

RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

**Bid Receiving Public Works and Government
Services Canada/Réception des soumissions
Travaux publics et Services gouvernementaux
Canada
Room 1650, 635 8th Ave. S.W.
Calgary
Alberta
T2P 3M3**

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 Canada/Travaux
publics et Services gouvernementaux Canada
Room 1650, 635 8th Ave. S.W.
Calgary
Alberta
T2P 3M3

Title - Sujet Pain et produits de boulangerie	
Solicitation No. - N° de l'invitation W0142-15X045/A	Date 2015-03-25
Client Reference No. - N° de référence du client W0142-15X045	GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$CAL-127-6330
File No. - N° de dossier CAL-4-37077 (127)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-04-15	Time Zone Fuseau horaire Mountain Daylight Saving Time MDT
Delivery Required - Livraison exigée See Herein	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Ray, Jane	Buyer Id - Id de l'acheteur cal127
Telephone No. - N° de téléphone (403)292-5318 ()	FAX No. - N° de FAX (403)292-5786
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE RALSTON AB P.O.BOX 6000 MEDICINE HAT Alberta T1A8K8 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

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0142-15X045/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

CAL-4-37077

Buyer ID - Id de l'acheteur

cal127

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

W0142-15X045

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Laissée vierge intentionnellement

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX.....	3
1.1 INTRODUCTION.....	3
1.2 SOMMAIRE	3
1.3 COMPTE RENDU	4
1.4 TERMES—CLÉS	4
PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS.....	4
2.1 INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES.....	4
2.2 PRÉSENTATION DES OFFRES	5
2.3 DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS – DEMANDE D'OFFRES À COMMANDES	5
2.4 LOIS APPLICABLES	5
PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES.....	6
3.1 INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES	6
PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION	7
4.1 PROCÉDURES D'ÉVALUATION	7
4.2 MÉTHODE DE SÉLECTION	8
PARTIE 5 – ATTESTATIONS	8
5.1 ATTESTATIONS PRÉALABLES À L'ÉMISSION D'UNE OFFRE À COMMANDES ET ATTESTATIONS EXIGÉES AVEC L'OFFRE.....	8
PARTIE 6 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT.....	10
A. OFFRE À COMMANDES.....	10
6.1 OFFRE	10
6.2 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ	10
6.3 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES	10
6.4 DURÉE DE L'OFFRE À COMMANDES.....	11
6.4.2 PROLONGATION DE L'OFFRE A COMMANDES	11
6.5 RESPONSABLES	11
6.6 UTILISATEURS DÉSIGNÉS	12
6.7 INSTRUMENT DE COMMANDE	12
6.8 LIMITE DES COMMANDES SUBSÉQUENTES	12
6.9 ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS	12
6.10 ATTESTATIONS.....	13
6.11 LOIS APPLICABLES	13
B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT	13
6.1 BESOIN	13
6.2 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES	13
6.3 DURÉE DU CONTRAT	13
6.4 PAIEMENT	14
6.5 INSTRUCTIONS POUR LA FACTURATION.....	14
6.6 ASSURANCES.....	14
6.7 CLAUSES DU GUIDE DES CCUA.....	14
6.8 INSPECTION ET ACCEPTATION.....	15
ANNEXE “A”	16

N° de l'invitation - Solicitation No.
W0142-15X045/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W0142-15X045

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier
CAL-4-37077

Id de l'acheteur - Buyer ID
cal127
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

BESOIN	16
ANNEXE “B”	19
BASE DE PAIEMENT	19
ANNEXE « C »	20
RAPPORT D'UTILISATION DE L'OFFRE À COMMANDES.....	20
ANNEX « D »	21
NORMES DE QUALITÉ DES ALIMENTS	21

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1.1 Introduction

La demande d'offre à commandes (DOC) contient six 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; et
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.

1.2 Sommaire

(i) La présente vise à établir une demande d'offre à commandes individuelle et régionale (OCIR) pour la fourniture, la livraison et le déchargement de pains et de produits de boulangerie frais, pour le ministère de la Défense nationale (MDN) à la Base des Forces canadiennes (BFC) Suffield (Alberta) et à * Trails End Camp à Cochrane (Alberta).

