

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 Condiments and Condiment Sauces	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM14/A	Amendment No. - N° modif. 002
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM14	Date 2015-09-28
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6522	
File No. - N° de dossier TOR-3-36235 (033)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-10-30	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-13RM14/A

Amd. No. - N° de la modif.

002

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

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

E6TOR-13RM14

File No. - N° du dossier

TOR-3-36235

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Se reporter au document en pièce jointe

SQA-33 Condiments et sauces condimentaires

Description :

Un condiment est une substance comestible comme une sauce ou un assaisonnement ajouté aux aliments pour en rehausser la saveur. Sont inclus parmi les condiments, la sauce chili, le catsup, la sauce soya, le raifort, la relish, la moutarde, la salsa, etc. Le tableau 1.0 présente les exigences relatives à certains condiments courants. En raison du grand nombre de condiments offerts sur le marché, il est difficile d'énoncer des exigences pour la totalité de ces produits. Les exigences relatives aux condiments prévues au *Règlement* sont indiquées au tableau Table 1.0. Les condiments répertoriés au tableau 1.0 et tous les autres condiments achetés doivent satisfaire aux exigences indiquées ci-dessous.

Tableau 1.0

Condiment	Exigences	Catégorie
Catsup de tomates, catsup	Le catsup est fait de jus de tomates rouges arrivées à maturité ou de parures saines de tomates débarrassées des pelures et des graines. Il doit satisfaire aux exigences de la Loi sur les produits agricoles du Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe I-Tableau I art. 60.	Canada de fantaisie
Sauce chili aux tomates	La sauce Chili aux tomates est préparée à partir de tomates entières, propres, saines, bien mûries, hachées ou broyées, dont les pelures ont été tamisées. Il doit rester dans le produit une proportion considérable des graines. Du vinaigre, du sel, des assaisonnements et des édulcorants sont ajoutés. Elle doit satisfaire aux exigences de la Loi sur les produits agricoles du Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe I-Tableau I art. 61.	Canada de fantaisie
Relish, relish sucrée, marinades ou chutney	Ces produits sont préparés avec des légumes ou des fruits sains et propres, du sel et du vinaigre et sont conformes aux exigences de la Loi sur les produits agricoles du Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe II art. 38.	

Tous les condiments et toutes les sauces condimentaires achetés au Canada :

- doivent être du type et dans un conditionnement du format spécifiés;
- doivent être conformes à la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés;
- doivent satisfaire aux exigences du tableau 1 (le cas échéant) et de l'article de la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés indiquée au tableau 1.0;
- doivent être conformes à tous les autres 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 et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- 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 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;
- 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 sur le Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- doivent respecter tous les critères établis conformément aux principes du document Établissement et application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

Tous les condiments et toutes les sauces condimentaires 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 un conditionnement du format spécifiés;
- doivent être conformes à la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés (ou l'équivalent dans le pays de provenance);
- doivent satisfaire aux exigences du tableau 1 (le cas échéant) et de l'article de la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés indiqué au tableau 1.0;
- 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 conformes aux articles pertinents des lois et des règlements (ou 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;
- 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 (ou l'équivalent dans le pays de provenance) du document de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments;
- doivent respecter les règlements sur les additifs alimentaires énoncés dans le Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16; et/ou
- doivent être conformes aux classes d'additifs alimentaires énoncées 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; et/ou
- 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/ou
- 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 aux condiments ou aux sauces condimentaires;
- doivent être conformes à toutes les exigences énoncées dans les [Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants \(Codex CAC/GL 66-2008\)](#);
- 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);
- doivent respecter toutes les exigences pertinentes des lois locales sur les aliments lorsque ces exigences sont plus rigoureuses. Tous les condiments et toutes les sauces condimentaires doivent être obtenus de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle nationale et internationale.

Conditionnement :

Les sauces condimentaires doivent être conditionnées 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.

Règlements applicables et références concernant les sauces condimentaires

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe 1 – Tableau 1
Règlement sur les produits transformés – Annexe II
Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés
Loi canadienne sur les aliments et drogues
Règlement sur les aliments et drogues
Règlement sur les aliments et drogues - Titre 16
Loi sur les produits agricoles au Canada et Règlement connexe
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
Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments
Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire - Codex Alimentarius
Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits
Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995)
Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)
Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008)