

ANNEXE A

EXIGENCES POUR L'ACHAT DES BREUVAGES
ET COLORANT DE CAFÉ POUR LES RATIONS INDIVIDUELLES DE COMBAT (RIC)

1. **Objectif**

Ce document fournit de l'information relative au besoin des Forces canadiennes pour l'achat des breuvages et colorant de café pour les RIC.

2. **Historique**

Chaque année, le programme national des rations de combat produit des RIC utilisées pour les exercices d'entraînement, les opérations déployées ou dans les situations d'urgence où l'usage de rations fraîches n'est pas possible. Les RIC consistent en approximativement 20 items alimentaires et non alimentaires placés dans un sac de suremballage.

Les composantes des RIC sont expédiées à l'assembleur. Ses tâches consistent à insérer toutes les composantes individuelles dans le sac de suremballage. L'assemblage des RIC débute dès les premiers jours de l'année 2014. Tous les contrats concernant les composantes des RIC mentionnent une date spécifique de livraison afin d'assurer la réception et l'inspection de toutes les composantes selon l'échéancier. Il est de la responsabilité du contracteur de s'assurer qu'il y ait suffisamment de produits afin de soutenir la première phase d'assemblage et maintenir la ligne d'assemblage.

3. **Portée du travail et tâches**

Le travail concerné implique la production des breuvages et colorant de café, la livraison des produits à l'assembleur selon la cédule de livraison indiquée au(x) contrat(s) et le remplacement de tous les produits défectueux.

4. **Quantités pour RIC14 (1^{ière} année de contrat):**

Description	Quantité
Fruit Punch Sports Drink /Boisson pour sportifs - Punch aux fruits Pouch / Sachet de 21g	430 128
Lime Sports Drink / Boisson pour sportifs - Lime Pouch / Sachet de 21g	270 064
Orange-Pineapple Sports Drink / Boisson pour sportifs - Orange-ananas Pouch / Sachet de 21g	200 064
Raspberry Sports Drink / Boisson pour sportifs - Framboise Pouch / Sachet de 21g	400 128
Watermelon Sports Drink / Boisson pour sportifs - Melon d'eau Pouch / Sachet 21g	260 096
Lemon-Lime Sports Drink / Boisson pour sportifs - Lime-Citron Pouch / Sachet 21g	340 096
Hot Chocolate / Chocolat chaud Pouch / Sachet 28g	40 000
Mint Hot Chocolate / Chocolat chaud à la menthe Pouch / Sachet 28g	100 032
Coffee Whitener / Colorant à café Pouch / Sachet 4g	1 130 400
Espresso Roast Coffee / Café – mélange Espresso Pouch / Sachet 3g	720 224

Wildberry Yogurt Protein Drink / Boisson protéinée au yogourt et fruits sauvages Pouch / Sachet 28g	220 032
--	---------

Quantités pour RIC15 (2^{ième} année de contrat):

Description	Quantité
Grape Sports Drink / Boisson pour sportifs - Raisin Pouch / Sachet de 21g	TBD
Lemon Sports Drink / Boisson pour sportifs - Citron Pouch / Sachet de 21g	TBD
Orange Sports Drink / Boisson pour sportifs - Orange Pouch / Sachet de 21g	TBD
Peach Sports Drink / Boisson pour sportifs - Pêche Pouch / Sachet de 21g	TBD
Strawberry Sports Drink / Boisson pour sportifs - Fraise Pouch / Sachet 21g	TBD
Ice Sports Drink / Boisson pour sportifs - Glace Pouch / Sachet 21g	TBD
Irish Cream Hot Chocolate / Chocolat chaud à la crème irlandaise Pouch / Sachet 28g	TBD
Hot Chocolate / Chocolat chaud Pouch / Sachet 28g	TBD
Coffee Whitener / Colorant à café Pouch / Sachet 4g	TBD
Espresso Roast Coffee / Café – mélange Espresso Pouch / Sachet 3g	TBD
Wildberry Yogurt Protein Drink / Boisson protéinée au yogourt et fruits sauvages Pouch / Sachet 28g	TBD

5. Qualité

Les Demandes de proposition doivent spécifier que les articles sont nécessaires à la production de repas de combat individuels destinés au personnel des Forces canadiennes servant outre-mer et au Canada. Afin de garantir la meilleure durée de vie sur les rayons (3 ans), les fabricants sont priés de soumettre les articles au plus rigoureux contrôle de la qualité. Tous les articles seront scellés hermétiquement et exempts de graisse, saleté, taches, fuites, et corps étrangers. Tous les sachets ayant subi un traitement thermique doivent être de la production la plus récente de la date de livraison. En tout temps le fournisseur est responsable de fournir un produit de qualité "égale ou supérieure" à l'échantillon de soumission approuvé.

6. Communication

Les fournisseurs ne doivent pas communiquer avec l'assembleur sauf pour demander les palettes et pour coordonner la livraison de marchandises à l'intérieur de la période de livraison contractuelle.

7. Remplacement des produits défectueux

Suite à la vérification faite par le MDN et/ou à destination, les actions suivantes s'appliqueront afin de remplacer les produits défectueux:

- 7.1 Lorsque des quantités insuffisantes ou des défauts d'emballage sont identifiés et transmis au MDN, le représentant autorisé (l'AA ou le DP/GP BGP PNRC) effectuera la demande de remplacement de produits non conformes en se basant sur l'extrapolation de la moyenne de la quantité de produits insuffisants. Cette approche de remplacement de produits

non conformes est utilisée afin de protéger le fournisseur des coûts encourus par le Canada s'il y avait des retards pendant l'assemblage des Rations Individuelles de Combat.

- 7.2 Lorsqu'un problème est identifié pendant la vérification/ inspection des produits livrés, et qu'une vérification supérieure à deux pour-cent (2%) est nécessaire, le fournisseur en sera informé et son approbation sera nécessaire avant de débiter la vérification/inspection additionnelle chez l'assembleur. Le MDN obtiendra de l'assembleur un estimé des coûts si la compagnie en fait la demande.
- 7.3 Le coût de la main-d'œuvre requise pour effectuer ce travail additionnel sera aux frais du fournisseur si la vérification/inspection additionnelle est faite chez l'assembleur.
- 7.4 Si les produits sont retournés chez le fournisseur, les coûts de transport seront aux frais de ce dernier.
- 7.5 De plus, la deuxième vérification et toutes vérifications/inspections subséquentes faites lors de la livraison de produit de remplacement d'une livraison de produit défectueux seront faites au frais du fournisseur.
- 7.6 Lorsqu'un défaut est identifié en cours de production, après l'acceptation initiale ou finale ou après que les repas ont été assemblés, que les paquets de rations soient chez l'assembleur ou qu'ils aient été distribués aux bases, le fournisseur sera responsable de remplacer le produit défectueux et selon le type de défaut(s), le fournisseur pourrait être appelé à remplacer la production entière. Dans ce cas, le fournisseur sera responsable pour les frais associés au remplacement c'est-à-dire: les coûts de main-d'œuvre nécessaire pour faire la vérification/inspection additionnelle, le dépaquetage et le repaquetage des repas, la destruction du produit défectueux si nécessaire, les coûts de transport si on doit effectuer le rappel des repas défectueux et le coût de remplacement des enveloppes protectrices des repas.
- 7.7 Lorsque la défectuosité est élevée et/ou lorsque la défectuosité est répartie à travers un produit livré et que l'on ne peut assigner un numéro de lot en particulier, toute la livraison pourra être retournée au fournisseur afin de remplacer le produit.
- 7.8 Si un manque aux conditions du contrat est identifié après l'acceptation initiale ou finale d'un produit, le fournisseur sera tenu de remplacer le produit.