Le contrat de la zone de rassemblement militaire au Trails End Camp à Cochrane, en Alberta, expire le 31 mars 2017. Dès le 1^{er} avril 2017, les activités contractuelles concernant la zone de rassemblement militaire pourraient être effectuées à un nouvel endroit, entraînant potentiellement un ajustement des prix à ce moment.

Jusqu'à une (1) offre à commandes sera émise par cette soumission.

(ii) Le ministère client : Ministère de la Défense nationale, La Base des Forces Canadiennes (BFC), Suffield à Ralston (Alberta), et Trails End Camp à Cochrane (Alberta).

(iii) L'offre à commandes visera une période d'un (1) an à compter de la date d'attribution et sera assortie de deux (2) périodes d'option d'un (1) an chacune. Une actualisation des prix sera permise une fois par année au début de la période d'option.

Période de renouvellement un- Année d'option numéro un – 1 mai 2016 au 30 avril 2017

Période de renouvellement deux - Année d'option numéro deux – 1 mai 2017 au 30 avril 2018

(iv) Conformément à l'article 01 des instructions uniformisées [2006](#) et [2007](#) des dispositions relatives à l'intégrité, les offrants doivent fournir une liste de tous les propriétaires et(ou) administrateurs et toute autre documentation connexe, au besoin. Consulter la section [4.21](#) du Guide des approvisionnements pour en savoir plus sur les dispositions relatives à l'intégrité.

(v) Ce besoin est assujéti aux dispositions de l'Accord sur le commerce intérieur (ACI).

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

1.3 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.

1.4 Termes-clés

Période de renouvellement - Le titulaire de l'offre à commandes peut mettre à jour les prix des articles énumérés dans leur offre à commandes. Le fournisseur de l'OC ne change pas.

- Les prix mis à jour peuvent faire l'objet d'un examen et le soutien des prix peut être nécessaire.
- Les articles de chaque catégorie sont passés en revue individuellement.

Si le prix augmente de plus de 10 %, il est nécessaire de justifier le prix. Si les prix ne sont pas équitables et raisonnables, les éléments peuvent être retirés de la catégorie pour la période de l'offre à commandes.

PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

2.1 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) (<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.

Le document [2006](#) ([2014-09-25](#)) Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, sont incorporées par renvoi à la DOC et en font partie intégrante.

Le paragraphe 5.4 du document [2006](#), Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, est modifié comme suit :

Supprimer : 60 jours
Insérer : 120 jours

N° de l'invitation - Sollicitation No.
W0142-15X045/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W0142-15X045

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier
CAL-4-37077

Id de l'acheteur - Buyer ID
cal127
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

2.1.1 Clauses du Guide des CCUA

B3000T	Produits équivalents	2006-06-16
C0008T	Soutien des prix - soumission non concurrentielle	2007-05-25
M0019T	Prix et(ou) taux fermes	2007-05-25

2.2 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.

Lorsque votre offre a été soumise selon les instructions pour la préparation des offres sous la partie 3, une copie électronique de la base de paiement (fichier Excel) doit être envoyée par courriel à l'adresse suivante:

WST.CAL-FOOD@pwgsc-tpsgc.gc.ca

2.3 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 de 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.

2.4 Lois applicables

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

3.1 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 (1) copie papier) *et une* copie électroniques sur *fichier excel, par courriel* à l'adresse suivante: **WST.CAL-FOOD@tpsgc-pwgsc.gc.ca**

Section II : offre financière (une (1) copie papier).

Section III : attestations (une (1) copie 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 ministères et organismes 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) (<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.

Annexe B – Base de Paiement (Fichier Excel)

Les offrants devront compléter leur liste(s) de produits sur le fichier Excel et assurer qu'elle conforme et contient toutes les informations demandées.

Une fois qu'une offre a été composée et soumise par télécopieur ou par courrier, une copie du document de travail (fichier Excel) doit être envoyée par courriel à l'adresse suivante:

WST.CAL-FOOD@pwgsc-tpsgc.gc.ca

3.1.1 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

4.1 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 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.

