cremette, format individuel, French Vanille	288x 15ml	caisse	25		
34	Cremette, format individuel, Hazelnut	288x15ml	caisse	25		
35	Cremette, format individuel, Irish Crème	288x15ml	caisse	25		

Mode d'établissement des prix B : (Le soumissionnaire doit remplir)

D'autres produits laitiers qui ne sont pas sur la liste aux présentes sont disponibles au coût de l'entrepreneur, majoré de _____%.

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0107-13WS30/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0107-13WS30

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
PET-3-39038

Buyer ID - Id de l'acheteur
pet903
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
PET-3-39038

ANNEXE «C»

Formulaire de rapport d'utilisation périodique

Un rapport doit être soumis comme suit en tant qu'exigence de cette demande d'offre à commandes:

Envoyer à:

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada	613-687-6656	Marylou.harrington@pwgsc- tpsgc.gc.ca
<i>Nom</i>	<i>Télécopieur</i>	<i>Courriel</i>

à: Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Direction générale des approvisionnements pour la région de l'Ontario
101, route de Menin, Garnison de Petawawa
édifice S-111, lieu C-114
Petawawa (Ontario)
K8H 2X3

RAPPORT SUR LE VOLUME D'ACTIVITÉ

FOURNISSEUR: _____

RAPPORT POUR LA PÉRIODE SE TERMINANT: _____

Description	Commandes Subséquentes	Facturation Totale

Ou RAPPORT NIL: Nous n'avons pas fait des affaires avec le gouvernement fédéral pour cette période
PREPARE PAR:

NOM: _____

SIGNATURE: _____

TÉLÉPHONE.: _____

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 satisfaisante 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](#);

- satisfaisant aux exigences du [CODEX ALIMENTARIUS- Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers](#);
- être exemptés 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>
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 évaporé. 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 (L.C.Q)

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	Caractéristiques
Type	
<i>Margarine</i>	<i>Doit respecter les caractéristiques énoncées dans l'article B.09.016 du Règlement sur les aliments et drogues.</i>
<i>Margarine réduite en calories</i>	<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>
<i>Margarine molle</i>	<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 \(Santé Canada, 2006\)](#)