8. Acceptation finale des biens

Dans tous les cas, l'approbation finale et l'acceptation seront la responsabilité du DP/GP BGP PNRC. Dans tous les cas, lorsqu'il y a écart au contrat, on devra avertir le DP/GP BGP PNRC.

9. Livraison

Le nombre de livraisons par item doit être au minimum, dans la mesure du possible.

ANNEXE B ÉCHANTILLONS DE PRODUCTION ET VERIFICATION

Échantillons de premier lot de production

Les coûts d'expédition des échantillons de premier lot de production sont aux frais du fournisseur. Suite à leur réception, les échantillons deviendront propriété du MDN et ne seront pas retournés aux fournisseurs.

Les échantillons de premier lot de production doit être prélevé pour chaque item dan le contrat.

Évaluation de la production

Au minimum, au début de la production, le fournisseur doit au moins prélever des échantillons, les comparer à l'échantillon approuvé qui a été présenté avec la proposition pour vérifier s'ils y sont conformes, et tenir des dossiers d'évaluation pertinents. Si le fournisseur choisit de ne pas prélever d'échantillons ou de ne pas tenir de dossier d'évaluation, et de poursuivre la production, il sera responsable de tout défaut si le MDN établit l'existence d'écarts inacceptables. Durant la production, le fournisseur est également responsable de déterminer la fréquence des essais réalisés pour vérifier l'uniformité de la qualité des produits.

Toute modification aux échantillons approuvés

Si une modification doit être apportée aux échantillons approuvés (changement de matière première ou changement de fournisseur de matière première, de processus, etc.), les détails concernant cette modification, une justification pertinente ainsi que de nouveaux échantillons de soumission devront être soumis au DP/GP BGP PNRC pour évaluation. Toute modification doit être évaluée et acceptée avant le début de la production. Si cette dernière est déjà commencée, il faudra l'interrompre et informer le DP/GP BGP PNRC de la modification, tel que mentionné auparavant.

Les échantillons de premier lot de production sont pour utilisation interne seulement et ne doivent pas être perçus comme étant le mécanisme de vérification de la production. Les échantillons de vérification sont l'outil utilisé par le MDN pour effectuer la vérification sporadique de la production qui est achetée.

Le fournisseur doit:

1. Soumettre 15 échantillons de premier lot de production provenant du premier lot de production accepté.
2. Informer le RGAQ de sa région cinq (5) jours ouvrables avant le premier jour de production, pour faire les arrangements d'assurance de la qualité et la sélection des échantillons provenant du premier lot de production.
3. Expédier les échantillons ci-dessus de manière à ce qu'ils arrivent au plus tard trois (3) jours après la première date de production à l'adresse mentionnée:

Quartier-général de la Défense nationale
DCOS(Mat)
Mat J4 Svc Alim (Édifice LSTL)
BGP/PNRC Centre d'évaluation
465 Industrial Avenue
Ottawa, ON
K1G 0Z1

C/O À compléter au moment de l'attribution du contrat

4. Fournir, sur demande, les feuilles de contrôle de la qualité.
5. Fournir, avec chaque livraison d'échantillons de premier lot de production un certificat attestant que le produit est de même qualité (égale ou supérieur) et que les échantillons de produits approuvés faisant l'objet de la proposition et entièrement comparable à ceux-ci. S'il existe quelque différence entre les échantillons de soumission et la production, le fournisseur doit les rapporter.

6. Soumis ce qui suit électroniquement à: *À compléter au moment de l'attribution du contrat*
- a. la liste bilingue des ingrédients
- b. les résultats de l'analyse nutritionnelle des micros et macro nutriments suivants (Les méthodes analytiques standards incluant les méthodes AOAC décrites au Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 18th edition, 1st revision, 2006 doivent être utilisées) :

Teneur énergétique (Atwater) (kcal)	Cuivre (mg)
Glucides (g)	Potassium (mg)
Matières grasses (g)	Zinc (mg)
Protéines (g)	Vitamine A (µg RE)
Humidité (g)	Vitamine D (µg)
Cendres (g)	Vitamine E (mg)
Fibres (g)	Vitamine C (mg)
Calcium (mg)	Vitamine B ₆ (mg)
Magnésium (mg)	Vitamine B ₁₂ (µg)
Phosphore (mg)	Riboflavine (mg)
Sodium (mg)	Niacine (NE)
Fer (mg)	Thiamine (mg)
Manganèse (mg)	Folate (µg)

Cette information doit être fournie dans le mois suivant la première production.

Les rapports précédents d'analyse nutritionnelle seront acceptables en autant que:

1. les rapports sont datés;
2. la recette (formule) n'a pas changé; et
3. les rapports ne sont pas plus vieux que cinq (5) ans.

Échantillons de vérification

Les coûts d'expédition des échantillons de vérification sont aux frais du fournisseur. Suite à leur réception, les échantillons deviendront propriété du MDN et ne seront pas retournés au fournisseur.

1. Quantité des échantillons

La quantité des échantillons de vérification devra être telle que suit:

Item	Sample Size (packages/batch)
Fruit Punch Sports Drink /Boisson pour sportifs - Punch aux fruits	2
Lime Sports Drink / Boisson pour sportifs - Lime	2
Orange-Pineapple Sports Drink / Boisson pour sportifs - Orange-ananas	2
Raspberry Sports Drink / Boisson pour sportifs - Framboise	2
Watermelon Sports Drink / Boisson pour sportifs - Melon d'eau	2

Lemon-Lime Sports Drink / Boisson pour sportifs - Lime-Citron	2
Hot Chocolate / Chocolat chaud	2
Mint Hot Chocolate / Chocolat chaud à la menthe	2
Coffee Whitener / Colorant à café	2
<hr/>	
Espresso Roast Coffee / Café – mélange Espresso	2
Wildberry Yogurt Protein Drink / Boisson protéinée au yogourt et fruits sauvages	5

La vérification d'un article sera effectuée, conformément à l'annexe E.