4.1.1 Évaluation technique

4.1.1.1 Les offrants doivent avoir la possibilité d'effectuer toute l'étendue du travail tel que décrit dans l'annexe « A » Besoin.

4.1.1.2 Pour les catégories applicables de l'annexe B – Base de paiement, les offrants doivent :

- 4.1.1.2.1 Fournir les prix ferme pour au moins quatre-vingt pour cent (95 p.100) pour tous les articles inscrits sur la liste de produits; si non, l'Offre sera jugée comme non recevable.

4.1.2 Évaluation financière

Les offrans doivent proposer des prix fermes pour un minimum de 95% de tous les articles dans une catégorie, énumérés à l'annexe « B », Base de paiement, pour être considéré pour une offre à commandes.

4.1.2.1 L'évaluation financière sera fondée sur la première année uniquement et le prix total de l'offre sera calculé de la façon suivante :

- i. multiplication du prix unitaire de chaque produit par l'utilisation mensuelle prévue;
- ii. addition des frais suivants, comme indiqués à l'annexe B : Frais A (x3) à la livraison;
- iii. addition de toutes ces valeurs pour déterminer le prix total global de l'offre.

Clause du Guide des CCUA [M0220T](#) (2013-04-25), Évaluation du prix

4.2 Méthode de sélection

4.2.1 Une offre doit respecter les exigences de la demande d'offres à commandes pour être déclarée recevable. L'offre recevable avec le prix évalué le plus bas sera recommandée pour l'émission d'une offre à commandes.

4.2.2 Jusqu'à une (1) offre à commandes sera émise dans le cadre du présent processus d'approvisionnement

PARTIE 5 – ATTESTATIONS

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

Les attestations que les offrans 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 fausse, 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.

5.1 Attestations préalables à l'émission d'une offre à commandes et attestations exigées avec l'offre

5.1.1 Attestation préalables à l'émission d'une 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 informera l'offrant du délai à l'intérieur duquel les renseignements doivent être fournis. À défaut de se conformer à la demande du responsable de l'offre à commandes et de fournir les attestations dans le délai prévu, l'offre sera déclarée non recevable.

5.1.1.1 Dispositions relatives à l'intégrité – renseignements connexes

En présentant une offre, l'offrant atteste que l'offrant et ses affiliés respectent les dispositions stipulées à l'article 01 Dispositions relatives à l'intégrité - offre, des instructions uniformisées 2006. Les renseignements connexes, tel que requis aux dispositions relatives à l'intégrité, assisteront le Canada à confirmer que les attestations sont véridiques.

5.1.1.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation d'offre

En présentant une offre, l'offrant atteste que l'offrant, et tout membre de la coentreprise si l'offrant est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « **soumissionnaires à admissibilité limitée** » (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 (EDSC) – Travail**.

Le Canada aura le droit de déclarer une offre non recevable ou de mettre de côté l'offre à commandes, si l'offrant, ou tout membre de la coentreprise si l'offrant est une coentreprise, figure dans la liste des « **soumissionnaires à admissibilité limitée** » du PCF au moment d'émettre l'offre à commandes ou durant la période de l'offre à commandes.

5.1.2 Attestations exigées avec l'offre

Les offrants doivent fournir les attestations suivantes dûment remplies avec leur offre.

5.1.2.1 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*.

5.1.2.1.1 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

6.1 Offre

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

6.2 Exigences relatives à la sécurité

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

6.3 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.

6.3.1 Conditions générales

[2005 \(2014-09-25\)](#), Conditions générales – offres à commandes - biens ou services, s'appliquent à la présente offre à commandes et en font partie intégrante.

6.3.2 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 « C ». 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 avril au 30 juin;
Deuxième trimestre : du 1er juillet au 30 septembre;
Troisième trimestre : du 1er octobre au 31 décembre
Quatrième trimestre : du 1er janvier au 31 mars.

Les données doivent être présentées au responsable de l'offre à commandes dans les quinze (15) jours

civils suivant la fin de la période de référence.

