

**RETURN BIDS TO:  
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**

**Bid Receiving - PWGSC / Réception des  
soumissions - TPSGC**  
**11 Laurier St./ 11, rue Laurier**  
**Place du Portage, Phase III**  
**Core 0B2 / Noyau 0B2**  
**Gatineau, Québec K1A 0S5**  
**Bid Fax: (819) 997-9776**

**REQUEST FOR PROPOSAL  
DEMANDE DE PROPOSITION**

**Proposal To: Public Works and Government  
Services Canada**

We hereby offer to sell to Her Majesty the Queen in right of Canada, in accordance with the terms and conditions set out herein, referred to herein or attached hereto, the goods, services, and construction listed herein and on any attached sheets at the price(s) set out therefor.

**Proposition aux: Travaux Publics et Services  
Gouvernementaux Canada**

Nous offrons par la présente de vendre à Sa Majesté la Reine du chef du Canada, aux conditions énoncées ou incluses par référence dans la présente et aux annexes ci-jointes, les biens, services et construction énumérés ici sur toute feuille ci-annexée, au(x) prix indiqué(s).

**Comments - Commentaires**

<b>Title - Sujet</b> FOOD ITEMS - INDIVIDUAL MEAL PACKS	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> W8486-16SP1A/A	<b>Date</b> 2015-10-15
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> W8486-16SP1A	
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$\$PR-757-68162	
<b>File No. - N° de dossier</b> pr757.W8486-16SP1A	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2015-11-12</b>	<b>Time Zone</b> <b>Fuseau horaire</b> Eastern Standard Time EST
<b>F.O.B. - F.A.B.</b> <b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Papineau (PR Div.), Alain	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> pr757
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (819) 956-0389 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> ( ) -
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b>  Specified Herein Précisé dans les présentes	

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

**Vendor/Firm Name and Address**

**Raison sociale et adresse du  
fournisseur/de l'entrepreneur**

**Issuing Office - Bureau de distribution**

Clothing and Textiles Division / Division des vêtements et des textiles  
11 Laurier St./ 11, rue Laurier  
6A2, Place du Portage  
Gatineau, Québec K1A 0S5

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



Destination Code - Code destinataire	Destination Address - Adresse de la destination	Invoice Code - Code bur.-comptable	Invoice Address - Adresse de facturation
D - 1	CANADIAN FORCES C/O ROPACK INC. 7800 VAUBAN ST. ANJOU (MONTREAL) , QUEBEC H1J 2N1	W8486	DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE 101 COLONEL BY DR. MGEN GEORGE R. PEARKES BUILDING ATTN: DLP 3-4-5 OTTAWA Ontario K1A0K2 Canada



Item Article	Description	Dest. Code Dest.	Inv. Code Fact.	Qty Qté	U. of I. U. de D.	Unit Price/Prix unitaire FOB/FAM Destination Plant/Usine		Delivery Req. Livraison Req.	Del. Offered Liv. offerte
1	INDIVIDUAL MEAL PACKS FOOD ITEMS	D - 1	W8486	1	Each	\$	XXXXXXXXXXXX	See Herein	

---

## TABLE DES MATIÈRES

### PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Exigences relatives à la sécurité
2. Besoin
- 3.. Compte rendu
4. Accords commerciaux

### PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées
2. Présentation des soumissions
3. Demandes de renseignements en période de soumission
4. Lois applicables

### PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

1. Instructions pour la préparation des soumissions

### PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation
2. Méthode de sélection

### PARTIE 5 - ATTESTATIONS

1. Attestations préalables à l'attribution du contrat et attestations exigées avec la soumission

### PARTIE 6 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Exigences relatives à la sécurité
2. Besoin
3. Clauses et conditions uniformisées
4. Durée du contrat
5. Responsables
6. Paiement
7. Instructions relative à la facturation
8. Lois applicables
9. Attestations
10. Ordre de priorité des documents
11. Clause du guide des CCUA
12. Documents de sortie - distribution
13. Marquage et emballage
14. Instruction d'expédition

Solicitation No. - N° de l'invitation

W8486-16SP1A/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

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

File No. - N° du dossier

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

W8486-16SP1A

pr757W8486-16SP1A

---

**Liste des annexes:**

Annexe A,	Besoin
Annexe B,	Production et vérification des échantillons
Annexe C,	Méthode de vérification de l'assembleur
Annexe D,	Cedule de production
Annexe E,	Liste des numéros de lot
Annexe F,	Prestations contractuelles
Annexe G	Prestations Techniques
Annexe H	Plan d'évaluation Technique
Annexe I,	Critères Evaluation Technique
Annexe J,	Evaluation Sensorielle
Annexe K,	Barème de prix

## **PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**

### **1. Exigences relatives à la sécurité**

Ce besoin ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

### **2. Besoin**

Le Ministère de la défense nationale a un besoin pour des composants alimentaires pour les rations individuelles de combat comme d'écrit à l'annexe A ..

#### **2.1 Exigences de la livraison**

Du 1er décembre 2015 au 31 janvier, 2016..

### **3. Compte rendu**

Après l'attribution du contrat, les soumissionnaires peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande de soumissions. Les soumissionnaires devraient en faire la demande à l'autorité contractante dans les 15 jours ouvrables, suivant la réception des résultats du processus de demande de soumissions . Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

### **4. Accords commerciaux**

« Ce besoin est assujetti aux dispositions de l'Accord sur le commerce intérieur (ACI) et de l'ALENA.

## **PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES**

### **1. Instructions, clauses et conditions uniformisées**

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande de soumissions par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le guide des Clauses et conditions uniformisées d'achat (<http://ccua-sacc.tpsgc-pwgsc.gc.ca/pub/acho-fra.jsp>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

Les soumissionnaires qui présentent une soumission s'engagent à respecter les instructions, les clauses et les conditions de la demande de soumissions, et acceptent les clauses et les conditions du contrat subséquent.

Le document 2003 (2015-07-03) Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est incorporé par renvoi dans la demande de soumissions et en fait partie intégrante.

Le paragraphe 4.4 du document 2003, Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est modifié comme suit :

Supprimer : soixante (60) jours

---

Insérer : cent-vingt (120) jours

### **1.1 Clauses du guide des CCUA**

B4024T (2006-08-15), Aucun produit de remplacement

## **2. Présentation des soumissions**

Les soumissions doivent être présentées uniquement au Module de réception des soumissions de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) au plus tard à la date, à l'heure et à l'endroit indiqués à la page 1 de la demande de soumissions.

## **3. Demandes de renseignements - en période de soumission**

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit à l'autorité contractante au moins dix (5) jours civils avant la date de clôture des soumissions. Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

Les soumissionnaires devraient citer le plus fidèlement possible le numéro de l'article de la demande de soumissions auquel se rapporte la question et prendre soin d'énoncer chaque question de manière suffisamment détaillée pour que le Canada puisse y répondre avec exactitude. Les demandes de renseignements techniques qui ont un caractère exclusif doivent porter clairement la mention « exclusif » vis-à-vis de chaque article pertinent. Les éléments portant la mention « exclusif » feront l'objet d'une discrétion absolue, sauf dans les cas où le Canada considère que la demande de renseignements n'a pas un caractère exclusif. Dans ce cas, le Canada peut réviser les questions ou peut demander au soumissionnaire de le faire, afin d'en éliminer le caractère exclusif, et permettre la transmission des réponses à tous les soumissionnaires. Le Canada peut ne pas répondre aux demandes de renseignements dont la formulation ne permettrait pas de les diffuser à tous les soumissionnaires.

### **3.1 Standard du ONGC**

Des copies des standards du ONGC peuvent être obtenues et peut-être achetées auprès de:

Office des normes générales du Canada  
Centre des ventes  
11 rue Laurier  
Place du Portage, Phase III, 6B1  
Gatineau, QC  
Tel: (819) 956-0425 ou 1-800-665-2472 (Canada seulement)  
Fax: (819) 956-5644  
Site Web: <http://www.tpsgc.gc.ca/ongc>

### **3.2 Méthodes D'ASTM et Standards Militaires Américains**

Des copies des méthodes d'ASTM et des standards militaires américains peuvent être obtenues de:

IHS Canada  
Ottawa Office  
1 Promenade Antares, Suite 200  
Ottawa, ON  
K2E 8C4  
Canada  
Tel: (613) 237-4250 or 1-800-267-8220

Fax: (613) 237-4251  
E-Mail: [gic@ihscanada.ca](mailto:gic@ihscanada.ca)  
Site Web: <http://www.ihscanada.ca>

### 3.3 Méthodes D'AOAC

Des copies des méthodes d'AOAC peuvent être obtenues de:

AOAC International  
481 N. Frederick Avenue  
Suite 500  
Gaithersburg, MD  
20877 USA  
Tel: (301) 924-7077  
Fax: (301) 924-7089  
Site web: <http://www.aoac.org>

### 4. Lois applicables

Tout contrat subséquent sera interprété et régi selon les lois en vigueur en Ontario, et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

À leur discrétion, les soumissionnaires peuvent indiquer les lois applicables d'une province ou d'un territoire canadien de leur choix, sans que la validité de leur soumission ne soit mise en question, en supprimant le nom de la province ou du territoire canadien précisé et en insérant le nom de la province ou du territoire canadien de leur choix. Si aucun changement n'est indiqué, cela signifie que les soumissionnaires acceptent les lois applicables indiquées.

## PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

### 1. Instructions pour la préparation des soumissions

Section I : Soumission technique (2 copies papier)

Section II : Soumission financière (1 copie papier)

Les prix doivent figurer dans la soumission financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section de la soumission.

Le Canada demande que les soumissionnaires suivent les instructions de présentation décrites ci-après pour préparer leur soumission.

- a) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm);
- b) utiliser un système de numérotation correspondant à celui de la demande de soumissions.

### Section I : Soumission technique

Dans leur soumission technique, les soumissionnaires devraient expliquer et démontrer comment ils entendent répondre aux exigences et comment ils réaliseront les travaux.

### Représentant de l'entrepreneur



Les informations suivantes doivent être fournies:

Nom/Téléphone: \_\_\_\_\_

Adresse de l'usine/Code postal: \_\_\_\_\_

Adresse de courrier électronique (de tout le personnel impliqué: \_\_\_\_\_

**Paiements:**

Dans la préparation de leur soumission en réponse à une Demande de proposition, le soumissionnaire doit inclure l'adresse postale où les paiements seront postés. Cette adresse doit être indiquée au contrat.

Paiements des factures: Payer à (adresse complète):

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Section II : Soumission financière**

Les soumissionnaires doivent présenter leur soumission financière en conformité avec le Barème de prix à l'annexe K. Le montant total de la taxe sur les produits et les services (TPS) ou de la taxe sur la vente harmonisée (TVH), s'il y a lieu, doit être indiqué séparément.

**1.1 Clauses du guide des CCUA**

C3011T (2010-01-11) Fluctuation du taux de change

**PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION**

**1. Procédures d'évaluation**

- a) Les soumissions reçues seront évaluées par rapport à l'ensemble des exigences de la demande de soumissions, incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les soumissions.

**1.1 Évaluation technique**

**1.1.1 Critères techniques obligatoires**

Les soumissionnaires doivent satisfaire aux exigences techniques ainsi qu'à toutes les modalités précisées dans la présente invitation.

Les soumissionnaires doivent se référer et remplir les exigences de l'Annexe A et l'Annexe I..

## 1.2 Évaluation financière

Le prix de la soumission sera évalué en dollars canadiens, excluant la taxe sur les produits et services ou la taxe de vente harmonisée, FAB destination, incluant les droits de douane et les taxes d'accise canadienne.

## 2. Méthode de sélection

### 2.1 Méthode de sélection - Articles multiples - Critère techniques obligatoires

La soumission doit respecter les exigences de la demande de soumissions et satisfaire à tous les critères d'évaluation technique obligatoires pour être déclarée recevable. La recommandation pour l'attribution d'un contrat se fera en fonction de la soumission recevable la plus basse par article.

## 3. Garantie financière contractuelle

1. Si la présente soumission est acceptée, le soumissionnaire pourrait être tenu de fournir, après la date de clôture de la soumission et dans les 10 jours civils suivant une demande écrite de l'autorité contractante:

a) un dépôt de garantie tel qu'il est défini à la clause "Définition de dépôt de garantie" représentant jusqu'à 10 p. 100 du prix contractuel.

2. Les dépôts de garantie sous forme d'obligations garanties par le gouvernement qui comprennent des coupons seront acceptés seulement si tous les coupons non échus, lorsque le dépôt est fourni, sont attachés aux obligations. L'entrepreneur doit fournir des instructions écrites concernant le traitement des coupons qui viendront à échéance pendant que les obligations sont retenues à titre de garantie, lorsque ces coupons excèdent les exigences du dépôt de sécurité.