2. Le fournisseur doit:

- a. Informer le RAQ de sa région cinq (5) jours ouvrables avant le dernier jour de production pour faire les arrangements d'assurance de la qualité et la sélection des échantillons de vérification. Les échantillons seront choisis parmi chaque jour d'ensachage. Le RAQ se réserve le droit de sélectionner des échantillons provenant de chaque jour de production. Autrement, le fournisseur sera responsable de sélectionner les échantillons de vérification.
- b. Les échantillons de vérification doivent être livrés à la location suivante et devront être accompagnés d'une lettre listant les numéros de lots sélectionnés:

Quartier-général de la Défense nationale
DCOS(Mat)
Mat J4 Svc Alim (Édifice LSTL)
BGP PNRC Centre d'évaluation
465 Industrial Avenue
Ottawa, ON
K1G 0Z1

C/O À compléter au moment de l'attribution du contrat

Méthode d'évaluation des échantillons de vérification

Cette section décrit la méthode de vérification utilisée au centre d'évaluation du BGP PNRC lors de l'évaluation des échantillons de vérification.

Le personnel du BGP PNRC (Le DP/GP et/ou l'AT évalueront les échantillons de vérification en les comparant aux échantillons de soumission approuvés. Les résultats seront documentés et constitueront le critère de base pour l'acceptation du produit. Le RAQ sera informé des résultats et sera autorisé à libérer les produits pour la livraison ou à retenir leur livraison si le produit est jugé inacceptable. Les actions entreprises seront déterminées en fonction de la sévérité de la non-conformité.

Processus d'évaluation des produits défectueux

Cette annexe décrit la méthode de vérification utilisée par le centre d'évaluation des aliments au cours de l'évaluation des produits jugés défectueux. Lorsque le personnel du BGP PNRC identifie un lot ou produit ne se conformant pas aux critères d'apparence, d'arôme, de texture, de saveur ou une combinaison de ces critères, le DP/GP BGP PNRC appliquera une ou plusieurs des mesures suivantes selon la sévérité du (des) défaut(s) identifié(s):

- a. Le produit défectueux sera mis en quarantaine; et/ou
- b. Le lot défectueux sera rejeté ou enquêté d'avantage; et/ou
- c. Le fournisseur sera appelé à enquêter sur les lots adjacents au lot défectueux jusqu'à ce qu'un produit acceptable soit obtenu; et/ou
- d. Le PD/GP pourra demander des échantillons provenant des produits déclarés acceptables par le fournisseur afin d'effectuer une vérification; et/ou
- e. Deux membres du BGP PNR, le DP/GP et/ou l'AT, avec un autre employé de Services d'Alimentation pourront évaluer tout lot/produit défectueux et/ou lots adjacents.

Si, au cours de l'évaluation, le produit défectueux est jugé inacceptable ou incommestible (le défaut rend le produit inutilisable), un (1) sachet flexible jugé défectueux et faisant partie d'un ensemble de sachets sélectionnés au hasard, mènera au rejet du lot entier. Toute investigation sera cessée.

Lorsque trois (3) lots d'une même production d'un quart de travail ou jour de travail ont été rejetés, l'entière production du quart de travail ou jour de travail sera rejetée et toute investigation de ce quart de travail ou jour de travail sera cessée.

Lorsque la production de trois (3) quarts de travail ou jour de travail a été rejetée, l'entière production sera rejetée et toute investigation sera cessée.

Des nouveaux produits de remplacement seront requis. Le fournisseur fournira des instructions concernant la façon de se départir des lots rejetés.

En plus, au cours de l'évaluation mentionnée ci-dessus, aussitôt que l'inconstance de la qualité est reliée entre lots et/ou à l'intérieur d'un même lot, la production entière sera rejetée et toute investigation sera cessée. Des nouveaux produits de remplacement seront requis. Le fournisseur fournira des instructions concernant la façon de se départir des lots rejetés.

ANNEXE C MÉTHODE DE VÉRIFICATION A L'ASSEMBLEUR

Cette annexe décrit la méthode de vérification utilisée par l'assembleur. Afin de s'assurer que les biens livrés rencontrent les exigences du contrat, la vérification comprendra le compte manuel d'une partie de la quantité reçue, ainsi que l'inspection visuelle des articles reçus. Ces vérifications seront effectuées de la façon suivante:

A. Produits alimentaires spécialement formulés/empaquetés.

Pour tous les produits qui sont spécialement formulés ou empaquetés, l'assembleur devra:

1. sélectionner aléatoirement, pour fin d'inspection, des échantillons parmi tous les articles reçus. La taille de l'échantillonnage doit être au moins 0.5% de la quantité reçue;
2. ouvrir chaque caisse d'échantillons, et en retirer le contenu. Les échantillons choisis doivent être inspectés de la façon suivante:
 - a. vérifier les codes de production afin de s'assurer que le produit est issu de la production la plus récente à partir de la date de livraison.
 - b. vérifier que le nombre d'articles dans les caisses d'expédition correspond à la quantité indiquée à l'extérieur de la caisse;
 - c. vérifier que les sachets sont propres, qu'il n'y a pas de fuite et qu'il n'y a aucun défaut de scellage; et
 - d. vérifier que les produits sont en bonne condition, ex. ne sont pas brisés lorsqu'il s'agit d'articles fragiles (ex. les biscuits, barres de chocolat).

B. Résultats de vérification.

Les résultats de vérification seront interprétés de la façon suivante:

1. si aucune déféctuosité n'est identifiée, et si le nombre d'unité par caisse d'expédition est égal ou supérieur à la quantité demandée, il n'y aura pas d'autre vérification faite par le destinataire; et
2. si une déféctuosité est identifiée et/ou si le nombre d'unité par caisse d'expédition est inférieur à la quantité demandée, la taille de l'échantillonnage augmentera à 2% afin de mieux juger l'étendue du problème. Tout échantillonnage supérieur à 2% nécessitera l'approbation du DP/GP BGP PNRC.

C. Mesures correctives.

Les mesures correctives décrites à l'annexe A, paragraphe 7, s'appliqueront.