6.4 Durée de l'offre à commandes

6.4.1 Période de l'offre à commandes

Des commandes subséquentes à cette offre à commandes pourront être passées de 1 mai 2015 to 30 avril 2016.

6.4.2 Prolongation de l'offre à commandes

Si l'utilisation de l'offre à commandes est autorisée au-delà de la période initiale, l'offrant consent à prolonger son offre pour deux périodes supplémentaires d'une année chacune , à partir du 1 mai 2016 jusqu'au 30 avril 2017 et du 1 mai 2017 jusqu'au 30 avril 2018, aux mêmes conditions et aux taux ou prix indiqués dans l'offre à commandes, ou aux taux ou prix calculés selon la formule mentionnée dans l'offre à commandes.

L'offrant sera avisé de la décision d'autoriser l'utilisation de l'offre à commandes pour une période prolongée par le responsable de l'offre à commandes 15 jours avant la date d'expiration de celle-ci. Une révision à l'offre à commandes sera émise par le responsable de l'offre à commandes

6.5 Responsables

6.5.1 Responsable de l'offre à commandes

Le responsable de l'offre à commandes est :

Jane Ray, Agente d'approvisionnement
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Approvisionnements, Région de l'Ouest
Calgary, Alberta T2P 3M3

Téléphone: (403) 292-5318

Télécopieur: (403) 292-5786

Courriel: jane.ray@tpsgc-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.

6.5.2 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.

6.5.3 Représentant de l'offrant (À être compléter par l'offrant)

Renseignements généraux:

Nom: _____
Téléphone: _____
Télécopieur: _____
Courriel: _____

Suivi de livraison:

Nom: _____
Téléphone: _____
Télécopieur: _____
Courriel: _____

6.6 Utilisateurs désignés

L'utilisateur désigné autorisé à passer des commandes subséquentes à l'offre à commandes est : Base Forces Canadienne (BFC) Suffield, Ralston (Alberta) et Trails End Camp (TEC), Cochrane (Alberta).

6.7 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.

6.8 Limite des commandes subséquentes

Les commandes individuelles subséquentes à l'offre à commandes ne doivent pas dépasser 40,000.00 \$ (taxes applicables incluses).

6.8.1 Individuel Minimum Subséquente

Les commandes individuelles subséquentes à l'offre à commandes s'élèveront un minimum de 200,00 \$ (taxes applicables incluses).

6.9 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 (2014-09-25), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services
- d) les conditions générales (2010A) (2014-11-27), Conditions générales - biens (complexité moyenne) ;
- e) l'Annexe « A », Besoin;
- f) l'Annexe « B », Base de paiement;

- g) l'Annexe « D », Normes de qualité des aliments
h) l'offre de l'offrant en date du _____.

6.10 Attestations

6.10.1 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.

6.10.2 Clauses du Guide des CCUA

M3060C Attestation du contenu canadien 2008-05-12

6.11 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 Alberta, 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.

6.1 Besoin

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

6.2 Clauses et conditions uniformisées

6.2.1 Conditions générales

2010A (2014-11-27), Conditions générales - biens (complexité moyenne) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

L'article 13, Intérêt sur les comptes en souffrance, de 2010A (2014-11-27) Conditions générales - biens (complexité moyenne) ne s'applique pas aux paiements faits par carte de crédit.

6.3 Durée du contrat

6.3.1 Date de livraison

La livraison doit être complétée conformément à la commande subséquente à l'offre à commandes. Le MDN donnera un avis d'au moins 24 à 48 heures et un supplément (s'il y a lieu), calculé selon la Base de paiement.

N° de l'invitation - Solicitation No.
W0142-15X045/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W0142-15X045

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier
CAL-4-37077

Id de l'acheteur - Buyer ID
cal127
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

6.4 Paiement

6.4.1 Base de paiement

À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations en vertu du contrat, l'entrepreneur sera payé des prix unitaires fermes précisés dans l'annexe "B", selon un montant total de *à être déterminé dans la commande* \$. Les droits de douane sont inclus et les taxes applicables sont en sus.