3. Si le Canada ne reçoit pas la garantie financière exigée dans le délai prescrit, le Canada pourra, à sa discrétion, accepter une autre offre, émettre une nouvelle demande de soumissions, attribuer un contrat ou rejeter toutes les offres.

## 4. Définition de dépôt de garantie

1. «dépôt de garantie» désigne

- a) une lettre de change payable à l'ordre du Receveur général du Canada et certifiée par une institution financière agréée ou tirée par une telle institution sur elle-même; ou
- b) une obligation garantie par le gouvernement; ou
- c) une lettre de crédit de soutien irrévocable, ou
- d) toute autre garantie jugée acceptable par l'autorité contractante et approuvée par le Conseil du Trésor;

2. «institution financière agréée» désigne

- a) toute société ou institution qui est membre de l'Association canadienne des paiements;
- b) une société qui accepte des dépôts qui sont garantis par la Société d'assurance-dépôts du Canada ou la Régie de l'assurance-dépôts du Québec jusqu'au maximum permis par la loi;
- c) une caisse de crédit au sens du paragraphe 137(6) de la *Loi de l'impôt sur le revenu*;

- d) une société qui accepte du public des dépôts dont le remboursement est garanti par une province canadienne ou territoire; ou
- e) la Société canadienne des postes.

3. «obligation garantie par le gouvernement» désigne une obligation du gouvernement du Canada ou une obligation dont le principal et l'intérêt sont garantis inconditionnellement par le gouvernement du Canada et qui est

- a) payable au porteur;
- b) accompagnée d'un acte de transfert au Receveur général du Canada, dûment signée et établi en conformité avec le Règlement sur les obligations intérieures du Canada;
- c) enregistrée au nom du Receveur général du Canada.

4. «lettre de crédit de soutien irrévocable»

a) désigne tout accord quel qu'en soit le nom ou la description, en fonction duquel une institution financière («l'émetteur») agissant conformément aux instructions ou aux demandes d'un client (le «demandeur»), ou en son nom,

- i) versera un paiement au Canada, en tant que bénéficiaire;
- ii) acceptera et paiera les lettres de change émises par le Canada;
- iii) autorise une autre institution financière à effectuer un tel paiement ou à accepter et à payer de telles lettres de change; ou
- iv) autorise une autre institution financière à négocier, à la suite d'une demande écrite de paiement, à condition que les modalités de la lettre de crédit soient respectées.

b) doit préciser la somme nominale qui peut être retirée;

c) doit préciser sa date d'expiration;

d) doit prévoir le paiement à vue au Receveur général du Canada à partir de la lettre de change de l'institution financière sur présentation d'une demande écrite de paiement signée par le représentant ministériel autorisé identifié dans la lettre de crédit par son titre;

e) doit prévoir que plus d'une demande écrite de paiement puisse être présentée à condition que la somme de ces demandes ne dépasse par la valeur nominale de la lettre de crédit;

f) doit prévoir son assujettissement aux Règles et usances uniformes relatives aux crédits documentaires de la Chambre de commerce internationale (CCI), révision de 2007, publication de la CCI no. 600. En vertu des Règles et usances uniformes relatives aux crédits documentaires de la CCI, un crédit est irrévocable même s'il n'y a pas d'indication à cet effet; et

g) doit être émise (émetteur) ou confirmée (confirmateur), dans l'une ou l'autre des langues officielles, par une institution financière qui est membre de l'Association canadienne des paiements et qui est sur le papier en-tête de l'émetteur ou du confirmateur. La mise en page est laissée à la discrétion de l'émetteur ou du confirmateur

## PARTIE 5 - ATTESTATIONS

Pour qu'un contrat leur soit attribué, les soumissionnaires doivent fournir les attestations exigées et la documentation connexe. Le Canada déclarera une soumission non recevable si les attestations exigées et la documentation connexe ne sont pas remplies et fournies tel que demandé.

Le Canada pourra vérifier l'authenticité des attestations fournies par les soumissionnaires durant la période d'évaluation des soumissions (avant l'attribution d'un contrat) et après l'attribution du contrat. L'autorité contractante aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour s'assurer que les soumissionnaires respectent les attestations avant l'attribution d'un contrat. La soumission sera déclarée non recevable si on constate que le soumissionnaire a fait de fausses déclarations, sciemment

ou non. Le défaut de respecter les attestations, de fournir la documentation connexe ou de donner suite à la demande de renseignements supplémentaires de l'autorité contractante aura pour conséquence que la soumission sera déclarée non recevable.

## **1. Attestations préalables à l'attribution du contrat**

### **1.1 Dispositions relatives à l'intégrité - renseignements connexes**

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire et ses affiliés respectent les dispositions stipulées à l'article 01 Dispositions relatives à l'intégrité - soumission, des instructions uniformisées 2003. Les renseignements connexes, tel que requis aux dispositions relatives à l'intégrité, assisteront le Canada à confirmer que les attestations sont véridiques

### **1.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi - Attestation de soumission**

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire, et tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « soumissionnaires admissibilit limite » ([http://www.travail.gc.ca/fra/normes\\_equite/eq/emp/pcf/liste/inelig.shtml](http://www.travail.gc.ca/fra/normes_equite/eq/emp/pcf/liste/inelig.shtml)) du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour l'équité en matière d'emploi disponible sur le site Web d'Emploi et Développement social Canada (EDSC) - Travail.

## **2. Attestations additionnelles préalables à l'attribution du contrat**

Les attestations énumérées ci-dessous devraient être remplies et fournies avec la soumission mais elles peuvent être fournies plus tard. Si l'une de ces attestations n'est pas remplie et fournie tel que demandé, l'autorité contractante informera le soumissionnaire du délai à l'intérieur duquel les renseignements doivent être fournis. À défaut de se conformer à la demande de l'autorité contractante et de fournir les attestations dans le délai prévu, la soumission sera déclarée non recevable.

Le Canada aura le droit de déclarer une soumission non recevable si le soumissionnaire, ou tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, figure dans la liste des « soumissionnaires admissibilit limite » du PCF au moment de l'attribution du contrat.

## **PARTIE 6 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT**

### **1. Exigences relatives à la sécurité**

Ce besoin ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

### **2. Besoin**

L'entrepreneur doit fournir les items, conformément au besoin d'écrit à l'annexe A .

### **3. Clauses et conditions uniformisées**

Toutes les clauses et conditions identifiées dans le contrat par un numéro, une date et un titre, sont reproduites dans le guide des Clauses et conditions uniformisées d'achat (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-s-d-achat/tous>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

#### **3.1 Conditions générales**

2010A (2015-09-03), Conditions générales - biens (complexité moyenne) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

Sous la Section 9 Garantie:

Supprimer: le délai de garantie sera de douze (12) mois

Ajouter: le délai de la garantie sera de quatre (4) ans

### **4. Durée du contrat**

#### **4.1 Option de prolongation du contrat**

L'entrepreneur accorde au Canada l'option irrévocable de prolonger la durée du contrat pour une période supplémentaire de deux (1+1) années (2016 et 2017), selon les mêmes conditions. L'entrepreneur accepte que pendant la période prolongée du contrat, il sera payé conformément aux dispositions applicables prévues à la Base de paiement.(Annexe J)

Le Canada peut exercer cette option à n'importe quel moment, en envoyant un avis écrit à l'entrepreneur au moins 30 jours civils avant la date d'expiration du contrat. Cette option ne pourra être exercée que par l'autorité contractante et sera confirmée, pour des raisons administratives seulement, par une modification au contrat.

#### **4.2 Date de livraison**

Tous les biens livrables devraient être reçus au plus tard le 31 janvier, 2016.

#### **4.3 Préparation pour Livraison**

Les fournisseurs devront contacter l'assembleur **Ropack at 514-353-7000 ext 3422** pour fixer une date de livraison qui devra être située durant la période de livraison assignée au destinataire.

Les fournisseurs doivent appeler l'assembleur aussitôt qu'ils auront établi leur calendrier de livraison afin d'assister dans la coordination des dates de livraison. De plus, les fournisseurs doivent planifier avec l'assembleur toutes livraisons n'étant pas indiquées dans la cédule de livraison établie

#### 4.4 Garantie Financière

1. Le Canada peut convertir le dépôt de garantie pour son usage si les circonstances lui permettent de résilier le contrat pour manquement; cette action ne constitue toutefois pas la résiliation du contrat.
2. Lorsque le Canada convertit le dépôt de garantie :
  - a) le Canada utilisera la somme pour compléter les travaux selon les conditions du contrat, dans la mesure du possible, et toute balance sera retournée à l'entrepreneur à la fin de la période de garantie; et
  - b) si le Canada conclut un contrat pour compléter les travaux, l'entrepreneur :
    - (i) sera considéré avoir irrévocablement abandonné les travaux; et
    - (ii) demeurera responsable des frais excédentaires pour l'achèvement des travaux si le montant du dépôt de garantie n'est pas suffisant à cette fin. « Frais excédentaires » désigne toute somme dépassant la partie du prix contractuel qui reste à payer en plus du montant du dépôt de garantie.
3. Si le Canada ne convertit pas le dépôt de garantie pour son usage avant la fin de la période du contrat, le Canada retournera le dépôt de garantie à l'entrepreneur dans un délai raisonnable après cette date.
4. Si le Canada convertit le dépôt de garantie pour des raisons autre que la faillite, la garantie financière doit être réétablie à la valeur du montant mentionné ci-haut pour que ce montant soit et continu d'être disponible jusqu'à la fin de la période du contrat

#### 5. Responsables

##### 5.1 Autorité contractante

L'autorité contractante pour le contrat est :

Alain Papineau  
Spécialiste en approvisionnements  
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada  
Direction générale des approvisionnements  
Direction des Produits Commerciaux et de Consommation  
11, rue Laurier  
Gatineau, Quebec K1A 0S5  
Téléphone : (819) 956-0389  
Télécopieur : (819) 956-7356  
Courriel : alain.papineau@tpsgc.gc.ca

L'autorité contractante est responsable de la gestion du contrat, et toute modification doit être autorisée, par écrit par l'autorité contractante. L'entrepreneur ne doit pas effectuer de travaux dépassant la portée du

contrat ou des travaux qui n'y sont pas prévus suite à des demandes ou des instructions verbales ou écrites de toute personne autre que l'autorité contractante.

## 5.2 Autorité d'approvisionnement

À compléter au moment de l'attribution du contrat

Nom : \_\_\_\_\_

Titre : \_\_\_\_\_

Organisation : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_ \_\_\_\_ \_\_\_\_

Télécopieur : \_\_\_\_ \_\_\_\_ \_\_\_\_

Courriel : \_\_\_\_\_

## 5.3 Représentant de l'entrepreneur

Nom : \_\_\_\_\_

Titre : \_\_\_\_\_

Organisation : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_ \_\_\_\_ \_\_\_\_

Télécopieur : \_\_\_\_ \_\_\_\_ \_\_\_\_

Courriel : \_\_\_\_\_

## 6. Paiement

### 6.1 Base de paiement

À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations en vertu du contrat, l'entrepreneur sera payé un prix ferme de (*insérer le montant au moment de l'attribution du contrat*). Les droits de douane sont inclus et la taxe sur les produits et services ou la taxe de vente harmonisée est en sus, s'il y a lieu.

### 6.2 Limite de prix

Clause du guide des CCUA C6000C (2007-05-25), Limite de prix

### 6.3 Méthode de paiement

Clause du guide des CCUA H1001C (2008-05-25), Paiements multiples

### 6.4 Clause du guide des CCUA

Clause du guide des CCUA C2000C (2007-11-30), Taxes - entrepreneur établi à l'étranger

## 7. Instructions relatives à la facturation

1. L'entrepreneur doit soumettre ses factures conformément à l'article intitulé « Présentation des factures » des conditions générales. Les factures ne doivent pas être soumises avant que tous les travaux identifiés sur la facture soient complétés.
2. Les factures doivent être distribuées comme suit :
  - a) L'original et un (1) exemplaire doivent être envoyés à l'adresse suivante pour attestation et paiement.

Quatier général de la Défense nationale  
DLP 9-3-3 (LSTL)  
Attention:  
101 promenade Colonel By  
Ottawa, ON K1A 0K2

- b) Un (1) exemplaire doit être envoyé à l'autorité contractante identifiée sous l'article intitulé « Responsables » du contrat.

## 8. Lois applicables

Le contrat doit être interprété et régi selon les lois en vigueur en Ontario, et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

## 9. Attestations

### 9.1 Conformité

Le respect continu des attestations fournies par l'entrepreneur avec sa soumission ainsi que la coopération constante quant aux renseignements connexes sont des conditions du contrat. Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée du contrat. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'entrepreneur ou à fournir les renseignements connexes, ou encore si on constate que les attestations qu'il a fournies avec sa soumission comprennent de fausses déclarations, faites sciemment ou non, le Canada aura le droit de résilier le contrat pour manquement conformément aux dispositions du contrat en la matière.