**ANNEXE F
 SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Table 1 – Spécifications technique pour les boissons pour sportif

GÉNÉRAL		
PRODUIT	Boisson pour sportifs	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. ASTM-D-3078	Standard Test Method for Determination of Leaks in Flexible Packaging by Bubble Emission
	4. MIL-STD 3010, Test Method 2065	Test Procedures for Packaging Materials - Puncture Resistance
	5. CGSB 32.283M	Spécification pour Poudres pour boissons aux fruits
	6. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Portion individuelle, fortifié, cristaux de boisson à saveur fruitée, doit fournir de 20-22 g de glucides, de 60-130 mg de vitamine C, de 13-15 mg de sodium et de 20-22 mg de potassium par sachet.	
POIDS NET	21g	
VIE TABLETTE	3 années	
MOISTURE CONTENT	≤ 3.5% determined by an AOAC method	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	11cm x 9cm	
SCELLÉ	<ul style="list-style-type: none"> - Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables - Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm - Le sachet doit avoir un scellé lisse et continu sur les quatre côtés ou les sachets repliés dans les bas et scellés sur les trois autres côtés seront aussi acceptables - Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet 	
MATÉRIEL	<ul style="list-style-type: none"> - Doit conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues. - Fait selon publication pertinent #1 - Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité lorsqu'il est soumis à l'essai conformément à publication pertinent #3 	
COULEUR	Tan (Pantone No. 7501 U)	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U or Black C)	
FINI	Matte	
RÉSISTANCE À LA PERFORATION	≥ 3 livres (lorsque vérifié par publication pertinent #4)	
VOLUME TOTALE	Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.	
ÉTIQUETAGE		
DISPOSITION	L'information suivante est obligatoire et doit apparaître sur le sachet dans le même ordre : <ul style="list-style-type: none"> - Nom d'item en anglais - Dessin d'une feuille d'érable - Nom d'item en français - Instructions de préparation bilingue - Nom de fournisseur - Poids net - liste des ingrédients bilingue (à l'endos du sachet) - Information nutritionnelle bilingue (à l'endos du sachet) - Le code de production imprimé ou embossé sur le scellé 	
INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION	Les instructions de préparation bilingues doivent être imprimées sur le sachet comme suit: "Add contents to beverage bag and mix with 250mL of cold water." "Ajouter le contenu au sac de boisson et mélanger avec 250mL de l'eau froide."	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NURITIONELLE	<ul style="list-style-type: none"> - Doit être bilingue - doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada - L'information nutritionnelle doit être fournie suivant le modèle de L'Agence canadienne d'inspection des aliments - La liste des ingrédients doit également être conforme aux Nouvelles exigences relatives à l'étiquetage des allergènes alimentaires, des sources de gluten et des sulfites ajoutés. 	
CODE DE PRODUCTION FC	Si le code est embossé, il doit être localisé sur le scellé uniquement. Doit être inscrit dans l'ordre suivant: <ul style="list-style-type: none"> - les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production - les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien - les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

Table 2 – Spécifications technique pour les chocolats chaud assortis

GÉNÉRALE		
PRODUIT	Chocolat chaud / Chocolat chaud à la menthe / Chocolat chaud à la crème irlandaise	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. ASTM-D-3078	Standard Test Method for Determination of Leaks in Flexible Packaging by Bubble Emission
	4. MIL-STD 3010, Test Method 2065	Test Procedures for Packaging Materials - Puncture Resistance
	5. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	- soluble dans l'eau chaude pour préparer une bonne portion de 170 ml de chocolat chaud - saveur caractéristique de chocolat chaud, chocolat chaud à la menthe et chocolat chaud à la crème irlandaise - la teneur minimum de calcium doit être de 85mg	
POIDS NET	28g	
VIE TABLETTE	3 années	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	11cm x 9cm	
SCELLÉ	- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables - Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm - Le sachet doit avoir un scellé lisse et continu sur les quatre côtés ou les sachets repliés dans les bas et scellés sur les trois autres côtés seront aussi acceptables - Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet	
MATÉRIEL	- Doit conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues. - Fait selon publication pertinent #1 - Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité lorsqu'il est soumis à l'essai conformément à publication pertinent #3	
COULEUR	Tan (Pantone No. 7501 U)	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
FINI	Matte	
RÉSISTANCE À LA PERFORATION	≥ 3 livres (lorsque vérifié par publication pertinent #4)	
VOLUME TOTALE	Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.	
ÉTIQUETAGE		
DISPOSITION	L'information suivante est obligatoire et doit apparaître sur le sachet dans le même ordre : - Nom d'item en anglais - Dessin d'une feuille d'érable - Nom d'item en français - Instructions de préparation bilingue - Nom de fournisseur - Poids net - Liste des ingrédients bilingue (à l'endos du sachet) - Information nutritionnelle bilingue (à l'endos du sachet) - Le code de production imprimé ou embossé sur le scellé	
INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION	Les instructions de préparation bilingues doivent être imprimées sur le sachet comme suit: Add contents to beverage bag and mix with 170mL of hot water. Ajouter le contenu au sac de boisson et mélanger avec 170mL de l'eau chaude.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NURITIONNELLE	- Doit être bilingue - doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada - L'information nutritionnelle doit être fournie suivant le modèle de L'Agence canadienne d'inspection des aliments - La liste des ingrédients doit également être conforme aux Nouvelles exigences relatives à l'étiquetage des allergènes alimentaires, des sources de gluten et des sulfites ajoutés.	
CODE DE PRODUCTION FC	Si le code est embossé, il doit être localisé sur le scellé uniquement. Doit être inscrit dans l'ordre suivant: - les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production - les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien - les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

Table 3 – Spécifications technique pour colorant à café

GÉNÉRALE		
PRODUIT	Colorant à café	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. ASTM-D-3078	Standard Test Method for Determination of Leaks in Flexible Packaging by Bubble Emission
	4. MIL-STD 3010, Test Method 2065	Test Procedures for Packaging Materials - Puncture Resistance
	5. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	-De couleur blanche ou crème, poudre légère constituée de glucides tels que glucose, lactose ou solides du sirop de maïs, gras végétal, caséinates de sodium, émulsifiants, stabilisateurs, additifs et arômes artificiels et colorants - Quand comparé avec un tasse de café de 8 onces avec 23mL de lait homogénéisé, le café avec colorant doit être la même couleur ou plus pale	
POIDS NET	4g	
VIE TABLETTE	3 années	
TAUX D'HUMIDITÉ	≤ 3.20% selon un method d'AOAC	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	8cm x 6cm	
SCELLÉ	- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables - Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm - Le sachet doit avoir un scellé lisse et continu sur les quatre côtés ou les sachets repliés dans les bas et scellés sur les trois autres côtés seront aussi acceptables - Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet	
MATÉRIEL	- Doit conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues. - Fait selon publication pertinent #1 - Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité lorsqu'il est soumis à l'essai conformément à publication pertinent #3	
COULEUR	Tan (Pantone No. 7501 U)	
FINI	Matte	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
RÉSISTANCE À LA PERFORATION	≥ 3 livres (lorsque vérifié par publication pertinent #4)	
VOLUME TOTALE	Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.	
ÉTIQUETAGE		
LAYOUT	L'information suivante est obligatoire et doit apparaître sur le sachet dans le même ordre : - Nom d'item en anglais - Dessin d'une feuille d'érable - Nom d'item en français - Instructions de préparation bilingue - Nom de fournisseur - Poids net - liste des ingrédients bilingue (à l'endos du sachet) - Information nutritionnelle bilingue (à l'endos du sachet) - Le code de production imprimé ou embossé sur le scellé	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NURITIONELLE	- Doit être bilingue - doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada - L'information nutritionnelle doit être fournie suivant le modèle de L'Agence canadienne d'inspection des aliments - La liste des ingrédients doit également être conforme aux Nouvelles exigences relatives à l'étiquetage des allergènes alimentaires, des sources de gluten et des sulfites ajoutés.	
CODE DE PRODUCTION FC	Si le code est embossé, il doit être localisé sur le scellé uniquement. Doit être inscrit dans l'ordre suivant: - les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production - les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien - les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