Le Canada ne paiera pas l'entrepreneur pour tout changement à la conception, toute modification ou interprétation des travaux, à moins que ces changements à la conception, ces modifications ou ces interprétations n'aient été approuvées par écrit par l'autorité contractante avant d'être intégrés aux travaux.

6.4.2 Clauses du Guide des CCUA

H1000C Paiement unique 2008-05-12

6.4.3 Paiement par carte de crédit

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

6.5 Instructions pour la facturation

- 6.5.1. 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.

Chaque facture doit être appuyée par:

- a) Adresse figurant à la page un du contrat;
- b) Numéro de la commande;
- c) Numéro de contrôle de la facture du fournisseur et
- d) Date de livraison

6.5.2. Les factures doivent être distribuées comme suit :

(a) Un connaissance, une facture d'achat informatisée et trois copies (l'original et deux copies) doivent être fournis au consignataire à chaque livraison, pour attestation et paiement. Les factures manuscrites ne seront pas acceptées.

6.6 Assurances

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

6.7 Clauses du Guide des CCUA

A9062C	Règlements concernant les emplacements des Forces canadiennes	2011-05-16
B7500C	Marchandises excédentaires	2006-06-16
D0018C	Livraison et déchargement	2007-11-30
D3004C	Genre de transport	2007-11-30

N° de l'invitation - Solicitation No.
W0142-15X045/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W0142-15X045

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier
CAL-4-37077

Id de l'acheteur - Buyer ID
cal127
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

6.8 Inspection et acceptation

Le chargé de project sera le responsable des inspections. Tous les rapports, biens livrables, documents, biens et services fournis en vertu du contrat seront assujettis à l'inspection du responsable des inspections ou de son représentant. Si des rapports, documents, biens ou services ne sont pas conformes aux exigences de l'énoncé des travaux et ne sont pas satisfaisants selon le responsable des inspections, ce dernier aura le droit de les rejeter ou d'en demander la correction, aux frais de l'entrepreneur uniquement, avant de recommander le paiement.

ANNEXE "A"

BESOIN

La présente vise à établir une demande d'offre à commandes individuelle et régionale (OCIR) pour la fourniture, la livraison et le déchargement de pains et de produits de boulangerie frais, pour le ministère de la Défense nationale (MDN) à la Base des Forces canadiennes (BFC) Suffield (Alberta) et à Trails End Camp à Cochrane (Alberta).

Jusqu'à une (1) offre à commandes sera émise par cette soumission.

L'offre à commandes visera une période d'un (1) an à compter de la date d'attribution et sera assortie de deux (2) périodes d'option d'un (1) an chacune. Une actualisation des prix sera permise une fois par année au début de la période d'option.

Période de renouvellement un- Année d'option numéro un – 1 mai 2016 au 30 avril 2017

Période de renouvellement deux - Année d'option numéro deux – 1 mai 2017 au 30 avril 2018

Période de renouvellement - Le titulaire de l'offre à commandes peut mettre à jour les prix des articles énumérés dans leur offre à commandes. Le fournisseur de l'OC ne change pas.

- Les prix mis à jour peuvent faire l'objet d'un examen et le soutien des prix peut être nécessaire.
- Les articles de chaque catégorie sont passés en revue individuellement.

Si le prix augmente de plus de 10 %, il est nécessaire de justifier le prix. Si les prix ne sont pas équitables et raisonnables, les éléments peuvent être retirés de la catégorie pour la période de l'offre à commandes.

Une (1) offre à commandes sera émise par catégorie. Jusqu'à quatre (4) offres à commandes, au total, pourraient être émises dans le cadre du présent processus d'approvisionnement. Si un offrant est recommandé est vue de l'attribution d'une offre à commandes pour plus d'une catégorie et que les périodes d'actualisation sont les mêmes, une (1) offre à commandes sera alors émise pour les deux catégories.