## 10. Ordre de priorité des documents

En cas d'incompatibilité entre les textes énumérés dans la liste, c'est le libellé du document qui apparaît en premier sur la liste qui l'emporte sur celui de tout autre document qui figure plus bas sur ladite liste.

- a) les articles de la convention;
- b) 2010A (2015-09-03), les conditions générales - biens (complexité medium);
- c) Annexe A, Besoin
- d) Annexe B, Production et vérification des échantillons
- e) Annexe D, Cédule de production
- F) Annexe G, Spécification Techniques
- g) Annexe K, Barème de prix



h) la soumission de l'entrepreneur en date du \_\_\_\_\_ ( *insérer au moment de l'attribution du contrat* )

## 11. Clauses du guide des CCUA

A9006C	2008-05-12	Contrat de défense
D9002C	2007-11-30	Ensembles incomplets
D6010C	2007-11-30	Palettisation
G1005C	2008-05-12	Assurances
D5510C	2010-01-11	Autorité de l'assurance de la qualité (MDN) - entrepreneur établi au Canada
		(si applicable)
D5515C	2010-01-11	Autorité de l'assurance de la qualité (MDN) - entrepreneur établi à l'étranger
		et aux États-Unis (si applicable)
D5540C	2010-08-16	ISO 9001:2008 Systèmes de management de la qualité - Exigences (CAQ Q)
D5604C	2008-12-12	Documents de sortie (MDN) - entrepreneur établi à l'étranger (si applicable)
D5605C	2010-01-11	Documents de sortie (MDN) - entrepreneur établi aux États-Unis (si applicable)
D5606C	2007-11-30	Documents de sortie (MDN) - entrepreneur établi au Canada (si applicable)

## 12. Documents de sortie - distribution

L'entrepreneur doit remplir les documents de sortie dans un format électronique en vigueur et les distribuer comme suit :

- a) exemplaire 1 : envoyé par la poste au destinataire avec la mention : « À l'attention de l'agent de réception »;
- b) exemplaires 2 et 3 : avec l'envoi au destinataire, dans une enveloppe imperméable à l'eau;
- c) exemplaire 4 : à l'autorité contractante;
- d) exemplaire 5 : au :  
 Quartier général de la Défense nationale  
 D Svc Alim  
 Édifice Mgén George R. Pearkes  
 101, promenade Colonel By  
 Ottawa (ON) K1A 0K2  
 DLP 3-4-5 LSTL  
 Attention:
- e) exemplaire 6 : au représentant de l'assurance de la qualité;
- f) exemplaire 7 : à l'entrepreneur;
- g) exemplaire 8 : pour les entrepreneurs non-canadiens :

DAQ/Administration des contrats  
Quartier général de la Défense nationale  
Édifice Mgén George R. Pearkes  
101, promenade Colonel By  
Ottawa (ON) K1A OK2  
Courriel : [ContractAdmin.DQA@forces.gc.ca](mailto:ContractAdmin.DQA@forces.gc.ca)

### 13. Emballage et Marques

**13.1** Le numéro de lot du manufacturier, nom du produit et nombre d'unités soient clairement identifiés sur chaque caisse d'expédition et soient clairement visibles lorsque les caisses sont placés sur les palettes de manutention. Les caisses d'expédition doivent être palettisées consécutivement selon les numéros de lot.

**13.2** Dans le cas des grands autoclaves (entrée), un maximum de deux(2) lots peuvent être palettisés consécutivement sur une même palette sauf dans le cas où il y aurait nécessité de diviser un lot ou s'il y a eu lieu de produire un petit lot.

**13.3** Chaque envoi doit être accompagné d'un formulaire « Liste des numéros de lots » dûment complété qui liste les numéros de palette ainsi que les numéros de lots correspondants, la quantité de caisses et la quantité totale de suremballages; tel que décrit à l'Annexe D. Une version électronique du formulaire « Liste des numéros de lots » doit être soumise à l'assembleur sous forme de feuille de calcul Excel ([jack.vaters@ropack.com](mailto:jack.vaters@ropack.com)) , **lorsque la marchandise quitte l'établissement.**

**13.4** Les caisses d'expédition doivent être neuves, et selon la norme de CAN/ONGC 43.22-2001 datée déc 2001, Norme : Produits en carton dur ondulé, genres 1, à cannelures B, classe 1, C6. Les dimensions intérieures ne doivent pas dépasser 15 3/4" de long, x 11 1/2" de large x 7 1/8" de haut.

**13.5** Chacune des caisses caisse d'expédition et leur contenu ne doit excéder 11.3 Kg (25 lbs).

**13.6 Les unités de chargement ne doivent pas dépasser quarante-six (46) pouces de hauteur, excluant la hauteur de la palette.** Si un fournisseur ne peut rencontrer cette exigence, une demande d'exemption doit être soumise durant la période de soumission. La requête doit inclure la justification pour la demande d'écart. Le DP/GP BGP PNRC acceptera ou rejettera la demande.

### 14. Instructions d'expédition - destination et calendrier de livraison inconnus

L'entrepreneur doit expédier les biens en DDP-FOB -endroit à **Ropack, 7800 rue Vauban , Anjou, Qc, H1N 2N1**. À moins d'indication contraire, la livraison doit se faire par le moyen le plus économique. L'entrepreneur est responsable de l'ensemble des frais de livraison, de l'administration, des coûts et des risques de transport et du dédouanement, dont le paiement des droits de douane et des taxes.

**Pour les annexes SVP faire**

Solicitation No. - N° de l'invitation

W8486-16SP1A/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

pr757W8486-16SP1A

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

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

W8486-16SP1A

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

---

## Référence à l'attachement.

**Annexe A**  
**Besoin**

**COMPOSANTES ALIMENTAIRES POUR LES RATIONS INDIVIDUELLES DE COMBAT (RIC) ET POUR LES RATIONS LÉGÈRES DE COMBAT (RLC)**

**1. Objectif**

Ce document fournit de l'information relative au besoin des Forces armées canadiennes (FAC) pour l'achat de sachets autoclavables pour les RIC et les RLC.

Céréales croquantes pommes et cassonade  
Céréales croquantes aux fraises  
Gruau érable et cassonade  
Gruau pêches et crème  
Purée de pommes de terre  
Pain hamburger  
Miel  
Beurre d'arachides  
Confiture de fraises et framboises  
Ketchup  
Moutarde  
Sauce aux piments  
Café – mélange espresso  
Colorant à café  
Boissons pour sportifs – Saveurs variées  
Boissons protéinées – Vanille et chocolat  
Substituts de repas – Fraise et vanille  
Mélanges pour randonneurs - variés  
Jerky de bœuf - saveurs variées

**2. Historique**

Chaque année, le programme national des rations de combat (PNRC) produit des RIC et des RLC 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 et les RLC sont composées de plusieurs items alimentaires et non alimentaires placés dans un sac de suremballage.

Les composantes des RIC et des RLC, incluant les sachets autoclavables placés dans les étuis en carton, sont fournies par divers contracteurs qui, à leur tour, les expédient à l'assembleur. Celui-ci est responsable d'insérer toutes les composantes individuelles des rations de combat, incluant les sachets autoclavables dans leurs étuis en carton, dans le sac de suremballage. L'assemblage des rations de combat débute dès les premiers jours de l'année 2016. Tous les contrats concernant les composantes des rations de combat 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 a suffisamment de produits afin de soutenir la première phase d'assemblage et maintenir la ligne d'assemblage.

**3. Acronymes**

AA – Autorité des acquisitions  
ACIA – Agence canadienne d'inspection des aliments  
AC – Autorité contractuelle  
ANSI/ASQ – American National Standard Inspection/American Society for Quality (Ce document n'est pas traduit en français)  
BGP PNRC – Bureau de la gestion de projet – Programme nationale des rations de combat  
DDN – Département de la Défense nationale  
FAC – Forces armées canadiennes  
ONGC – Office des normes générales du Canada

#### 4. Documents

Les documents suivants font partie de la présente spécification dans la limite précisée ici.

- 4.1 ANSI/ASQ Z1.4-2008
- 4.2 Loi et règlement sur les aliments et drogues - Canada
- 4.3 Loi et règlement sur l'agence canadienne d'inspection des aliments - Canada
- 4.4 Loi et règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
- 4.5 Agence canadienne d'inspection des aliments – Exigences de base en matière d'étiquetage
- 4.6 Loi et règlement sur les grains - Canada
- 4.7 Loi sur les produits antiparasitaires - Canada
- 4.8 D-85-001-136/SF-001- Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
- 4.9 D-LM-008-036/SF-000 – Défense nationale – Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant.
- 4.10 ASTM-D-3078 – Standard Test Method for Determination of Leaks in Flexible Packaging by Bubble Emission, vacuum standard 10" Hg for 30 seconds – Aucune traduction en français disponible.
- 4.11 MIL-STD 3010, Test Method 2065 – Test Procedures for Packaging Materials – Puncture Resistance - Aucune traduction en français disponible.
- 4.12 CGSB 32.13M – Céréales à déjeuner, préparées et prêtes-à-servir
- 4.13 CGSB 32.14M – Céréales de gruau d'avoine
- 4.14 CGSB 32.168M – Lait en poudre
- 4.15 CGSB 32.276M – Fruits séchés
- 4.16 CGSB 32.237 – Beurre d'arachides
- 4.17 CGSB 32.4M – Petits pains
- 4.18 CGSB 43.22-2001 – Produits en carton dur ondulé

#### 5. Exigences

##### 5.1 Portée du travail et tâches

Le contracteur doit produire les composantes alimentaires selon les exigences spécifiées à l'annexe B, les livrer à l'assembleur selon la cédule de livraison indiquée à l'annexe G et remplacer tous les produits défectueux (annexe A, section 6.5).

##### Quantités pour IMP16 and LMC16

ITEM	QUANTITY
Apple and Brown Sugar Crunchy Cereal Céréales croquantes pommes et cassonade Pouch / Sachet 50g	68 100
Strawberry Crunchy Cereal Céréales croquantes aux fraises Pouch / Sachet 50g	45 400
Maple and Brown Sugar Oatmeal Gruau érable et cassonade Pouch / Sachet 50g	68 100
Peaches and Cream Oatmeal Gruau pêches et crème Pouch / Sachet 50g	45 400

**REQUISITION NO. - N° DE LA RÉQUISITION: W8486-16SP0A**
**DATE: 2015-10-15**

Mashed Potatoes Purée de pommes de terre Pouch / Sachet 45g	45 400
Hamburger Bun Pain Hamburger Pouch / Sachet 57g	431 300
Honey Miel Pouch / Sachet 20g	68 100
Peanut Butter Buerre d'arachides Pouch / Sachet 20g	612 900
Raspberry Jam Confiture de framboises Pouch / Sachet 20g	227 000
Strawberry Jam Confiture de fraises Pouch / Sachet 20g	227 000
Ketchup Ketchup Pouch / Sachet 15g	113 500
Mustard Moutarde Pouch / Sachet 15g	113 500
Hot sauce Sauce aux piments Pouch/sachets 2.75g or/ou 3mL	499 400
Coffee – Espresso Roast Café – Mélange espresso Pouch / Sachet 3g	340 500
Coffee Whitener Colorant à café Pouch / Sachet 4g	408 600
Sports Drink – Fruit Punch Boisson pour sportifs – Punch aux fruits Pouch / Sachet 21g	136 200
Sports Drink – Grape Boisson pour sportifs Pouch / Sachet 21g	161 544
Sports Drink – Ice Boisson pour sportifs Pouch / Sachet 21g	161 544
Sports Drink – Lemon-Lime Boisson pour sportifs – Lime-Citron Pouch / Sachet 21g	161 544
Sports Drink – Orange Boisson pour sportifs – Orange Pouch / Sachet 21g	136 200
Protein Drink – Vanilla Boisson protéinée – vanille Pouch / Sachet 26g	90 800
Protein Drink – Chocolate Boisson protéinée – chocolat Pouch / Sachet 30g	113 500

Meal Replacement – Strawberry Substitut de repas – fraise Pouch / Sachet 55g	48 044
Meal Replacement – Vanilla Substitut de repas – vanille Pouch / Sachet 55g	50 688
Peanut Butter and Banana Trail Mix Mélange pour randonneurs – beurre d'arachides et banane Pouch / Sachet 50g	25 344
Cranberry Maple Trail Mix Mélange pour randonneurs – canneberges et érable Pouch / Sachet 50g	206 944
Tropical Trail Mix Mélange pour randonneurs – tropical Pouch / Sachet 50g	116 144
Beef Jerky Jerky de bœuf Pouch / Sachet 50g	25 344
Beef Jerky – Teriyaki Jerky de boeuf – tériyaki Pouch / Sachet 50g	25 344
Beef Jerky – BBQ Jerky de boeuf – BBQ Pouch / Sachet 50g	25 344

## 6. Contraintes

### 6.1 Qualité

Les composantes alimentaires sont requises pour la production des RIC et des RLC pour le personnel des Forces armées canadiennes (FAC). Afin de garantir la meilleure durée de vie de tablette (3 ans), les fabricants sont tenus de soumettre leurs produits au plus rigoureux contrôle de la qualité. Ceux-ci doivent être exempts de graisse, saleté, taches, fuites, et corps étrangers. Le contracteur doit fournir les composantes alimentaires selon les quantités spécifiées au paragraphe 5.2. Celles-ci doivent être de qualité égale ou supérieure aux échantillons de soumission.