Table 4 – Spécifications technique pour café – mélange Espresso

GÉNÉRALE		
PRODUIT	Café – mélange Espresso	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. ASTM-D-3078	Standard Test Method for Determination of Leaks in Flexible Packaging by Bubble Emission
	4. MIL-STD 3010, Test Method 2065	Test Procedures for Packaging Materials - Puncture Resistance
	5. CGSB 32.113M	Café Instantané
	6. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
EXIGENCES		
DÉSCRIPTION	- Poudre de café Arabica, mouture fine, se dissolvant dans l'eau chaude ou froide - Bon goût, chaud ou froid - Doit faire une tasse de café de 8 onces.	
POIDS NET	3g	
TAUX D'HUMIDITÉ	≤ 4%	
VIE DE TABLETTE	3 années	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	6cm x 11.5cm	
SCELLÉ	- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables - Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm - Le sachet doit avoir un scellé lisse et continu sur les quatre côtés ou les sachets repliés dans les bas et scellés sur les trois autres côtés seront aussi acceptables - Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet	
MATÉRIEL	- Doit conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues. - Fait selon publication pertinent #1 - Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité lorsqu'il est soumis à l'essai conformément à publication pertinent #3	
COULEUR	Tan (Pantone No. 7501 U)	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
FINI	Matte	
RÉSISTANCE À LA PERFORATION	≥ 3 livres (lorsque vérifié par publication pertinent #4)	
VOLUME TOTALE	Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.	
ÉTIQUETAGE		
DISPOSITION	L'information suivante est obligatoire et doit apparaître sur le sachet dans le même ordre : - Nom d'item en anglais - Dessin d'une feuille d'érable - Name of item in French - Nom de fournisseur - Poids net - liste des ingrédients bilingue (à l'endos du sachet) - Information nutritionnelle bilingue (à l'endos du sachet) - Le code de production imprimé ou embossé sur le scellé	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NUTRITIONNELLE	- Doit être bilingue - doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada - L'information nutritionnelle doit être fournie suivant le modèle de L'Agence canadienne d'inspection des aliments - La liste des ingrédients doit également être conforme aux Nouvelles exigences relatives à l'étiquetage des allergènes alimentaires, des sources de gluten et des sulfites ajoutés.	
CODE DE PRODUCTION FC	Si le code est embossé, il doit être localisé sur le scellé uniquement. Doit être inscrit dans l'ordre suivant: - les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production - les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien - les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

Table 5 – Spécifications technique pour la boisson protéinée au yogourt et fruits sauvages

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	Boisson protéinée au yogourt et fruits sauvages	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. ASTM-D-3078	Standard Test Method for Determination of Leaks in Flexible Packaging by Bubble Emission
	4. MIL-STD 3010, Test Method 2065	Test Procedures for Packaging Materials - Puncture Resistance
	5. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
EXIGENCES		
DÉSCRIPTION	-Doit avoir une saveur de yogourt aux fruits des champs et doit être de couleur rose pâle lorsque reconstitué. - hydrosoluble, doit se dissoudre facilement après une minute d'agitation vigoureuse - le breuvage reconstitué doit fournir au moins 100 calories et 18g de protéines	
POIDS NET	28g	
VIE TABLETTE	3 années	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	18cm x 13cm	
SCELLÉ	- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables - Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm - Le sachet doit avoir un scellé lisse et continu sur les quatre côtés ou les sachets repliés dans les bas et scellés sur les trois autres côtés seront aussi acceptables - Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet	
MATÉRIEL	- Doit conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues. - Fait selon publication pertinent #1 - Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité lorsqu'il est soumis à l'essai conformément à publication pertinent #3 - emballé dans un stand up pouch avec un zip lock	
COULEUR	Tan (Pantone No. 7501 U)	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
FINI	Matte	
ENCOCHES D'OUVERTURE	Des encoches d'ouverture en forme de "U" ou "V" pour faciliter l'accès au contenu mais n'affectant pas l'intégrité du sceau périmétrique doivent apparaître des deux côtés du sachet et être en dessous du joint de scellage.	
RÉSISTANCE À LA PERFORATION	≥ 3 livres (lorsque vérifié par publication pertinent #4)	
VOLUME TOTALE	Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.	
ETIQUETAGE		
DISPOSITION	L'information suivante est obligatoire et doit apparaître sur le sachet dans le même ordre : - Nom d'item en anglais - Dessin d'une feuille d'érable - Nom d'item en français - Nom de fournisseur - Poids net - liste des ingrédients bilingue (à l'endos du sachet) - Information nutritionnelle bilingue (à l'endos du sachet) - Le code de production imprimé ou embossé sur le scellé	
INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION ET INDICATEUR DU NIVEAU D'EAU (LIGNE POINTILLÉE)	- Une ligne pointillée doit être imprimé pour indiquer le niveau de l'eau pour le réhydratation de boisson protéinée. Le niveau de l'eau doit être déterminé par le fournisseur. - Les instructions de préparation bilingues doivent être imprimées sur le sachet comme suit: Open bottom of pouch, add cold water to the line, zip tight and shake. Écartez les côtés de la base de sachet, ajouter de l'eau froide jusqu'à la ligne, fermer le zip et agiter.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NUTRITIONNELLE	- Doit être bilingue - doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada - L'information nutritionnelle doit être fournie suivant le modèle de L'Agence canadienne d'inspection des aliments - La liste des ingrédients doit également être conforme aux Nouvelles exigences relatives à l'étiquetage des allergènes alimentaires, des sources de gluten et des sulfites ajoutés.	

CODE DE PRODUCTION FC	<p>Si le code est embossé, il doit être localisé sur le scellé uniquement. Doit être inscrit dans l'ordre suivant:</p> <ul style="list-style-type: none">- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel <p>Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.</p>
-----------------------	---

ANNEXE G

BARÈME DE PRIX

Note:

Les fournisseurs doivent fournir des prix unitaires pour les deux années incluant toutes les gammes de quantités.

Coût Unitaire

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FOB à destination.

