



**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 Pie Fillings and Pie Fruits	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM31/A	Amendment No. - N° modif. 004
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM31	Date 2017-03-31
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6505	
File No. - N° de dossier TOR-3-36252 (224)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2018-03-30	Time Zone Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT
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: Juan, Peggy	Buyer Id - Id de l'acheteur tor224
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2033 ()	FAX No. - N° de FAX (905) 615-2023
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

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

Solicitation No. - N° de l'invitation
E6TOR-13RM31/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
E6TOR-13RM31

Amd. No. - N° de la modif.
004
File No. - N° du dossier

Buyer ID – Id de l'acheteur
tor224
CCC No./N° CCC – FMS No/N° VME

La modification no 004 vise à diffuser les spécifications révisées sur la qualité des aliments, à reporter la date de clôture de la lettre d'intérêt et à modifier les coordonnées de la personne-ressource.

Supprimer : Solicitation Closes - L'invitation prend fin
 at – à 02 :00 PM
 on – le 2017-03-31

Insérer : Solicitation Closes - L'invitation prend fin
 at – à 02 :00 PM
 on – le 2018-03-30

Se reporter au document pièce jointe.

SQA-30 – Garniture de tarte et fruits à tarte

Règlements applicables et références concernant [Garniture de tarte et fruits à tarte]

Description

1. « **Garniture de tarte** » est le produit préparé en conditionnant des fruits mûrs, propres, sains, bien préparés, avec du sucre, du sucre inverti, du dextrose ou du glucose à l'état sec ou liquide, et qui respecte les exigences énoncées dans le Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II, Normes d'identité pour les produits de fruits et de légumes spécifiés, paragraphe 21.
2. **Fruits à tarte, en conserve compacte ou en conserve épaisse :** Les fruits à tarte sont les produit en conserve conditionné à partir des fruits mûrs, sains, propres, bien préparés, avec ou sans sucre, sucre inverti ou dextrose à l'état sec ou liquide, et qui a été partiellement ou entièrement précuit de façon que les fruits puissent être logés plus serrés dans la boîte, comme il est énoncé dans le Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II, Normes d'identité pour les produits de fruits et de légumes spécifiés, paragraphe 22.
3. Toutes les **garnitures de tarte et tous les fruits à tarte** achetés au Canada doivent :
 - a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27), au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), à la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)), et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments (L.C. 1997, ch. 6);
 - b. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291);
 - c. être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, de l'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), Le Bureau de la consommation (BC) et de Santé Canada;
 - d. avoir la couleur et la saveur caractéristiques du type particulier de fruit utilisé et provenir de fruits fermes, mais pas durs ou en bouillie;
 - e. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 16, Additifs alimentaires;
 - f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22) et dans le Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212);
 - g. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et dans le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417);

- h. être conformes aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
 - i. avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
 - j. être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et aux codes d'usages recommandés par la [Commission du Codex Alimentarius](#) qui sont pertinents aux [garnitures de tarte](#);
 - k. être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).
4. Toutes les [garnitures de tarte et tous les fruits à tarte](#) achetés à l'extérieur du Canada doivent :
- a. être conformes aux articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#) (ou aux lois et règlements équivalents du pays d'origine);
 - b. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
 - c. être conformes aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#), du [Bureau de la consommation \(BC\)](#) et de [Santé Canada](#);
 - d. avoir la couleur et la saveur caractéristiques du type particulier de fruit utilisé et provenir de fruits fermes, mais pas durs ou en bouillie;
 - e. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
 - f. être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
 - g. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et dans le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
 - h. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\),](#)

ch. C-38) et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417); et/ou

- i. être conformes aux sections pertinentes de L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments); et/ou
- j. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées [CODEX STAN 1-1985];
- k. avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS], y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMP);
- l. être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et aux codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux garnitures de tarte;
- m. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Directives pour l'emploi des aromatisants [CODEX CAC/GL 66-2008];
- n. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les **garnitures de tarte et tous les fruits à tarte** doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
- o. être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments [CAC/GL 21-1997].

Format

5. Formats standards habituels s'appliquant à la vente au détail et au commerce des garnitures de tarte offertes sur le marché, conformément au Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe III, Tableau III, Contenants réguliers pour certains produits de fruits et de légumes:

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

Emballage

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

Entreposage et distribution

7. Tous les produits doivent être livrés en bon état et être exempts de signes de détérioration.

Règlements applicables et références concernant les [Garnitures de tarte et fruits à tarte]

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#)

[Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#)

[Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\), Annexe II, Normes d'identité pour les produits de fruits et de légumes spécifiés, paragraphe 21](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\), Annexe II, Normes d'identité pour les produits de fruits et de légumes spécifiés, paragraphe 22](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\), Annexe III, Tableau III, Contenants réguliers pour certains produits de fruits et de légumes](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#)

[Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#)

[Normes alimentaires internationales \[CODEX ALIMENTARIUS\] Liste des normes](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\) - Lois et règlements](#)

[L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#)

[Le Bureau de la consommation \(BC\)](#)

[Santé Canada](#)

[Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#)