### 6.2 Communication

Le contracteur ne doit pas communiquer avec l'assembleur sauf pour demander des palettes et pour coordonner la livraison de composantes à l'intérieur de la période de livraison contractuelle.

### 6.3 Échantillons de soumission, de production et de vérification

Le contracteur doit fournir des échantillons de soumission, de production et de vérification tel que spécifié à l'annexe C.

### 6.4 Méthode de vérification de l'assembleur

L'assembleur doit exécuter la méthode de vérification spécifiée à l'annexe C.

### 6.5 Remplacement des produits défectueux

Suite à la vérification des échantillons de production et/ou de vérification effectuée par le DDN et/ou par l'assembleur, les actions suivantes s'appliqueront afin de remplacer les produits défectueux:

- 6.5.1 Lorsque des quantités insuffisantes ou des défauts d'emballage sont identifiés et transmises au DDN, le bureau de gestion de projet 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 contracteur des coûts encourus par le Canada s'il y avait des retards pendant l'assemblage des rations individuelles de combat.

- 6.5.2 Lorsqu'un problème est identifié pendant la vérification/ inspection des produits livrés, et qu'une vérification additionnelle est nécessaire aux installations de l'assembleur, le coût de la main-d'œuvre sera aux frais du contracteur.
- 6.5.3 Toute expédition/livraison devant être retournée à l'assembleur pour inspection, sera aux frais du contracteur.
- 6.5.4 De plus, toutes vérifications additionnelles des expéditions/livraisons servant à remplacer les sachets flexibles défectueux seront effectuées aux frais du contracteur.
- 6.5.5 Lorsqu'un défaut est identifié après livraison chez l'assembleur ou après que les RIC ont été assemblées, que les paquets de rations soient chez l'assembleur ou qu'ils aient été distribués aux bases militaires, le contracteur sera responsable de remplacer le produit défectueux et selon le type de défaut(s), le contracteur pourrait être appelé à remplacer la quantité intégrale des sachets autoclavables concernés. Dans ce cas, le contracteur sera responsable des frais associés au remplacement c'est-à-dire: les coûts de main-d'œuvre nécessaire pour faire la vérification 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 étuis protecteurs des repas.
- 6.5.6 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 production pourrait être retournée au contracteur afin de remplacer le produit.
- 6.5.7 Le contracteur devra remplacer la quantité extrapolée des composantes nécessaires à la l'achèvement des activités d'assemblage annuelles. Les quantités extrapolées sont obtenues à partir de calculs du taux de production des produits défectueux. Le contracteur doit livrer les produits de remplacement avant la fin de la seconde période s'assemblage des menus contenant ce produit. Cette date sera fournie par le PNRC.

## **7. Acceptation finale des biens**

Dans tous les cas, l'approbation finale et l'acceptation seront la responsabilité du BGP PNRC. Lorsque les livraisons ne rencontrent pas les exigences du contrat, on devra en informer le BGP PNRC et l'autorité des acquisitions (AA) par le biais de l'autorité contractuelle (AC).

## **8. Nombre d'expéditions et liste des numéros de lots.**

Le contracteur doit minimiser, dans la mesure du possible, le nombre d'expéditions.

Le contracteur doit compléter et fournir la liste des numéros de lots conformément à l'annexe E. Cette liste doit accompagner chacune des livraisons à l'assembleur.

## **9. Production Schedule**

Le contracteur doit compléter et fournir la cédule de production conformément à l'annexe D.



**Annexe B**  
**Production et Vérification des échantillons**  
**(Suivant l'octroi du contrat)**

**1. Évaluation de la production**

Au minimum, au début de la production, le fournisseur doit prélever des échantillons, les comparer à l'échantillon de soumission approuvé afin de vérifier s'ils sont conformes, et tenir des dossiers d'évaluation pertinents. En cours de production, le contracteur est responsable de déterminer la fréquence des tests de vérification afin de déterminer la constance de la qualité.

**2. Changements relatifs aux échantillons de soumission**

Si une modification doit être apportée aux échantillons de soumission approuvés (changement de fournisseur, de matière première, de processus etc.), les détails concernant la modification, des pièces justificatives pertinentes ainsi que de nouveaux échantillons de soumission devront être soumis au BGP PNRC pour évaluation. Toute modification doit être évaluée et acceptée avant le début de la production. Si la production est déjà commencée, ce sera au propre risque du contracteur.

**3. Échantillons de 1<sup>ère</sup> production**

Le contracteur devra assumer les coûts d'expédition. Lorsque les échantillons de soumission seront reçus par le BGP PNRC, ceux-ci deviendront la propriété du DDN et ne seront pas retournés au contracteur.

Des échantillons de 1<sup>ère</sup> production doivent être collectés pour chacun des items contractés.

Les échantillons de 1<sup>ère</sup> production sont destinés pour usage interne uniquement et ne doivent pas être considérés comme un mécanisme de vérification de la production.

**4. Le contracteur doit:**

- 4.1 Informer le représentant local de l'assurance de la qualité cinq (5) jours ouvrables avant le début de la première journée de production afin de planifier la sélection des premiers échantillons de production.
- 4.2 Soumettre quinze (15) échantillons de production sélectionnés à partir du premier lot accepté.
- 4.3 Le contracteur doit livrer les échantillons de production à l'endroit indiqué ci-dessous:

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

**C/O: Sera indiqué lors de l'octroi du contrat.**

Important : Le contracteur doit procéder à l'envoi des échantillons de production dans un délai de **trois (3) jours** suivant la production.

- 4.4 Fournir au BGP PNRC, sur demande, les documents relatifs au contrôle de la qualité.
- 4.5 Fournir avec chacune des livraisons des échantillons de première production, une lettre certifiant que les produits sont de qualité égale ou supérieure aux échantillons de soumission et qu'ils sont comparables à ceux-ci. S'il existe quelque différence entre les échantillons de production et de soumission, le contracteur doit en informer le BGP PNRC.
- 4.6 Fournir l'information suivante par courriel à: **Sera indiqué lors de l'octroi du contrat.**

- 4.6.1 La liste bilingue des ingrédients.
- 4.6.2 Les résultats de l'analyse nutritionnelle des micros et macro nutriments suivants (L'analyse nutritionnelle doit être exécutée par un laboratoire indépendant et accrédité) pour chacun des items contractés.

Teneur énergétique (Atwater) (Kcal)  
Glucides (g) et sucre (g)  
Matières grasses (g) (gras trans (g), saturés (g) et cholestérol (mg))  
Protéines (g)  
Fibres (g)  
Vitamine A (µg)  
Thiamine (mg)  
Vitamine B<sub>6</sub> (mg)  
Vitamine B<sub>12</sub> (µg)  
Folate (µg)  
Vitamine C (mg)  
Vitamine D (µg)  
Calcium (mg)  
Zinc (mg)  
Fer (mg)  
Magnésium (mg)  
Potassium (mg)  
Sodium (mg)

Le contracteur devra fournir l'information requise dans le mois suivant la complétion de la production de tous les items contractés et ce, au BGP PNRC, à: **sera indiqué lors de l'octroi du contrat**,

Les rapports d'analyse nutritionnelle seront acceptés en autant que:

1. Les rapports sont datés;
2. La recette demeure inchangée;
3. Les analyses datent d'au plus cinq (5) ans.

## 5. Échantillons de vérification

Le contracteur devra assumer les coûts d'expédition. Lorsque les échantillons de soumission seront reçus par le BGP PNRC, ceux-ci deviendront la propriété du DDN et ne seront pas retournés au contracteur.

Les échantillons de vérification représentent le moyen utilisé par DND pour vérifier la qualité de la production des items contractés.

### 5.1 Taille de l'échantillonnage

ITEM	NOMBRE D'ÉCHANTILLON (SACHETS/LOT)
Apple and Brown Sugar Crunchy Cereal Céréales croquantes pommes et cassonade	3
Strawberry Crunchy Cereal Céréales croquantes aux fraises	3
Maple and Brown Sugar Oatmeal Gruau érable et cassonade	3

Peaches and Cream Oatmeal Gruau pêches et crème	3
Mashed Potatoes Purée de pommes de terre	3
Hamburger Bun Pain Hamburger	3
Honey Miel	2
Peanut Butter Buerre d'arachides	2
Raspberry Jam Confiture de framboises	2
Strawberry Jam Confiture de fraises	2
Ketchup Ketchup	2
Mustard Moutarde	2
Hot Sauce Sauce aux piments	2
Coffee – Espresso Roast Café – Mélange espresso	3
Coffee Whitener Colorant à café	3
Sports Drinks Boissons pour sportifs	3 de chacune des saveurs
Protein Drink – Vanilla Boisson protéinée – vanille	3
Protein Drink – Chocolate Boisson protéinée – chocolat	3
Meal Replacement – Strawberry Substitut de repas – fraise	3
Meal Replacement – Vanilla Substitue de repas - vanille	3
Peanut Butter and Banana Trail Mix Mélange pour randonneurs – beurre d'arachide et banane	3
Cranberry Maple Trail Mix Mélange pour randonneurs – canneberges et érable	3
Tropical Trail Mix Mélange pour randonneurs – tropical	3
Beef Jerky Jerky de boeuf	3
Beef Jerky – Teriyaki Jerky de boeuf tériyaki	3
Beef Jerky – BBQ Jerky de boeuf - BBQ	3

## 5.2 Le contracteur doit:

- 5.2.1 Informer le représentant local de l'assurance de la qualité cinq jours (5) avant la fin de la dernière journée de production afin de planifier la sélection des échantillons de vérification. Le représentant de l'assurance de la qualité se réserve le droit d'échantillonner chacune des journées de production. Sinon, le contracteur est responsable de prélever lui-même les échantillons de vérification.
- 5.2.2 Expédier les échantillons de vérification à l'adresse suivante et accompagné d'une lettre de certification indiquant les numéros de lots prélevés:

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

C/O: *Sera indiqué lors de l'octroi du contrat.*

## 5.3 Méthode d'évaluation des échantillons de vérification par le DDN

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

Le personnel du BGP PNRC évaluera les échantillons de vérification en comparant les qualités organoleptiques avec les échantillons de soumission approuvés. Les résultats seront documentés et constitueront le critère de base pour l'acceptation des échantillons de vérification. Le représentant de la qualité sera informé des résultats et autorisera la production à être libérée pour livraison. Si les échantillons sont jugés inacceptables, la production sera retenue chez le contracteur. Si les échantillons de production ne sont pas acceptables, les actions entreprises seront déterminées en fonction de la sévérité de la non-conformité.

## 6. Processus d'évaluation des produits défectueux

- 6.1 Cette annexe décrit la méthode de vérification utilisée par le centre d'évaluation des rations de combat 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 BGP PNRC appliquera une ou plusieurs des mesures suivantes selon la sévérité du (des) défaut(s) identifié(s):
  - 6.1.1 Le produit défectueux sera mis en quarantaine; et/ou
  - 6.1.2 Le lot défectueux sera rejeté ou enquêté d'avantage; et/ou
  - 6.1.3 Le fournisseur sera appelé à enquêter sur les lots adjacents au lot défectueux jusqu'à ce qu'un produit acceptable soit obtenu; et/ou
  - 6.1.4 Le DP/GP pourra demander des échantillons provenant des produits déclarés acceptables par le fournisseur afin d'effectuer une vérification; et/ou
  - 6.1.5 Deux membres du BGP PNRC pourront évaluer tout lot/produit défectueux et/ou lots adjacents.
- 6.2 Lorsque le BGP PNRC procède à une vérification tel que décrit ci-dessus et qu'il a été déterminé que la qualité de la production n'est pas constante, la production entière pourrait être rejetée et toute investigation subséquente cessée. Afin de déterminer l'acceptabilité d'un lot, un plan d'échantillonnage

sera établi selon la norme ANSI/ASQ Z1.4-2008. Le niveau d'inspection et la taille de l'échantillonnage utilisés seront déterminés en fonction du type de défaut identifié.