Tous les articles énumérés à l'annexe B - . Base de paiement doivent être disponibles à l'achat régulier. En tout temps, le fournisseur doit veiller à ce que 90 % de tous les produits alimentaires énumérés à l'annexe B - Base de paiement sont disponibles à l'achat

Exigences obligatoires

1. Les spécifications de l'Office des normes générales du Canada (ONGC) serviront de référence à des fins de contrôle de la qualité. Tous les produits alimentaires doivent être conformes aux spécifications sur la qualité des aliments (SQA) 34 concernant le pain, les céréales et les produits de boulangerie (disponible sur demande) ainsi que respecter les normes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en matière de préparation.

2. Les aliments évalués et/ou inspectés par le gouvernement doivent porter le tampon approprié indiquant qu'une inspection et/ou une évaluation a été effectuée.

3. Tous les produits alimentaires doivent être transformés dans une usine inspectée par le Gouvernement fédéral, et les installations de préparation du soumissionnaire doivent respecter les normes de l'ACIA.

4. Tout établissement chargé de l'entreposage et de la distribution des aliments doit posséder une

attestation d'analyse des risques aux points critiques (HACCP).

5. Le MDN se réserve le droit d'inspecter l'établissement du soumissionnaire durant la période de l'offre à commandes aux fins de l'assurance de la qualité et pour s'assurer que l'établissement est conforme aux normes attendues d'un fournisseur approuvé par l'ACIA.

Assurance de la qualité

1. Tous les produits doivent être des produits récents. La durée de conservation ou la date de péremption doit être clairement indiquée à un endroit visible, et toute condition compromettant la durée de conservation doit être clairement énoncée au moment de la commande.

2. Tous les articles frais doivent arriver en bon état et afficher une date de péremption suivant au moins de sept jours la date de livraison.

3. L'inspection et l'acceptation du produit alimentaire dépendent exclusivement de la décision du responsable technique ou de son représentant au point de livraison. Tous les produits acheminés ne doivent porter aucun signe de détérioration, d'altération, de saleté ou d'endommagement par de la vermine ou des insectes. Le responsable technique ou son représentant a le droit de rejeter un produit au moment de la livraison, et le fournisseur doit retirer immédiatement tout produit inacceptable.

4. Le titulaire de l'offre à commandes (OC) ne doit faire payer que les articles livrés et acceptés. Le titulaire de l'OC doit veiller à ce qu'une demande de note de crédit soit faite au moment de la livraison pour tous les articles qui ne sont pas acceptés par le représentant du consignataire au moment de la livraison. Le titulaire de l'OC accepte de fournir au consignataire une note de crédit détaillée dans un délai de trois jours ouvrables suivant la livraison pour tous les articles qui, de l'avis du consignataire et du titulaire de l'OC, étaient manquants ou endommagés avant la livraison. Les factures ne seront pas envoyées pour paiement tant que le titulaire de l'OC n'aura pas fourni au consignataire une note de crédit approuvée. Le titulaire de l'OC doit veiller à ce que les prix indiqués sur toutes les factures soient les prix en vigueur lorsque la commande a été passée.

Disponibilité et substitutions

1. La plupart des commandes seront pendant des périodes de pointe, à partir du 1^{er} avril jusqu'au 30 Octobre chaque année.

2. Les incapacités potentielles de fournir les produits alimentaires d'une commande subséquente doivent immédiatement être portées à l'attention du responsable technique ou du responsable des commandes subséquentes.

3. Les substitutions ne seront pas acceptées sans l'approbation préalable du responsable technique ou du responsable des commandes subséquentes, les seuls à avoir le pouvoir d'approuver les substitutions ou les modifications d'une commande subséquente.

4. Tout coût supplémentaire entraîné par un aliment substitut doit être intégralement assumé par le soumissionnaire. Les produits alimentaires de substitution seront facturés au même prix que l'article qu'ils remplacent, aux termes de l'annexe " B ", Base de paiement.

Rejets et pénuries

1. Le soumissionnaire accepte, une fois avisé du rejet d'un produit ou de la pénurie d'un produit alimentaire, de le remplacer dans les 24 heures. Les frais supplémentaires, notamment les frais de livraison, engagés pour remplacer les aliments en cas de pénurie ou de rejet doivent entièrement être assumés par le soumissionnaire.