La formule suivante est applicable pour tous le groupes

Formule pour évaluer les soumissions: Groupes 1 à 6

$$(A \times 0.5) + \frac{(B + C + D + E) \times 0.5}{4} = \text{Prix total unitaire moyen pour les deux années}$$

Formule pour évaluer les soumissions: Groupes 7 à 10

$$(A \times 0.5) + \frac{(B + C + D) \times 0.5}{3} = \text{Prix total unitaire moyen pour les deux années}$$

Groupe #1

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
1. Quantités Fermes pour RIC14 pour livraison en 2013	Boissons pour sportifs -Punch aux fruits	430 128	sachet	\$ _____ (A)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
1. Quantités optionelles pour RIC15 pour livraison en 2014	Boisson pour sportifs - Raisin	0 à 224,999	sachet	\$ _____ (B)
		225,000 à 324,999	sachet	\$ _____ (C)
		325,000 à 424,999	sachet	\$ _____ (D)
		425,000 à 524,999	sachet	\$ _____ (E)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Groupe #2

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
2. Quantités fermes pour RIC14 pour livraison en 2013	Boissons pour Sportifs- Lime	270 064	sachet	\$ _____ (A)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
2. Quantités optionnelles pour RIC15 pour livraison en 2014	Boisson pour Sportifs - Citron	0 à 224,999	sachet	\$ _____ (B)
		225,000 à 324,999	sachet	\$ _____ (C)
		325,000 à 424,999	sachet	\$ _____ (D)
		425,000 à 524,999	sachet	\$ _____ (E)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Groupe #3

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
3. Quantités Fermes pour RIC14 pour livraison en 2013	Boisson pour sportifs - Orange-ananas	200 064	sachet	\$ _____ (A)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
3. Quantités optionnelles pour RIC15 pour livraison en 2014	Boisson pour Sportifs - Orange	0 à 224,999	sachet	\$ _____ (B)
		225,000 à 324,999	sachet	\$ _____ (C)
		325,000 à 424,999	sachet	\$ _____ (D)
		425,000 à 524,999	sachet	\$ _____ (E)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

MDN? _____

Groupe #4

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
4. Quantités Fermes pour RIC14 pour livraison en 2013	Boisson pour sportifs - framboise	400 128	sachet	\$ _____ (A)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
4. Quantités optionnelles pour RIC15 pour livraison en 2014	Boisson pour Sportifs - pêche	0 à 224,999	sachet	\$ _____ (B)
		225,000 à 324,999	sachet	\$ _____ (C)
		325,000 à 424,999	sachet	\$ _____ (D)
		425,000 à 524,999	sachet	\$ _____ (E)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Groupe #5

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
5. Quantités Fermes pour RIC14 pour livraison en 2013	Boisson pour sportifs - Melon d'eau	260 096	sachet	\$ _____ (A)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
5. Quantités	Boisson pour	0 à 224,999	sachet	\$ _____ (B)

optionnelles pour RIC15 pour livraison en 2014	Sportifs - Fraise	225,000 à 324,999 325,000 à 424,999 425,000 à 524,999	sachet sachet sachet	\$ _____(C) \$ _____(D) \$ _____(E)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Groupe #6

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
6. Quantités Fermes pour RIC14 pour livraison en 2013	Boisson pour Sportifs / Citron-Lime	340 096	sachet	\$ _____(A)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
6. Quantités optionnelles pour RIC15 pour livraison en 2014	Boisson pour Sportifs - Glace	0 à 224,999 225,000 à 324,999 325,000 à 424,999 425,000 à 524,999	sachet sachet sachet sachet	\$ _____(B) \$ _____(C) \$ _____(D) \$ _____(E)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Groupe #7

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
7. Quantités Fermes pour RIC14 pour livraison en 2013	Hot Chocolate	40 000	sachet	\$ _____(A)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
7. Quantités optionnelles pour RIC15 pour livraison en 2014	Irish	0 à 199,999	sachet	\$ _____ (B)
	Cream Hot	200,000 à 299,999	sachet	\$ _____ (C)
	Chocolate	300,000 à 399,999	sachet	\$ _____ (D)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Groupe #8

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
8. Quantités Fermes pour RIC14 pour livraison en 2013	Mint Hot Chocolate	100 032	sachet	\$ _____ (A)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
8. Quantités optionnelles pour RIC15 pour livraison en 2014	Hot Chocolate	0 à 199,999	sachet	\$ _____ (B)
		200,000 à 299,999	sachet	\$ _____ (C)
		300,000 à 399,999	sachet	\$ _____ (D)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Groupe #9

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
9. Quantités Fermes pour RIC14 pour livraison en 2013	Colorant à café	1 130 400	sachet	\$ _____ (A)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
9. Quantités optionnelles pour RIC15 pour livraison en 2014	Colorant à café	0 à 1,299,999	sachet	\$ _____ (B)
		1,300,000 à 1,799,999	sachet	\$ _____ (C)
		1,800,000 à 2,299,999	sachet	\$ _____ (D)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Groupe #10

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
10. Quantités Fermes pour RIC14 pour livraison en 2013	Café - mélange Espresso	720 224	sachet	\$ _____ (A)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
10. Quantités optionnelles pour RIC15 pour livraison en 2014	Café - mélange Espresso	0 à 699,999	sachet	\$ _____ (B)
		700,000 à 799,999	sachet	\$ _____ (C)
		800,000 à 899,999	sachet	\$ _____ (D)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

Groupe #11

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
11. Quantités Fermes pour RIC14 pour livraison en 2013	Boisson au yogourt aux fruits sauvages protéines	220 032	sachet	\$ _____ (A)
Quantité de sachets dans chaque caisse _____				
Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____				

MDN? _____

Item	Description	Quantité	Unité de distribution	Prix unitaire ferme/ FAB Destination
11. Quantités optionnelles pour RIC15 pour livraison en 2014	Boisson au yogourt aux fruits	0 à 199,999	sachet	\$ _____ (B)
	sauvages	200,000 à 299,999	sachet	\$ _____ (C)
	protéines	300,000 à 399,999	sachet	\$ _____ (D)

Quantité de sachets dans chaque caisse _____

Est-ce que le produit offert est emballé commercialement ou dans un emballage sur commande pour MDN? _____

APPENDICE 1 PLAN D'ÉVALUATION TECHNIQUE

Les coûts d'expédition des échantillons de soumission sont aux frais du soumissionnaire. Suite à leur réception, les échantillons deviendront propriété du MDN et ne seront pas retournés aux soumissionnaires.

1. Échantillons de soumission

30 paquets pour chacun des articles devront être soumis afin d'être évalués.

