

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

SOLICITATION AMENDMENT
MODIFICATION DE L'INVITATION

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Solicitation remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'invitation demeurent les mêmes.

Comments - Commentaires

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

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

Title - Sujet Crème glacée et sorbet laitier	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM26/A	Amendment No. - N° modif. 001
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM26	Date 2015-03-30
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6510	
File No. - N° de dossier TOR-3-36247 (033)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-09-30	Time Zone Fuseau horaire Eastern Standard Time EST
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Martin, Lesley	Buyer Id - Id de l'acheteur tor033
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2033 ()	FAX No. - N° de FAX (905) 615-2060
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

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

Solicitation No. - N° de l'invitation

E6TOR-13RM26/A

Amd. No. - N° de la modif.

001

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

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

E6TOR-13RM26

File No. - N° du dossier

TOR-3-36247

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Se reporter au document en pièce jointe

SQA-29 Crème glacée et sorbet laitier

SQA- 29.1 - Crème glacée

Description : La crème glacée est l'aliment congelé obtenu par congélation d'un mélange à crème glacée, avec ou sans incorporation d'air. Le mélange pour crème glacée est un mélange pasteurisé, mais non congelé, de crème, de lait ou d'autres produits du lait, édulcoré avec du sucre, du sucre liquide, du sucre inverti, du miel, du dextrose, du glucose, du sirop de maïs, des solides du sirop de maïs ou avec un mélange de n'importe lesquels de ces édulcorants. Le mélange pour crème glacée doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.08.61 du Règlement sur les aliments et drogues.

La crème glacée achetée au Canada doit :

- être conforme aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi sur les produits agricoles au Canada et à ses règlements connexes, et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conforme aux articles B.08.061. [N]. Le mélange pour crème glacée et B.08.062. [N]. La crème glacée du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conforme aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, de la Loi sur les produits agricoles du Canada et du Règlement sur les produits laitiers, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et du ministère de la Consommation et des Affaires commerciales;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conforme aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et/ou du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments) du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);

- être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- avoir été préparée et manipulée conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier.

La crème glacée achetée à l'extérieur du Canada doit :

- être conforme aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada et de son règlement d'application, et de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- être conforme aux articles B.08.061. [N]. Le mélange pour crème glacée et B.08.062. [N]. La crème glacée du Règlement sur les aliments et drogues ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues; et/ou
- être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application; et/ou
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);

- avoir été préparée et manipulée conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment soit sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier;
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toute crème glacée et tout sorbet laitier doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

SQA 29.2-Sorbet laitier

Description : Le sorbet laitier est un aliment congelé, autre que la crème glacée ou le lait glacé, fabriqué à partir d'un produit du lait.

Le sorbet laitier acheté au Canada doit :

- être conforme aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada ainsi que ses règlements connexes et de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conforme à l'article B.08.063 [N] Le sorbet laitier du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conforme aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, de la Loi sur les produits agricoles du Canada et du Règlement sur les produits laitiers, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et du ministère de la Consommation et des Affaires commerciales;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conforme aux additifs alimentaires énoncés au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;

- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conforme aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et/ou du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments) du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);
- être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier.

Le sorbet laitier acheté à l'extérieur du Canada doit :

- être conforme aux sections pertinentes de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada ainsi que ses règlements connexes et de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- être conforme à l'article B.08.063 [N] Le sorbet laitier du Règlement sur les aliments et drogues ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conforme aux additifs alimentaires énoncés au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;

- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application; et/ou
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);
- avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier;
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toute crème glacée et tout sorbet laitier doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

SQA29.3-Lait glacé

Description

Le lait glacé est un aliment congelé obtenu par la congélation d'un mélange pour lait glacé, avec ou sans incorporation d'air. Le mélange pour lait glacé est un mélange pasteurisé, mais non congelé, de crème, de lait ou d'autres produits du lait, édulcoré avec du sucre, du sucre liquide, du sucre inversé, du miel, du dextrose, du glucose, du sirop de maïs, des solides du sirop de maïs ou avec un mélange de n'importe lesquels de ces édulcorants. Le lait glacé doit être conforme à l'article B.08.071 [N] du Règlement sur les aliments et drogues.

Le lait glacé acheté au Canada doit :

- être conforme aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada et son règlement d'application et de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conforme à l'article B.08.071 [N] lait glacé du Règlement sur les aliments et drogues;

- être conforme aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, de la Loi sur les produits agricoles du Canada et du Règlement sur les produits laitiers, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et du ministère de la Consommation et des Affaires commerciales;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conforme aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et/ou du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments) du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);
- être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier;

Le lait glace acheté à l'extérieur du Canada doit :

- être conforme aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada ainsi que ses règlements connexes et de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;

- être conforme à l'article B.08.071 [N] lait glacé du Règlement sur les aliments et drogues ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
 - être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi les produits agricoles au Canada;
 - être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
 - être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
 - satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
 - satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
 - être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
 - satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);
 - avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
 - être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier;
 - satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes.
- Toute la crème glacée et tout le sorbet laitier doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

Format des contenants

Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce de la crème glacée et du sorbet laitier, à moins d'avis contraire.

Emballage

La crème glacée et le sorbet laitier doivent être emballés dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce.

L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent :

- a) permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques (caractéristiques sensorielles d'un produit comme le goût, la couleur, l'odeur et l'aspect) de l'aliment;
- b) être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable.

Entreposage et distribution : La crème glacée, le sorbet laitier et le lait glacé doivent être conservés à une température d'au moins - 15 °C durant l'entreposage et la distribution. Au moment de la livraison, le produit ne doit montrer aucune trace de décongélation et de recongélation.

Règlements applicables et références concernant la crème glacée et le sorbet laitier

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les produits agricoles au Canada et son règlement d'application

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

B.08.061. [N]. Le mélange pour crème glacée

B.08.062. [N]. La crème glacée

Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments

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

Agriculture et Agroalimentaire Canada

Ministère de la Consommation et des Corporations

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

Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur la protection des végétaux et Règlement sur la protection des végétaux

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

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

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

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)

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

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

Codes d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire

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

B.08.063 [N] Sorbet laitier

B.08.071 [N] Lait glacé