Commande subséquente et confirmation

1. Lorsque des produits alimentaires sont requis, le MDN doit envoyer un bon de commande Unitrak et/ou un formulaire TPSGC 942, Commande subséquente à une offre à commandes, à l'entrepreneur par télécopieur, ou il lui fera parvenir une copie papier. Toutes les commandes subséquentes seront passées dans un délai minimal de 24 à 48 heures avant la date de livraison prévue. La livraison de produits alimentaires peut se faire pendant les fins de semaine et les jours fériés.

2. L'entrepreneur dispose d'un délai de deux (2) à quatre (4) heures pour accuser réception par télécopieur d'un bon de commande et/ou d'une commande subséquente à une offre à commandes reçue par télécopieur.

3. Le MDN se réserve le droit de modifier une commande subséquente sans frais supplémentaires jusqu'à 24 heures avant le jour de livraison prévu.

Les Livraisons de produits alimentaires

1. La livraison des produits alimentaires doit se faire directement dans les secteurs de responsabilité de la Base des Forces canadiennes Suffield définis dans le présent document. Le point de livraison sera défini sur chaque commande subséquente.

2. Les points de livraison suivants feront partie des secteurs de responsabilité :

- _ Commissariat des rations - BFC Suffield, Ralston (Alberta), édifice 207
- _ Mess commun - BFC Suffield, Ralston (Alberta), édifice 436
- _ Cuisine Crowfoot - BFC Suffield, Ralston (Alberta), édifice 241
- _ Trails End Camp (TEC), Cochrane (Alberta)

3. Les livraisons doivent être effectuées entre 7 :30h et 12 :00 h, y compris la fin de semaine et les jours fériés.

4. Le Chargé de projet rencontrera le soumissionnaire ou son représentant pour recevoir la commande alimentaire au point de livraison défini sur la commande subséquente.

Type de transport

1. La livraison de produits alimentaires réfrigérés se fera à l'aide d'un moyen de transport à température contrôlée à moins d'indications contraires du Chargé de projet.

2. Le véhicule utilisé pour le transport de produits alimentaires est considéré comme une extension des locaux de l'entreprise. Ainsi, l'environnement qu'il offre ne doit pas compromettre l'intégrité des produits alimentaires transportés. Le véhicule doit faire office d'entrepôt provisoire, de l'entreprise jusqu'à la destination.

3. Les pratiques de construction, d'entretien, d'assainissement, de réfrigération et de manutention doivent refléter celles d'une épicerie commerciale canadienne bien exploitée et respecter les normes de l'ACIA.

4. Le véhicule doit être conçu pour le transport de produits alimentaires.

N° de l'invitation - Solicitation No.
W0142-15X045/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W0142-15X045

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier
CAL-4-37077

Id de l'acheteur - Buyer ID
cal127
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

ANNEXE "B"

BASE DE PAIEMENT

FOB Base des Forces canadiennes (BFC) Suffield, à Ralston (Alberta), et Trails End Camp (TEC), à Cochrane (Alberta), y compris tous les frais écologiques et dépôts, les frais de livraison, de déchargement et de carburant, les droits de douane canadiens et la taxe d'accise. Les frais additionnels ne seront pas acceptés.

Les offrants doivent proposer des prix fermes pour un minimum de 95% de tous les articles dans une catégorie, énumérés à l'annexe « B », Base de paiement, pour être considéré pour une offre à commandes.

Le prix doit être fourni pour tous des articles par catégorie énumérés à l'annexe B - Modalités de paiement.

Les prix doivent rester en vigueur pendant un mois à partir de la date de l'émission de l'offre à commandes. Cette période s'ajoute à la période de validité de la soumission indiquée à la partie 2, article 1 - Instructions, clauses et conditions uniformisées.

Les valeurs estimées identifiées sous l'annexe "B" sont uniquement pour des fins d'évaluation.

Aux fins de l'évaluation financière, toute différence de formats offerts entre les offres sera calculée selon le " prix par unité de mesure ".