Pour être évalués, les échantillons de soumission doivent être:

- 1.1 Sélectionnés à partir du même numéro de lot, imprimés avec le numéro de lot sur chaque sachet d'échantillon de soumission
- 1.2 Accompagnés d'un rapport attestant:
 - a. stipule que chacun des articles rencontrent tous les critères de toutes les normes et/ou les descriptions
 - b. stipule le poids net du produit dans les deux documents suivants : la lettre de déclaration destinée au centre d'évaluation, et la réponse à la proposition.
 - c. indique le nombre de paquets par caisse d'expédition dans les deux documents suivants: la lettre de déclaration destinée au centre d'évaluation, et la réponse à la proposition.
 - d. si le fournisseur désire employer le code de la compagnie au lieu du code CF, il doit nous soumettre l'interprétation de son code et fournir le numéro de lot utilisé pour les échantillons de soumission.
- 1.3 Un rapport provenant d'un laboratoire indépendant pour:
 - a. la teneur en humidité pour les boissons pour sportifs, le colorant à café et le café;
 - b. la teneur en vitamine C pour les boissons pour sportifs;
 - c. la teneur en calcium pour les chocolats chauds assortis; et
 - d. la teneur de protéine pour la boisson protéinée au yogourt et fruits sauvages

Les teneurs en humidité, vitamine C, calcium et protéine doivent être déterminées à partir du produit ensaché. De plus, le poids net du sachet servant à l'analyse doit être indiqué sur le certificat d'analyse.

Si les certificats d'analyses ne sont pas disponibles au moment de la soumission, le soumissionnaire devra indiquer la date à laquelle ils le seront. Les certificats d'analyses doivent être reçus avant l'octroi du contrat. Advenant l'incapacité du fournisseur à fournir les certificats d'analyses, sa soumission sera rejetée.

- 1.4 Des certificats pour le matériel d'emballage :

Un certificat provenant du fournisseur du matériel d'emballage démontrant que le matériel d'emballage, pour chaque produit présenté, a un minimum de 3 livres de résistance à la perforation. Le fournisseur doit indiquer sur chaque certificat le nom ainsi que le numéro d'identification du produit auquel le certificat de matériel d'emballage s'applique. Une fiche technique du matériel d'emballage doit être soumise. S'il n'y a pas eu de changement avec le fournisseur ou le matériel d'emballage, le même certificat est valable pour une période de cinq (5) ans.

- 1.5 Un calendrier de production doit être complété.
- 1.6 Une déclaration indiquant le nom du représentant du contracteur et de son remplaçant.

- 1.7 Étiquetés selon les exigences mentionnées à l'annexe B. Si l'imprimerie finale n'est pas disponible au moment de la soumission, une étiquette apposée sur chacun des sachets individuels est aussi acceptable. L'imprimerie doit être conforme à la Loi et au règlement des aliments et drogues. Le code CF, l'information nutritionnelle et la liste des ingrédients doivent également être présents sur les sachets individuels.
- 1.8 Emballés dans le matériel de fabrication requis et sans fuites. Un sachet ayant des fuites aura pour résultat le rejet automatique des échantillons de soumission.
- 1.9 Le contracteur doit identifier et soumettre les procédures mises en place pour assurer la sécurité des aliments et de la matière première ainsi que la fiabilité du personnel engagé. Les procédures seront évaluées et si des déficiences sont observées, elles seront signalées au soumissionnaire gagnant. Au moment de l'octroi du contrat, il devra s'engager à mettre en application le plan de mesures correctives.
- 1.10 Reçus le jour et l'heure de la date limite, doivent être livrés à l'adresse suivante :

Réception des soumissions
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
11, rue Laurier
Place du Portage, Phase III
Noyau 0A1
Gatineau, Québec
K1A 1C9

Méthode d'évaluation des échantillons de soumission

Les échantillons de soumission et l'information technique seront évalués par le personnel du Programme des rations de combat. Ils seront évalués à l'aide d'une grille d'évaluation (Appendice 2). Tous les critères d'évaluation y sont indiqués. Le non-respect de un ou plusieurs critères aura pour conséquence que la soumission sera rejetée.

Si la soumission rencontre tous les critères indiqués sur la grille d'évaluation, une évaluation sensorielle sera effectuée.

Séance d'évaluation organoleptique

Chaque année le chef de Projet du BGP PNRC demande à des militaires volontaires de participer à des séances d'évaluation organoleptique des échantillons de soumission. Conséquemment, les évaluateurs sont des membres du personnel travaillant à l'édifice Louis St.-Laurent, où est situé le Centre d'évaluation.

Choix de la méthodologie de vérification et note de passage

Les séances d'évaluation ont pour but d'établir l'acceptation des produits soumis pour la production de RIC. Par conséquent, la méthodologie employée pour cette évaluation est un panel de consommateurs. Il n'y a aucun besoin de choisir le produit de soumission préféré mais chaque évaluateur indique le degré d'appréciation du produit de soumission. La collecte des informations est effectuée à l'aide d'un questionnaire qui inclut une échelle "Hédonique" de neuf points soit de 1 à 9. La moyenne est comptabilisée, et la note de passage est 6 pour chaque critère : apparence, texture, arôme/saveur et acceptation globale. Les échantillons ayant reçu une note inférieure à la note de passage de 6 seront rejetés. La soumission gagnante sera déterminée à partir des soumissions ayant reçu une note de 6 ou plus.

Conduite des séances d'évaluation organoleptique/ Retenue des échantillons de soumission

Nous demandons à douze volontaires d'évaluer jusqu'à sept produits par séance d'évaluation. Au début de la séance, les évaluateurs reçoivent un court exposé expliquant le but et les procédures d'évaluation. Les évaluateurs ne connaissent pas le nom des fournisseurs. Les échantillons de soumission sont évalués pour leur apparence, texture, arôme/saveur et acceptation globale. Une échelle et des termes descriptifs sont employés pour aider les évaluateurs dans leur évaluation. Les participants peuvent aussi ajouter des commentaires généraux sur leur formulaire d'évaluation. Lorsqu'un contrat a été octroyé, les échantillons de soumission approuvés sont conservés et

REQUISITION NO. - N° DE LA RÉQUISITION: W8486-14SP1B

DATE: 2013-02-26

distribués aux personnes chargées d'effectuer la comparaison entre l'échantillon de soumission approuvé et le produit final de production.