- 6.2.1. Défaut critique: Un défaut qui rendrait une composante alimentaire immangeable ou qui pourrait causer une maladie si consommé (sachet flexible gonflé, joints de fermeture non-étanches, fuites, contaminant physique, etc.)
- 6.2.2 Défaut mineur: Un défaut qui n'affectera pas l'usage d'un item mais qui le rend différent de l'échantillon de soumission de la demande de proposition approuvé (poids drainé, erreur d'imprimerie, erreur d'étiquetage, etc.).
- 6.3 Les défauts seront évalués en utilisant un plan d'échantillonnage simple selon un niveau d'inspection S-4. Le niveau de qualité acceptable sera de 1.5 pour les défauts critiques et de 4.0 pour les défauts mineurs.
- 6.4 Un lot échouant une inspection effectuée selon la norme ANSI/ASQ Z1.4-2008 sera soit rejeté ou inspecté/retravaillé à 100%. Lorsque des lots sont rejetés, de nouveaux produits de remplacement seront requis et le contracteur devra fournir des instructions quant à l'élimination des lots rejetés.

**Annexe C**  
**MÉTHODE DE VÉRIFICATION CHEZ L'ASSEMBLEUR**

Cette annexe décrit la méthode de vérification utilisée par l'assembleur. Celui-ci aura la responsabilité des composantes reçues, incluant les sachets flexibles, mais ne sera pas responsable de la qualité de la nourriture des sachets flexibles. Donc, en plus des vérifications additionnelles effectuées avant livraison et tel qu'indiqué au contrat d'assemblage, l'assembleur vérifiera toutes les composantes reçues. Afin de s'assurer que les sachets flexibles sont acceptables, la vérification comprendra le compte manuel ainsi que l'inspection visuelle des composantes reçus. Ces vérifications seront effectuées de la façon suivante:

**1. Produits alimentaires spécialement formulés/empaquetés.**

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

- 1.1 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;
- 1.2 ouvrir chaque caisse d'échantillons, et en retirer le contenu. Les échantillons choisis doivent être inspectés de la façon suivante:
  - 1.2.1 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.
  - 1.2.2 vérifier que le nombre d'articles dans les caisses d'expédition correspond à la quantité indiquée à l'extérieur de la caisse;
  - 1.2.3 vérifier que les sachets sont propres, qu'il n'y a pas de fuite et qu'il n'y a aucun défaut de scellage;.

**2. Résultats de vérification**

Les résultats de vérification seront interprétés de la façon suivante:

- 2.1 si aucune défectuosité 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
- 2.2 si une défectuosité 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 BGP PNRC.
- 2.3 Dans certains cas, l'acceptabilité du lot pourrait être déterminée selon la norme ANSI/ASQ Z1.4-2008, tel que décrit au para 6.2 de l'annexe B.

**3. Mesures correctives**

Suite à la vérification effectuée chez l'assembleur, les actions suivantes s'appliqueront :

- 3.1 Lorsque des quantités insuffisantes ou des défectuosités d'emballage sont identifiées et transmises au DDN, le bureau de gestion du projet (BGP) PNRC effectuera la demande de remplacement de produits non conformes en se basant sur la moyenne de la quantité de produits en quantité insuffisante. Cette mesure est appliquée afin d'éviter tout retard dans l'assemblage des RIC. 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.
- 3.2 Lorsqu'un problème est identifié pendant la vérification des produits livrés, et qu'une vérification supérieure à 2% est nécessaire, le coût de la main-d'œuvre requise pour effectuer ce travail

additionnel sera aux frais du fournisseur si la vérification additionnelle est faite chez l'assembleur. Si l'assembleur doit effectuer une vérification additionnelle à ses installations, le coût de la main-d'œuvre sera aux frais du contracteur. Le contracteur sera informé de la nature du problème et son approbation sera requise avant que toute vérification additionnelle ne soit effectuée chez l'assembleur.

- 3.3 Lorsqu'un défaut est identifié après livraison chez l'assembleur ou après que les RIC ont été assemblées, que les paquets de rations soient chez l'assembleur ou qu'ils aient été distribués aux bases militaires, le contracteur sera responsable de remplacer le produit défectueux et selon le type de défaut(s), le contracteur pourrait être appelé à remplacer la quantité intégrale des sachets autoclavables concernés. Dans ce cas, le contracteur sera responsable des frais associés au remplacement c'est-à-dire: les coûts de main-d'œuvre nécessaire pour faire la vérification 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 étuis protecteurs des repas.
- 3.4 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 production pourra être retournée au contracteur afin de remplacer le produit.

**Annexe D  
CÉDULE DE PRODUCTION**

PRODUCTION					PACKING/INSPECTION	
ITEM	QTÉ	JOURS	DE	À	DE	À

La cédule de production doit être fournie au plus tard 10 jours suivant l'octroi du contrat à : ***Sera indiqué lors de l'octroi du contrat.***

**Cédule de livraison pour RIC/LMC16:**

Hamburger Bun Pain Hamburger	1 <sup>er</sup> décembre – 31 janvier, 2016
Sports Drinks Boissons pour sportifs	1 <sup>er</sup> décembre – 31 janvier, 2016
Mashed Potatoes Purée de pommes de terre	1 <sup>er</sup> décembre – 31 janvier, 2016
Coffee – Espresso Roast Café – Mélange espresso	1 <sup>er</sup> décembre – 31 janvier, 2016
Coffee Whitener Colorant à café	1 <sup>er</sup> décembre – 31 janvier, 2016
Protein Drink – Vanilla and Chocolate Boisson protéinée – vanille et chocolat	1 <sup>er</sup> décembre – 31 janvier, 2016
Beef Jerky Jerky de boeuf	1 <sup>er</sup> décembre – 31 janvier, 2016
Condiments and Bread Spreads Condiments, tartinades et confitures	1 <sup>er</sup> décembre – 31 janvier, 2016
Meal Replacement – Strawberry and Vanilla Substitut de repas – fraise et vanille	1 <sup>er</sup> décembre – 31 janvier, 2016
Cereal and Oatmeal Céréales et gruau	1 <sup>er</sup> décembre – 31 janvier, 2016
Trail Mix Mélange pour randonneurs	1 <sup>er</sup> décembre – 31 janvier, 2016

Les dates indiquées ci-dessus peuvent être modifiées. Si le contracteur ne peut rencontrer ces dates, il doit en informer le BGP PNRC. De nouvelles dates doivent être proposées par le contracteur et soumises au BGP PNRC pour approbation.



## LISTE DES NUMÉROS DE LOTS

[illegible]

Ce formulaire doit avoir un format de 8-1/2" x 11", les numéros de lots doivent être indiqués par ordre chronologique. Ce formulaire doit accompagner chaque envoi.

**Annexe F**  
**PRESTATIONS CONTRACTUELLES**

	Quoi	Détails	Quand
1.	<b>Cédule de production</b>	- Cédule de production (Annexe D)	Au plus tard 10 (dix) jours suivant l'octroi du contrat
2.	<b>Épreuves d'étiquetage</b>	- Une épreuve de l'étiquetage de chacun des produits doit être envoyée au BGP PNRC aux fins de révision et approbation avant que les sachets ne soient imprimés (format PDF). - Les détails sont indiqués dans les spécifications techniques pour chacun des produits (Annexe G)	Au plus tard 10 (dix) jours suivant l'octroi du contrat
3.	<b>Échantillons de première production (15)</b>	- Accompagné de la déclaration que les échantillons sont comparables ou supérieurs aux échantillons de soumission de la demande de proposition - Accompagné des relevés de contrôles de qualité uniquement lorsque requis par BGP PNRC	Au plus tard trois (3) jours suivant le début de la production
4.	<b>Liste des ingrédients</b>	- Doivent être bilingues. - Doivent rencontrer la Loi et Règlements sur les aliments et drogues. - Doivent être fournis en accord avec les exigences de base en matière d'étiquetage de l'ACIA.	Au plus tard un (1) mois suivant le début de la production
5.	<b>Information nutritionnelle</b>	- L'analyse nutritionnelle pour les micro et macro nutriments, (Annexe B, paragraphe 4.6.2) sera exécutée par un laboratoire accrédité. - Les certificats d'analyses précédents seront acceptés dans la mesure où: 1. les rapports sont datés; 2. la recette (formulation demeure inchangée); 3. Les certificats d'analyses datent d'au plus cinq (5) ans.	Au plus tard un (1) mois suivant le début de la production
6.	<b>Échantillons de vérification (5)</b>	- Accompagné de la liste indiquant les numéros de lots sélectionnés	Au plus tard cinq (5) jours suivant la l'achèvement de la production
7.	<b>Numéros de lots</b>	- Liste des numéros de lots (Annexe E)	Fournie avec chaque livraison de la production à l'assembleur-contracteur.
8.	<b>Composantes alimentaires variées</b>	- Doivent être livrés tel qu'exigé par les standards contractuels (Annexe G), de qualité, quantités (Annexe A) et selon l'échéancier établi. (Annexe D)	Selon la cédule approuvée.
9.	<b>Facturation</b>	- La factures doivent être envoyées suivant la livraison de la production à l'assembleur-contracteur et doivent être accompagnées du formulaire de l'assurance de la qualité de la défense nationale CF1280 signé par le représentant de l'assurance de la qualité. (Clause du contrat D5540C)	Après livraison chez l'assembleur-contracteur.

**Annexe G**  
**SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

**Tableau 1 : Céréales croquantes pommes et cassonade et céréales croquantes aux fraises**

GÉNÉRALITÉS			
PRODUITS		CÉRÉALES, PORTION INDIVIDUELLE	
PUBLICATIONS PERTINENTES		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 ministère de la Défense nationale en matière d'emballage commercial du fabricant
		3. CGSB 32.13M	Céréales à déjeuner, préparées et prêtes-à-servir
		4. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	5. Lois sur les grains et Règlement sur les grains du Canada
		6. Loi sur les produits antiparasitaires (LPA)	
EXIGENCES			
DESCRIPTION	GÉNÉRALE	-Mélange de céréales sucrées, incluant poudre de lait écrémé. Lorsque reconstitué, par l'ajout d'eau froide ou chaude, le produit doit être prêt à être consommé. Le liquide autour des céréales doit avoir l'apparence du lait.	
	CÉRÉALES CROQUANTES AUX FRAISES (1 <sup>ÈRE</sup> ANNÉE)	-Doit contenir des flocons d'avoine instantanés, sucre, morceaux de fraises lyophilisées. Poudre de lait écrémé et germe de blé.	
	CÉRÉALES CROQUANTES POMMES ET CASSONADE (2 <sup>ÈME</sup> ANNÉE)	-La qualité du produit doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.	
POIDS NET		50g de mélange de céréales incluant 10g de poudre de lait écrémé	
DURÉE DE VIE DE TABLETTE		3 ans	
EMBALLAGE			
DIMENSIONS		14 cm ± 1 cm long x 11 cm ±1 cm large, incluant un joint de thermoscellage sur les quatre côtés permettant l'ajout d'eau directement dans le sachet de céréales et la consommation des céréales à partir du sachet.	
THERMOSCELLAGE		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 le bas et scellés sur les trois autres côtés seront aussi acceptables Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet	
MATÉRIAL		Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues. Fait selon publication pertinent #1, remplacer le matériel d'emballage par le suivant : Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité lorsqu'il est soumis à l'essai conformément à la publication #3 Construction du matériel d'emballage de l'extérieur vers l'intérieur du sachet : <ul style="list-style-type: none"><li>• Feuille de polyester - 12 microns (µ) – 0.0048 pouces (")</li><li>• Feuille de polyéthylène blanc à basse densité - 16µ – 10.0#</li><li>• Feuille d'aluminium, aluminium de trempe douce, sec et recuit - 8µ - 0.000315" à 0.000350"</li><li>• Adhésif, barrière élevée - 2.5µ – 1.5 lbs</li><li>• Feuille de polyéthylène à basse densité, 50µ – 2.0 mil</li></ul> Ou tout autre type de construction certifiée équivalente par le fournisseur.	
COULEUR D'EMBALLAGE ET FINI		Tan (Pantone No. 7501 U), Matte	
COULEUR D'IMPRIMERIE		Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
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		≥10 livres (lorsque vérifié selon la publication #4)	
VOLUME TOTAL		Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.	
IMPRIMERIE			
DISPOSITION		-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc... -Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NURITIONELLE		- Selon publications pertinents #3, #4 et #5	
CODE DE PRODUCTION CF		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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul> Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

APPLE AND BROWN  
 SUGAR CRUNCHY CEREAL



CÉRÉALES CROQUANTES  
 POMMES ET CASSONADE

Add hot or cold water to taste.  
 Ajouter de l'eau chaude ou froide au  
 goût.