(Voir la feuille de calcul Excel ci jointe)

N° de l'invitation - Sollicitation No.
W0142-15X045/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W0142-15X045

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier
CAL-4-37077

Id de l'acheteur - Buyer ID
cal127
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

ANNEXE « C »

RAPPORT D'UTILISATION DE L'OFFRE À COMMANDES

Faire parvenir à:

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Télécopieur: (403)-292-5786
Courriel: wst-pa-cal@tpsgc-pwgsc.gc.ca

Calendrier des rapports trimestriels d'utilisation:

() 1^{er} trimestre: du 1^{er} avril au 30 juin. () 2^{ième} trimestre: du 1^{er} juillet au septembre.
() 3^{ième} trimestre: du 1^{er} octobre au 31 décembre. () 4^{ième} trimestre: du 1^{er} janvier au 31 mars.

FOURNISSEUR: N° DE L'OFFRE À COMMANDES : W0142-15X046/A

MINISTÈRE OU ORGANISME:
Ministère de la Défense nationale
(MDN) BFC Suffield, Ralston (Alberta)

N° d'article	Description de la commande	Valeur de la commande (TPS non inclus)
A) Valeur totale en dollars des commandes pour la période de référence:		
B) Commandes totales accumulées à ce jour:		
(A+B) Commandes totales accumulées:		

AUCUN RAPPORT: Nous n'avons pas conclu d'affaires avec le gouvernement du Canada pour cette période []

PRÉSENTÉ PAR:

SIGNATURE: _____

DATE: _____

N° de l'invitation - Solicitation No.
W0142-15X045/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W0142-15X045

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier
CAL-4-37077

Id de l'acheteur - Buyer ID
cal127
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

ANNEX « D »

Normes de qualité des aliments

(Voir la feuille pdf ci jointe)

SQA-34 Pain et produits de boulangerie

Description :

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

Tableau 1.0 Types de pain

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

Normes de qualité des aliments A-85-269-002/FP-Z01-CF
SQA-34 Pain, céréales et produits de boulangerie

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

Normes de qualité des aliments A-85-269-002/FP-Z01-CF
SQA-34 Pain, céréales et produits de boulangerie

Description :

Pain de composition spéciale :

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

Tableau 2.0 Pains de composition spéciale

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

Normes de qualité des aliments A-85-269-002/FP-Z01-CF
SQA-34 Pain, céréales et produits de boulangerie

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

Normes de qualité des aliments A-85-269-002/FP-Z01-CF
SQA-34 Pain, céréales et produits de boulangerie

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

Normes de qualité des aliments A-85-269-002/FP-Z01-CF
SQA-34 Pain, céréales et produits de boulangerie

Description :

Produits panifiés

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

Tableau 3.0 Produits panifiés

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

Normes de qualité des aliments A-85-269-002/FP-Z01-CF
SQA-34 Pain, céréales et produits de boulangerie

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

Normes de qualité des aliments A-85-269-002/FP-Z01-CF
SQA-34 Pain, céréales et produits de boulangerie

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

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

Normes de qualité des aliments A-85-269-002/FP-Z01-CF
SQA-34 Pain, céréales et produits de boulangerie

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

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

Normes de qualité des aliments A-85-269-002/FP-Z01-CF
 SQA-34 Pain, céréales et produits de boulangerie

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

Format :

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

Conditionnement :

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

Normes de qualité des aliments A-85-269-002/FP-Z01-CF
SQA-34 Pain, céréales et produits de boulangerie

Entreposage et distribution :

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

15 août 2012 version 1.3

Normes de qualité des aliments A-85-269-002/FP-Z01-CF
SQA-34 Pain, céréales et produits de boulangerie

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

Loi canadienne sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues - Titre 13

Loi sur les produits agricoles au Canada

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

Agriculture et Agro-Alimentaire Canada - L'industrie canadienne du pain et des produits de boulangerie

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments

Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16

Agence canadienne d'inspection des aliments – Chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments (9.8)

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

Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments - Chapitre 9 -

Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments

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

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

Loi sur les grains du Canada

Règlement sur les grains du Canada pris en vertu de la Loi

Commission canadienne des grains

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

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

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

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