APPENDICE 2
 GRILLE D'ÉVALUATION

1. Boisson pour sportifs

DATE D'ÉVALUATION:

NOM:

CRITÈRES D'ÉVALUATIONS		DESCRIPTION	RESPECTÉ	NON-RESPECTÉ
Heure et date de fermeture	Respecté			
Énoncé de soumissionnaire qui stipule:	que chacun des articles rencontrent tous les critères de toutes les normes et/ou les descriptions			
	poids net			
	la quantité de paquets par caisse d'expédition (production)			
	interprétation du code de production si le code des forces canadiennes n'est pas utilisé			
	le nom du représentant du contracteur et de son remplaçant			
Certificats	Déclarant la teneur en vitamine C			
	Déclarant la teneur en humidité, ≤ 3.5%			
	Déclarant la résistance à la perforation, doit être ≥ 3lbs			
	Fiche technique du matériel d'emballage			
Étiquetage	Mise en page de l'information imprimée sur le sachet selon la fiche de spécification			
	Instructions de préparation bilingue			
	Information nutritionnelle et la liste des ingrédients selon ACIA			
	Code de production selon la fiche technique			
Échantillons	30 paquets pour chacun des articles			
Procédures de sécurité	Fournies			
Poids net	21g			
Dimension d'emballage	11cm x 9cm			
Emballage	Emballés dans le matériel de fabrication requis, sans fuites			
	Matte tan avec l'imprimerie noire			
Cédule de production	Complétée			

2. Chocolat chaud assortis

DATE D'ÉVALUATION:

NOM:

EVALUATION CRITERIA	DESCRIPTION	PASS	FAIL
Heure et date de fermeture	Respectée		
Énoncé de soumissionnaire qui stipule:	que chacun des articles rencontrent tous les critères de toutes les normes et/ou les descriptions		
	le poids net		
	la quantité de paquets par caisse d'expéditions (production)		
	interprétation du code de production si le code des forces canadiennes n'est pas utilisé		
	Le nom du représentant du contracteur et de son remplaçant		
Certificats	Déclarant la teneur en calcium, $\geq 85\text{mg}$		
	Déclarant la résistance à la perforation, doit être $\geq 3\text{lbs}$		
	Fiche technique du matériel d'emballage		
Étiquetage	Mise en page de l'information imprimée sur le sachet selon la fiche de spécification		
	Instructions de préparation bilingue		
	Information nutritionnelle et la liste des ingrédients selon ACIA		
	Code de production selon la fiche technique		
Échantillons	30 paquets pour chacun des articles		
Procédures de sécurité	Fournies		
Poids net	28g		
Dimension d'emballage	11cm x 9cm		
Emballage	Emballés dans le matériel de fabrication requis, sans fuites		
	Mat tan avec l'imprimerie noire		
Cédule de production	Complétée		

3. Boisson protéinée au yogourt et fruits sauvages

DATE D'ÉVALUATION:

NOM:

EVALUATION CRITERIA	DESCRIPTION	PASS	FAIL
Heure et date de fermeture	Respectée		
Énoncé de soumissionnaire qui stipule:	que chacun des articles rencontrent tous les critères de toutes les normes et/ou les descriptions		
	le poids net		
	la quantité de paquets par caisse d'expéditions (production)		
	interprétation du code de production si le code des forces canadiennes n'est pas utilisé		
	Le nom du représentant du contracteur et de son remplaçant		
Certificats	Déclarant la teneur de protéine, $\geq 18g$		
	Déclarant la résistance à la perforation, doit être $\geq 3lbs$		
	Fiche technique du matériel d'emballage		
Étiquetage	Mise en page de l'information imprimée sur le sachet selon la fiche de spécification		
	Instructions de préparation bilingue et un indicateur du niveau d'eau		
	Information nutritionnelle et la liste des ingrédients selon ACIA		
	Code de production selon la fiche technique		
Échantillons	30 paquets pour chacun des articles		
Procédures de sécurité	Fournies		
Poids net	28g		
Dimension d'emballage	18cm x 13cm		
Emballage	Emballés dans le matériel de fabrication requis, sans fuites		
	Matte tan avec l'imprimerie noire		
Encoches	Des encoches d'ouverture en forme de 'V' ou 'U' doivent apparaître des deux côtés du sachet et être en dessous du joint de scellage.		
Cédule de production	Complétée		

4. Espresso Roast Coffee

DATE D'ÉVALUATION :

NOM :

EVALUATION CRITERIA	DESCRIPTION	PASS	FAIL
Heure et date de fermeture	Respectée		
Énoncé de soumissionnaire qui stipule:	que chacun des articles rencontrent tous les critères de toutes les normes et/ou les descriptions		
	le poids net		
	la quantité de paquets par caisse d'expéditions (production)		
	interprétation du code de production si le code des forces canadiennes n'est pas utilisé		
	Le nom du représentant du contracteur et de son remplaçant		
Certificats	Déclarant la tenure en humidité, $\leq 4\%$		
	Déclarant la résistance à la perforation, $\geq 3\text{lbs}$		
	Fiche technique du matériel d'emballage		
Étiquetage	Mise en page de l'information imprimée sur le sachet selon la fiche de spécification		
	Instructions de préparation bilingue		
	Information nutritionnelle et la liste des ingrédients selon ACIA		
	Code de production selon la fiche technique		
Échantillons	30 paquets pour chacun des articles		
Procédures de sécurité	Fournies		
Poids net	3g		
Dimension d'emballage	6cm x 11.5cm		
Emballage	Emballés dans le matériel de fabrication requis, sans fuites		
	matte tan avec l'imprimerie noire		
Cédule de production	Complétée		

5. Colorant café

DATE D'ÉVALUATION:

NOM:

EVALUATION CRITERIA	DESCRIPTION	PASS	FAIL
Heure et date de fermeture	Respectée		
Énoncé de soumissionnaire qui stipule:	que chacun des articles rencontrent tous les critères de toutes les normes et/ou les descriptions		
	le poids net		
	la quantité de paquets par caisse d'expéditions (production)		
	interprétation du code de production si le code des forces canadiennes n'est pas utilisé		
	Le nom du représentant du contracteur et de son remplaçant		
Certificats	Déclarant la tenure en humidité, $\leq 3.2\%$		
	Déclarant la résistance à la perforation, $\geq 3\text{lbs}$		
	Fiche technique du matériel d'emballage		
Étiquetage	Mise en page de l'information imprimée sur le sachet selon la fiche de spécification		
	Information nutritionnelle et la liste des ingrédients selon ACIA		
	Code de production selon la fiche technique		
Échantillons	30 paquets pour chacun des articles devront être soumis afin d'être évalués		
Procédures de sécurité	Fournies		
Poids net	4g		
Dimension d'emballage	8cm x 6cm		
Emballage	Emballés dans le matériel de fabrication requis, sans fuites		
	Matte tan avec l'imprimerie noire		
Encoches	Des encoches d'ouverture en forme de 'V' ou 'U' doivent apparaître des deux côtés du sachet et être en dessous du joint de scellage.		
Cédule de production	Complétée		

NOTES

APPROBATIONS

À compléter au moment de l'attribution du contrat
DP/GP

_____ Date

À compléter au moment de l'attribution du contrat
Assistante-technique

_____ Date

À compléter au moment de l'attribution du contrat
Assistante-technique

_____ Date