Company Name  
 50g

Ingredients:

Ingrédients:

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1 25 mL (87 g) / par 1 25 mL (87 g)	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
<b>Calories / Calories</b> 80	
<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	1 %
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	0 %
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	0 %
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	6 %
Fibre / Fibres 2 g	8 %
Sugars / Sucres 2 g	
<b>Protein / Protéines</b> 3 g	
Vitamin A / Vitamine A	2 %
Vitamin C / Vitamine C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	2 %

STRAWBERRY CRUNCHY  
 CEREAL



CÉRÉALES CROQUANTES  
 AUX FRAISES

Add hot or cold water to taste.  
 Ajouter de l'eau chaude ou froide au  
 goût.

Company Name  
 50g

Ingredients:



Ingrédients:

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1 25 mL (87 g) / par 1 25 mL (87 g)	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
<b>Calories / Calories</b> 80	
<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	1 %
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	0 %
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	0 %
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	6 %
Fibre / Fibres 2 g	8 %
Sugars / Sucres 2 g	
<b>Protein / Protéines</b> 3 g	
Vitamin A / Vitamine A	2 %
Vitamin C / Vitamine C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	2 %

**Figure 1** – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

Tableau 2 – Gruau érablé et cassonade et gruaau pêches et crème


GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	GRUAU, PORTION INDIVIDUELLE	
DOCUMENTS PERTINENTS	1. D-85-001-136/SF-	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du ministère de la Défense nationale en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. ASTM-D-3078	Standard Test Method for Determination of Leaks in Flexible Packaging by Bubble Emission, vacuum standard 10" Hg for 30 seconds
	4. MIL-STD 3010, Test Method 2065	Test Procedures for Packaging Materials - Puncture Resistance
	5. CGSB 32.13M Céréales à déjeuner, préparées et prêtes-à-servir	6. CGSB 32.168M Lait en poudre
	7. CGSB 32.14M Céréale de gruaau d'avoine	8. CGSB 32.276M Fruits séchés
	9. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	10. Lois sur les grains et Règlement sur les grains du Canada
	11. Loi sur les produits antiparasitaires (LPA)	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	GÉNÉRALE	-Mélange de céréales sucrées, incluant poudre de lait écrémé. Lorsque reconstituées par l'ajout d'eau froide ou chaude, le produit doit être prêt à être consommé. Le liquide autour des céréales doit avoir l'apparence du lait.
	GRUAU ÉRABLE ET CASSONADE (1 <sup>ère</sup> ANNÉE)	-Doit contenir des flocons d'avoine instantanés, sucre, poudre de lait écrémé et saveur. -La qualité du produit doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.
	GRUAU PÊCHES ET CRÈME (1 <sup>ère</sup> ANNÉE)	-Doit contenir des flocons d'avoine instantanés, sucre, morceaux de pêches lyophilisées. Poudre de lait écrémé et saveur. -La qualité du produit doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.
	GRUAU À LA BANANE (2 <sup>ème</sup> ANNÉE)	- Doit contenir des flocons d'avoine instantanés, sucre, poudre de lait écrémé et saveur. -La qualité du produit doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.
	GRUAU – RAISINS SECS ET ÉPICES (2 <sup>ème</sup> ANNÉE)	- Doit contenir des flocons d'avoine instantanés, cassonade, raisins, poudre de lait écrémé, épices et saveurs. -La qualité du produit doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.
POIDS NET		50g de mélange de céréales incluant 10g de poudre de lait écrémé
DURÉE DE VIE DE TABLETTE		3 ans
EMBALLAGE		
DIMENSIONS		14 cm ± 1 cm long x 11 cm ± 1 cm large, incluant un joint de thermoscellage sur les quatre côtés permettant l'ajout d'eau directement dans le sachet de céréales et la consommation des céréales à partir du sachet.
THERMOSCELLAGE		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 le bas et scellés sur les trois autres côtés seront aussi acceptables Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet
MATÉRIEL		Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues. Fait selon publication pertinent #1, remplacer le matériel d'emballage par le suivant : Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité lorsqu'il est soumis à l'essai conformément à la publication #3 Construction du matériel d'emballage de l'extérieur vers l'intérieur du sachet : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuille de polyester - 12 microns (μ) – 0.0048 inch (")</li> <li>• Feuille de polyéthylène blanc à basse densité - 16μ – 10.0#</li> <li>• Feuille d'aluminium, aluminium de trempe douce, sec et recuit - 8μ - 0.000315" à 0.000350"</li> <li>• Adhésif, barrière élevée - 2.5μ – 1.5 lbs</li> <li>• Feuille de polyéthylène à basse densité, 50μ – 2.0 mil</li> </ul> Ou tout autre type de construction certifiée équivalente par le fournisseur.
COULEUR D'EMBALLAGE ET FINI		Tan (Pantone No. 7501 U), Matte
COULEUR D'IMPRIMERIE		Noire (Pantone No. Black U ou Black C)
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		≥10 livres (lorsque vérifié selon la publication #4)
VOLUME TOTAL		Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.
IMPRIMERIE		
DISPOSITION		-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc... -Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.
INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION		- Les instructions de préparation bilingues doivent être imprimées sur le sachet comme suit: - Add hot or cold water to taste - Ajouter de l'eau chaude ou froide au goût.
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NUTRITIONNELLE		- Doit être bilingue, doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliments 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 CF		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.

<p style="text-align: center;"><b>MAPLE AND BROWN SUGAR OATMEAL</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;"><b>GRUAU ÉRABLE ET CASSONADE</b></p> <p style="text-align: center;">Add hot or cold water to taste. Ajouter de l'eau chaude ou froide au goût.</p> <p style="text-align: center;">Company Name 50g</p>	<p><b>Ingredients:</b></p> <p><b>Ingrédients:</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Nutrition Facts Valeur nutritive</b></p> <p>Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Amount Teneur</th> <th style="text-align: right;">% Daily Value % valeur quotidienne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Calories / Calories</b> 80</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Fat / Lipides</b> 0.5 g</td> <td style="text-align: right;"><b>1 %</b></td> </tr> <tr> <td>Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sodium / Sodium</b> 0 mg</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g</td> <td style="text-align: right;"><b>6 %</b></td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibres 2 g</td> <td style="text-align: right;"><b>8 %</b></td> </tr> <tr> <td>Sugars / Sucres 2 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Protein / Protéines</b> 3 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamin A / Vitamine A</td> <td style="text-align: right;">2 %</td> </tr> <tr> <td>Vitamin C / Vitamine C</td> <td style="text-align: right;">10 %</td> </tr> <tr> <td>Calcium / Calcium</td> <td style="text-align: right;">0 %</td> </tr> <tr> <td>Iron / Fer</td> <td style="text-align: right;">2 %</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne	<b>Calories / Calories</b> 80		<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>	Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>	<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	<b>0 %</b>	<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>	<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>	Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>	Sugars / Sucres 2 g		<b>Protein / Protéines</b> 3 g		Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	10 %	Calcium / Calcium	0 %	Iron / Fer	2 %
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne																												
<b>Calories / Calories</b> 80																													
<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>																												
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>																												
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	<b>0 %</b>																												
<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>																												
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>																												
Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>																												
Sugars / Sucres 2 g																													
<b>Protein / Protéines</b> 3 g																													
Vitamin A / Vitamine A	2 %																												
Vitamin C / Vitamine C	10 %																												
Calcium / Calcium	0 %																												
Iron / Fer	2 %																												
<p style="text-align: center;"><b>PEACHES AND CREAM OATMEAL</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;"><b>GRUAU PÊCHES ET CRÈME</b></p> <p style="text-align: center;">Add hot or cold water to taste. Ajouter de l'eau chaude ou froide au goût.</p> <p style="text-align: center;">Company Name 50g</p>	<p><b>Ingredients:</b></p> <p><b>Ingrédients:</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Nutrition Facts Valeur nutritive</b></p> <p>Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Amount Teneur</th> <th style="text-align: right;">% Daily Value % valeur quotidienne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Calories / Calories</b> 80</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Fat / Lipides</b> 0.5 g</td> <td style="text-align: right;"><b>1 %</b></td> </tr> <tr> <td>Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sodium / Sodium</b> 0 mg</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g</td> <td style="text-align: right;"><b>6 %</b></td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibres 2 g</td> <td style="text-align: right;"><b>8 %</b></td> </tr> <tr> <td>Sugars / Sucres 2 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Protein / Protéines</b> 3 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamin A / Vitamine A</td> <td style="text-align: right;">2 %</td> </tr> <tr> <td>Vitamin C / Vitamine C</td> <td style="text-align: right;">10 %</td> </tr> <tr> <td>Calcium / Calcium</td> <td style="text-align: right;">0 %</td> </tr> <tr> <td>Iron / Fer</td> <td style="text-align: right;">2 %</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne	<b>Calories / Calories</b> 80		<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>	Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>	<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	<b>0 %</b>	<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>	<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>	Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>	Sugars / Sucres 2 g		<b>Protein / Protéines</b> 3 g		Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	10 %	Calcium / Calcium	0 %	Iron / Fer	2 %
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne																												
<b>Calories / Calories</b> 80																													
<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>																												
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>																												
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	<b>0 %</b>																												
<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>																												
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>																												
Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>																												
Sugars / Sucres 2 g																													
<b>Protein / Protéines</b> 3 g																													
Vitamin A / Vitamine A	2 %																												
Vitamin C / Vitamine C	10 %																												
Calcium / Calcium	0 %																												
Iron / Fer	2 %																												

**Figure 2** – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

Tableau 3 – Purée de pommes de terre

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	Purée de pommes de terre	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. <a href="#">D-85-001-136/SF-001</a>	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Department of National Defence Minimum Requirements for Manufacturer's Standard Pack
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Exigences de base en matière d'étiquetage selon l'ACIA	
	5. Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
EXIGENCES		
PRODUIT	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être préparée à partir de pommes de terre de type granule et non des flocons, cuites, déshydratées, pouvant être reconstituées par l'ajout d'eau chaude.</li><li>- Fabriquées avec des solides du lait</li><li>- Lorsque préparé avec la quantité d'eau chaude indiquée par le niveau d'eau imprimé sur le sachet, le produit reconstitué doit être blanc, moelleux, sans grumeaux et doit avoir un goût caractéristique de purée de pommes de terre similaire à celle préparée à partir de légumes frais.</li></ul>	
POIDS MINIMUM	- 45g de produit séché	
VIE TABLETTE	3 années	
TENEUR EN HUMIDITÉ	≤ 6.3%	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	- Dimensions intérieures (excluant la largeur du scellé) doivent être approx. de 16 cm±1cm de longueur x 14cm±1cm de large	
SCELLÉ	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables</li><li>- les sachets doivent avoir un scellé continu sur quatre côtés ou un minimum de trois côtés si une côté est replié à la base du sachet</li><li>- Scellé doivent être au minimum 5mm de largeur</li><li>- Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet</li></ul>	
MATÉRIEL	<ul style="list-style-type: none"><li>- doit être fabriqué conformément à la publication #1</li><li>- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité</li></ul>	
COULEUR D'EMBALLAGE	Tan (Pantone No. 7501 U)	
FINI	Matte ou lustré	
COULEUR DE L'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
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	≥3lbs	
VOLUMES APPARENTS TOTAUX		
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc...</li><li>-Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.</li></ul>	
INDICATEUR DU NIVEAU D'EAU (LIGNE POINTILLÉE)	- Le niveau de la ligne pointillée imprimée sur le sachet et indiquant la quantité d'eau à ajouter afin de réhydrater le produit, doit être déterminée par le fournisseur.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATION NURITIONELLE	- Selon les publications pertinentes #3, #4 et #5	
CODE DE PRODUCTION FC	<ul style="list-style-type: none"><li>- Si le numéro de lot est embossé, il doit être placé seulement sur le bord du scellé du paquet</li><li>- Le code des FC doit être inscrit dans l'ordre suivant:<ul style="list-style-type: none"><li>- Les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul></li></ul> Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

<p><b>MASHED POTATOES</b></p> <p></p> <p><b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b></p> <hr/> <p>Add hot water to the line and mix well. Ajouter de l'eau chaude jusqu'à la ligne pointillée et bien mélanger.</p> <p>Company Name 45g</p>	<p><b>Ingredients:</b></p> <p><b>Ingrédients:</b></p> <table border="1"><tr><td colspan="2"><b>Nutrition Facts</b> <b>Valeur nutritive</b></td></tr><tr><td colspan="2">Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)</td></tr><tr><td><b>Amount</b> <b>Teneur</b></td><td><b>% Daily Value</b> <b>% valeur quotidienne</b></td></tr><tr><td colspan="2"><b>Calories / Calories</b> 80</td></tr><tr><td><b>Fat / Lipides</b> 0.5 g</td><td><b>1 %</b></td></tr><tr><td colspan="2">Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g</td></tr><tr><td><b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg</td><td><b>0 %</b></td></tr><tr><td><b>Sodium / Sodium</b> 0 mg</td><td><b>0 %</b></td></tr><tr><td><b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g</td><td><b>6 %</b></td></tr><tr><td>Fibre / Fibres 2 g</td><td><b>8 %</b></td></tr><tr><td colspan="2">Sugars / Sucres 2 g</td></tr><tr><td><b>Protein / Protéines</b> 3 g</td><td></td></tr><tr><td>Vitamin A / Vitamine A</td><td>2 %</td></tr><tr><td>Vitamin C / Vitamine C</td><td>10 %</td></tr><tr><td>Calcium / Calcium</td><td>0 %</td></tr><tr><td>Iron / Fer</td><td>2 %</td></tr></table>	<b>Nutrition Facts</b> <b>Valeur nutritive</b>		Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)		<b>Amount</b> <b>Teneur</b>	<b>% Daily Value</b> <b>% valeur quotidienne</b>	<b>Calories / Calories</b> 80		<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>	Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g		<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	<b>0 %</b>	<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>	<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>	Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>	Sugars / Sucres 2 g		<b>Protein / Protéines</b> 3 g		Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	10 %	Calcium / Calcium	0 %	Iron / Fer	2 %
<b>Nutrition Facts</b> <b>Valeur nutritive</b>																																	
Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)																																	
<b>Amount</b> <b>Teneur</b>	<b>% Daily Value</b> <b>% valeur quotidienne</b>																																
<b>Calories / Calories</b> 80																																	
<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>																																
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g																																	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	<b>0 %</b>																																
<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>																																
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>																																
Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>																																
Sugars / Sucres 2 g																																	
<b>Protein / Protéines</b> 3 g																																	
Vitamin A / Vitamine A	2 %																																
Vitamin C / Vitamine C	10 %																																
Calcium / Calcium	0 %																																
Iron / Fer	2 %																																

**Figure 3** – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.



Tableau 4 – Pain hamburger

GÉNÉRALE		
PRODUIT	PAIN HAMBURGER, PORTION INDIVIDUELLE	
PUBLICATIONS PERTINENTES	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 ministère de la Défense nationale en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. ASTM-D-3078	Standard Test Method for Determination of Leaks in Flexible Packaging by Bubble Emission, vacuum standard 10" Hg for 30 seconds
	4. MIL-STD 3010, Test Method 2065	Procédures d'essai pour le matériel d'emballage
	5. CGSB 32.4M	Petits pains
	6. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	-Le pain hamburger doit avoir une forme ronde aplatie. Il doit être tranché à la moitié du pain afin de faciliter l'emballage. La croûte du pain doit être de couleur brun-doré et la mie, blanc-crème. Le pain hamburger cuit, lorsque coupé en deux, à partir du haut vers le bas, doit être exempt de parties pâteuses et de grumeaux. Le pain hamburger doit être exempt d'odeurs et saveurs désagréables ainsi que de corps étrangers. -La qualité du produit doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.	
DIMENSIONS	Diamètre ≥ 75 mm	
PORTION SIZE	57g	
VIE DE TABLETTE	3 années	
ACTIVITÉ DE L'EAU (A <sub>w</sub> )	L'activité de l'eau (A <sub>w</sub> ) déterminée à partir de la partie centrale du pain doit être ≤ 0.89, déterminée selon une méthode AOAC	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	18 cm ± 1 cm long x 16 cm ± 1 cm large, incluant le scellé autour des quatre côtés.	
SACHET DÉSOXYGÉNANT	Afin d'assurer une durée de vie de tablette optimale, chaque paquet individuel doit contenir un sachet désoxygénant.	
THERMOSCELLAGE	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 sont acceptables. Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables. Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet	
MATÉRIEL	Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues. Fait selon publication pertinent #1, remplacer le matériel d'emballage par le suivant : Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité lorsqu'il est soumis à l'essai conformément à la publication #3 Construction du matériel d'emballage de l'extérieur vers l'intérieur du sachet : <ul style="list-style-type: none"><li>• Feuille de polyester - 12 microns (μ) – 0.0048 pouces (")</li><li>• Feuille de polyéthylène blanc à basse densité - 16μ – 10.0#</li><li>• Feuille d'aluminium, aluminium de trempe douce, sec et recuit - 8μ - 0.000315" à 0.000350"</li><li>• Adhésif, barrière élevée - 2.5μ – 1.5 lbs</li><li>• Feuille de polyéthylène à basse densité, 50μ – 2.0 mil</li></ul> Ou tout autre type de construction certifiée équivalente par le fournisseur.	
COULEUR DE SACHET ET FINI	Tan (Pantone No. 7501 U), Matte ou lustré	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U or Black C)	
ENCOCHES	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	≥10 livres, lorsque vérifié selon la publication #4	
VOLUME TOTALE	Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc... -Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NUTRITIONNELLE	- doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada, - Doit être bilingue - 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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul> Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
<b>Calories / Calories</b> 80	
<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	1 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	0 %
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	0 %
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	6 %
Fibre / Fibres 2 g	8 %
Sugars / Sucres 2 g	
<b>Protein / Protéines</b> 3 g	
Vitamin A / Vitamine A	2 %
Vitamin C / Vitamine C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	2 %

23/91

Tableau 5 – Ketchup

GÉNÉRALITÉS		
PRODUITS	KETCHUP	
PUBLICATIONS PERTINENTES	1. <a href="#">D-85-001-136/SF-001</a>	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Loi et règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
	5. Exigences de base en matière d'étiquetage selon l'ACIA	
	6. Loi sur les produits agricoles au Canada et Règlement sur les produits transformés	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Doit être de bonne qualité avec un goût représentatif	
POIDS NET	15g	
DURÉE DE VIE DE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	12cm ± 1cm x 5cm ± 1cm	
THERMOSCELLAGE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables</li><li>- Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm</li><li>- Le sachet doit avoir un scellé lisse et continu sur les quatre côtés ou les sachets repliés dans le bas et scellés sur les trois autres côtés seront aussi acceptables</li><li>- Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet</li></ul>	
MATÉRIEL	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues.</li><li>- Fait selon publication pertinent #1, remplacer le matériel d'emballage par le suivant:</li><li>- Construction du matériel d'emballage de l'extérieur vers l'intérieur du sachet:<ul style="list-style-type: none"><li>• OPET/ PE blanc/Feuille d'aluminium/PE transparent/PE Coex scellant</li><li>• Épaisseur nominale (mil) <b>2.9</b></li><li>• O<sub>2</sub>TR (cc/100 in<sup>2</sup>/24 hrs@100°F, 90RH, 1 atm) <b>&lt; 0.01</b></li><li>• Résistance des thermoscellages (lbs@ 300°F, 40psi, 1 sec) <b>3500 g/pouces min</b></li></ul></li><li>- Ou tout autre type de construction certifiée équivalente par le fournisseur.</li><li>- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité</li></ul>	
COULEUR DE L'EMBALLAGE ET FINI	Tan (Pantone No. 7501 U)	
COULEUR DE L'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
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	≥10 livres	
VOLUME TOTAL		
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc...</li><li>-Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.</li></ul>	
INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada</li><li>- La liste des ingrédients doit être imprimée sur les sachets individuels</li><li>- L'information nutritionnelle n'est pas obligatoire sur les sachets individuels</li></ul>	
CODE DE PRODUCTION CF	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul></li><li>- Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.</li></ul>	

Tableau 6 - Moutarde

GÉNÉRALITÉS		
PRODUITS	MOUTARDE	
PUBLICATIONS PERTINENTES	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. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Loi et règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
	5. Exigences de base en matière d'étiquetage selon l'ACIA	
	6. Loi sur les produits agricoles au Canada et Règlement sur les produits transformés	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Doit être de bonne qualité avec un goût représentatif	
POIDS NET	15g	
DURÉE DE VIE DE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	12cm ± 1cm x 5cm ± 1cm	
THERMOSCELLAGE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables.</li><li>- Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm.</li><li>- Le sachet doit avoir un scellé lisse et continu sur les quatre côtés ou les sachets repliés dans le bas et scellés sur les trois autres côtés seront aussi acceptables.</li><li>- Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet.</li></ul>	
MATÉRIEL	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues.</li><li>- Fait selon publication pertinent #1, remplacer le matériel d'emballage par le suivant :</li><li>- Construction du matériel d'emballage de l'extérieur vers l'intérieur du sachet :<ul style="list-style-type: none"><li>• OPET/Encre/PE coex blanc/Feuille d'aluminium/adhésif/OPET/ adhésif /LDPE coex scellant</li><li>• Épaisseur nominale (mil) <b>3.2</b></li><li>• O<sub>2</sub>TR &lt; <b>0.01</b> cc/100 in<sup>2</sup>/24 hrs@73°F, 50%RH, 1 atm</li><li>• MVTR &lt; <b>0.001</b> g/100 in<sup>2</sup>/24 hrs@100°F, 90%RH, 1 atm</li><li>• Résistance des thermoscellages <b>5000 g/pouces min</b> (lbs@ 300°F, 40psi, 1 sec)</li></ul></li><li>- Ou tout autre type de construction certifiée équivalente par le fournisseur.</li><li>- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité</li></ul>	
COULEUR DE L'EMBALLAGE ET FINI	Tan (Pantone No. 7501 U)	
COULEUR DE L'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
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	≥10 livres	
VOLUME TOTAL		
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc...</li><li>-Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.</li></ul>	
INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada</li><li>- La liste des ingrédients doit être imprimée sur les sachets individuels</li><li>- L'information nutritionnelle n'est pas obligatoire sur les sachets individuels</li></ul>	
CODE DE PRODUCTION CF	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul></li><li>- Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.</li></ul>	

Tableau 7 : Sauce aux piments

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	SAUCE AUX PIMENTS	
PUBLICATIONS PERTINENTES	1. <a href="#">D-85-001-136/SF-001</a>	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <a href="#">ASTM-D-3078</a>	Standard Test Method for Determination of Leaks in Flexible Packaging by Bubble Emission
	4. <a href="#">MIL-STD 3010, Test Method 2065</a>	Test Procedures for Packaging Materials - Puncture Resistance
	5. Loi sur les produits agricoles au Canada et Règlement sur les produits transformés	
	6. Loi et règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
	7. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Doit être de bonne qualité avec un goût représentatif	
PORTION – Poids net minimal	3ml	
DURÉE DE VIE DE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	8cm ±1cm de long x 4cm ±1cm de large	
THERMOSCELLAGE	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 le bas et scellés sur les trois autres côtés seront aussi acceptables Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet	
MATÉRIEL	Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues. Fait selon publication pertinent #1, remplacer le matériel d'emballage par le suivant : Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité lorsqu'il est soumis à l'essai conformément à la publication #3 Construction du matériel d'emballage de l'extérieur vers l'intérieur du sachet : <ul style="list-style-type: none"><li>• OPET/Encre/PE coex blanc/Feuille d'aluminium/adhésif/OPET/ adhésif /LDPE coex scellant</li><li>• Épaisseur nominale (mil) <b>3.2</b></li><li>• O<sub>2</sub>TR &lt; <b>0.01</b> cc/100 in<sup>2</sup>/24 hrs@73°F, 50%RH, 1 atm</li><li>• MVTR &lt; <b>0.001</b> g/100 in<sup>2</sup>/24 hrs@100°F, 90%RH, 1 atm</li><li>• Résistance des thermoscellages <b>5000 g/pouces min</b> (lbs@ 300°F, 40psi, 1 sec)</li></ul> Ou tout autre type de construction certifiée équivalente par le fournisseur.	
COULEUR DE L'EMBALLAGE ET FINI	Tan (Pantone No. 7501 U), Mat	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
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.	
RÉSISTANCES À LA PERFORATION	≥10 livres (lorsque vérifié selon la publication #4)	
VOLUME TOTAL	Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	L'information suivante est obligatoire et doit apparaître sur le sachet dans le même ordre : <ul style="list-style-type: none"><li>- Nom d'item en anglais</li><li>- Dessin d'une feuille d'érable</li><li>- Nom d'item en français</li><li>- Nom de fournisseur</li><li>- Poids net</li><li>- liste des ingrédients bilingue</li><li>- Le code de production imprimé ou embossé sur le scellé</li></ul>	
INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être bilingue, doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada, et au modèle de L'Agence canadienne d'inspection des aliments</li><li>- 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.</li><li>-La liste des ingrédients doit être imprimée sur les sachets individuels</li><li>-L'information nutritionnelle n'est pas obligatoire sur les sachets individuels</li></ul>	
CODE DE PRODUCTION CF	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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul> Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

**Tableau 8 : Confiture de fraises et framboises**

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	CONFITURE DE FRAISES ET CONFITURE DE FRAMBOISES	
PUBLICATIONS PERTINENTES	1. <a href="#">D-85-001-136/SF-001</a>	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Loi et règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
	5. Exigences de base en matière d'étiquetage selon l'ACIA	
	6. Loi sur les produits agricoles au Canada et Règlement sur les produits transformés	
	7. ONGC 32.236 - Confitures, marmelade, gelées et sauce aux canneberges	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Le produit doit être de bonne qualité et doit être caractéristique à un bon produit commercial.	
POIDS NET	20g	
DURÉE DE VIE DE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	12cm ± 1cm x 5cm ± 1cm	
THERMOSCELLAGE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables.</li><li>- Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm.</li><li>- Le sachet doit avoir un scellé lisse et continu sur les quatre côtés ou les sachets repliés dans le bas et scellés sur les trois autres côtés seront aussi acceptables.</li><li>- Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet.</li></ul>	
MATÉRIEL	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues.</li><li>- Fait selon publication pertinent #1, remplacer le matériel d'emballage par le suivant</li><li>- Construction du matériel d'emballage de l'extérieur vers l'intérieur du sachet :<ul style="list-style-type: none"><li>• OPET/PE blanc/Foil/PE transparent/PE Coex scellant</li><li>• Épaisseur nominale (mil) <b>2.9</b></li><li>• O<sub>2</sub>TR (cc/100 in<sup>2</sup>/24 hrs@100°F, 90RH, 1 atm) <b>&lt; 0.01</b></li><li>• Résistance des thermoscellages (lbs@ 300°F, 40psi, 1 sec) <b>3500 g/in min</b></li></ul></li><li>- Ou tout autre type de construction certifiée équivalente par le fournisseur.</li><li>- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité.</li></ul>	
COULEUR DE L'EMBALLAGE ET FINI	Tan (Pantone No. 7501 U)	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
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.	
RÉSISTANCES À LA PERFORATION	≥10 livres	
VOLUME TOTAL		
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc...</li><li>-Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.</li></ul>	
INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada</li><li>- La liste des ingrédients doit être imprimée sur les sachets individuels</li><li>- L'information nutritionnelle n'est pas obligatoire sur les sachets individuels</li></ul>	
CODE DE PRODUCTION CF	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul></li><li>- Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.</li></ul>	

Tableau 9 : Miel

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	MIEL	
PUBLICATIONS PERTINENTES	1. <a href="#">D-85-001-136/SF-001</a>	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Loi et règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
	5. Exigences de base en matière d'étiquetage selon l'ACIA	
	6. Loi sur les produits agricoles au Canada et Règlement sur les produits transformés	
	7. Règlements sur le miel	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Le produit doit être de bonne qualité et doit être caractéristique à un bon produit commercial.	
POIDS NET	20g	
DURÉE DE VIE DE TABLETTE	3 years	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	12cm ± 1cm x 5cm ± 1cm	
THERMOSCELLAGE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables.</li><li>- Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm.</li><li>- Le sachet doit avoir un scellé lisse et continu sur les quatre côtés ou les sachets repliés dans le bas et scellés sur les trois autres côtés seront aussi acceptables.</li><li>- Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet.</li></ul>	
MATÉRIEL	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues.</li><li>- Fait selon publication pertinent #1, remplacer le matériel d'emballage par le suivant :</li><li>- Construction du matériel d'emballage de l'extérieur vers l'intérieur du sachet :<ul style="list-style-type: none"><li>• OPET/ PE blanc/Feuille d'aluminium/PE transparent/PE Coex scellant</li><li>• Nominal thickness (mil) <b>2.9</b></li><li>• O<sub>2</sub>TR (cc/100 in<sup>2</sup>/24 hrs@100°F, 90RH, 1 atm) <b>&lt; 0.01</b></li><li>• Résistance des thermoscellages (lbs@ 300°F, 40psi, 1 sec) <b>3500 g/in min</b></li></ul></li><li>- Ou tout autre type de construction certifiée équivalente par le fournisseur.</li><li>- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité</li></ul>	
COULEUR DE L'EMBALLAGE ET FINI	Tan (Pantone No. 7501 U)	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
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.	
RÉSISTANCES À LA PERFORATION	≥10 livres	
VOLUME TOTAL		
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc...</li><li>- Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.</li></ul>	
INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada</li><li>- La liste des ingrédients doit être imprimée sur les sachets individuels</li><li>- L'information nutritionnelle n'est pas obligatoire sur les sachets individuels</li></ul>	
CODE DE PRODUCTION CF	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul></li><li>- Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.</li></ul>	

**Tableau 10 : Beurre d'arachides**

GENERAL		
PRODUIT	BEURRE D'ARACHIDES	
PUBLICATIONS PERTINENTES	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. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Loi et règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
	5. Exigences de base en matière d'étiquetage selon l'ACIA	
	6. Loi sur les produits agricoles au Canada et Règlement sur les produits transformés	
	7. ONGC 32.237 Beurre d'arachides	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Le produit doit être de bonne qualité et doit être caractéristique à un bon produit commercial.	
POIDS NET	20g	
DURÉE DE VIE DE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	12cm ± 1cm x 5cm ± 1cm	
THERMOSCELLAGE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doivent avoir une largeur minimale de 5mm.</li><li>- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables.</li><li>- Les thermoscellés doivent être continus et ne doivent pas présenter de plis.</li></ul>	
MATÉRIEL	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues.</li><li>- Fait selon publication pertinent #1, remplacer le matériel d'emballage par le suivant:</li><li>- Construction du matériel d'emballage de l'extérieur vers l'intérieur du sachet.<ul style="list-style-type: none"><li>• OPET/ PE blanc/ Feuille d'aluminium/PE transparent/PE Coex scellant</li><li>• Épaisseur nominale (mil) <b>2.9</b></li><li>• O<sub>2</sub>TR (cc/100 in<sup>2</sup>/24 hrs@100°F, 90RH, 1 atm) <b>&lt; 0.01</b></li><li>• Résistance des thermoscellages (lbs@ 300°F, 40psi, 1 sec) <b>3500 g/in min</b></li></ul></li><li>- Ou tout autre type de construction certifiée équivalente par le fournisseur.</li><li>- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité</li></ul>	
COULEUR DE L'EMBALLAGE ET FINI	Tan (Pantone No. 7501 U)	
COULEUR DE L'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
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	≥10 livres	
VOLUME TOTAL		
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc...</li><li>-Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.</li></ul>	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATION NUTRITIONNELLE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada</li><li>- La liste des ingrédients doit être imprimée sur les sachets individuels</li><li>- L'information nutritionnelle n'est pas obligatoire sur les sachets individuels</li></ul>	
CODE DE PRODUCTION FC	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul></li><li>- Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.</li></ul>	



<p><b>HONEY</b></p> <p></p> <p><b>MIEL</b></p> <p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <p>Supplier's Name 20g</p>	<p><b>PEANUT BUTTER</b></p> <p></p> <p><b>BEURRE D'ARACHIDES</b></p> <p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <p>Supplier's Name 20g</p>	<p><b>RASPBERRY JAM</b></p> <p></p> <p><b>CONFITURE DE FRAMBOISES</b></p> <p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <p>Supplier's Name 20g</p>	<p><b>STRAWBERRY JAM</b></p> <p></p> <p><b>CONFITURE DE FRAISES</b></p> <p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <p>Supplier's Name 20g</p>
<p><b>KETCHUP</b></p> <p></p> <p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <p>Supplier's Name 15g</p>	<p><b>MUSTARD</b></p> <p></p> <p><b>MOUTARDE</b></p> <p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <p>Supplier's Name 15g</p>	<p><b>HOT SAUCE</b></p> <p></p> <p><b>SAUCE AUX PIMENTS</b></p> <p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <p>Supplier's Name 3ml</p>	

**Figure 5** – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

**Tableau 11 – Café – Mélange espresso**

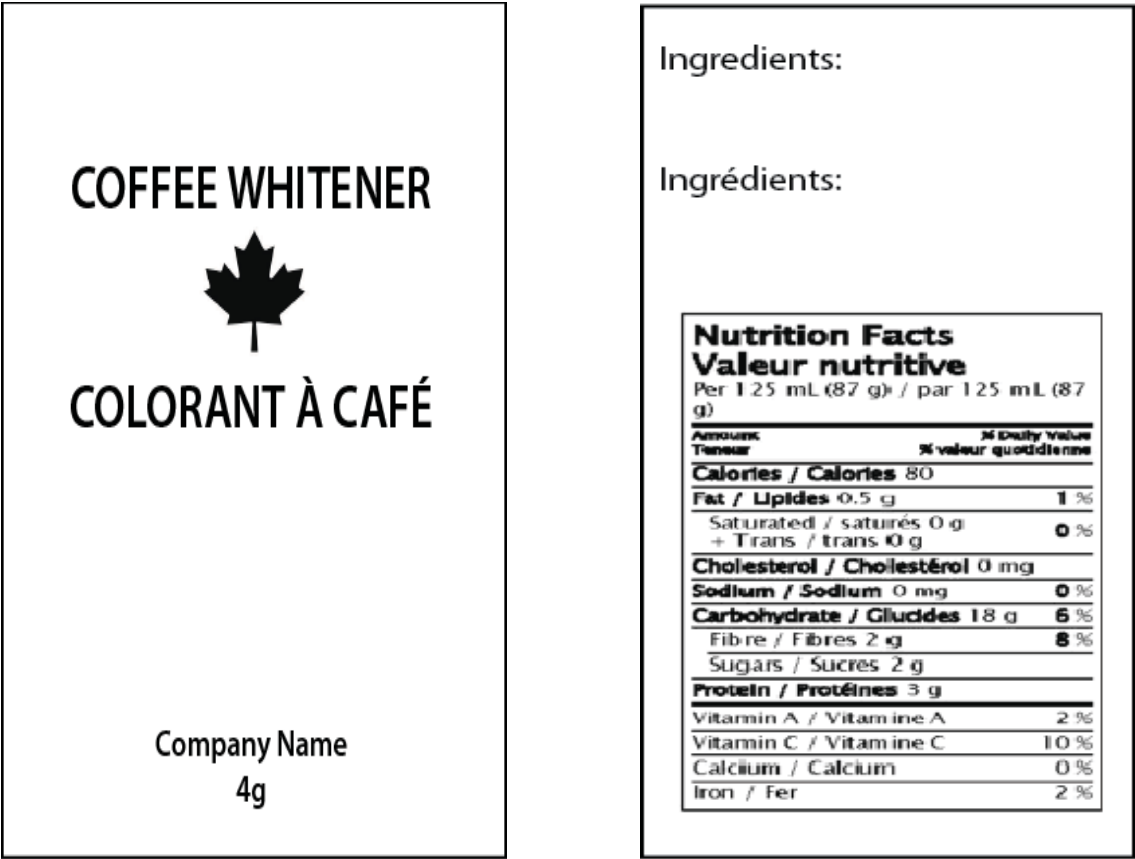
GÉNÉRALE		
PRODUIT	Café – Mélange Espresso	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. <a href="#">D-85-001-136/SF-001</a>	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Exigences de base en matière d'étiquetage selon l'ACIA	
	5. Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
EXIGENCES		
DÉSCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Poudre de café Arabica, mouture fine, se dissolvant dans l'eau chaude ou froide</li><li>- Bon goût, chaud ou froid</li><li>- Doit faire une tasse de café de 8 onces.</li></ul>	
POIDS NET	3g	
TAUX D'HUMIDITÉ	≤ 4%	
VIE DE TABLETTE	3 années	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	6cm ± 1cm x 11,5cm ± 1cm	
SCELLÉ	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables</li><li>- Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm</li><li>- 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</li><li>- Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet</li></ul>	
MATÉRIEL	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fait selon publication pertinent #1</li><li>- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité</li></ul>	
COULEUR	Tan (Pantone No. 7501 U)	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
FINI	Matte ou lustré	
RÉSISTANCE À LA PERFORATION	≥ 3 livres	
VOLUME TOTALE	Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure 6, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc...</li><li>-Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.</li></ul>	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NURITIONELLE	- Selon les publications pertinentes #3, #4 et #5	
CODE DE PRODUCTION FAC	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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul> Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

<p>ESPRESSO ROAST COFFEE</p>  <p>CAFÉ MÉLANGE ESPRESSO</p> <p>Supplier 3g</p>	<p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <table border="1"><tr><th colspan="2">Nutrition Facts</th></tr><tr><th colspan="2">Valeur nutritive</th></tr><tr><td colspan="2">Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)</td></tr><tr><th>Amount / Teneur</th><th>% Daily Value % valeur quotidienne</th></tr><tr><td colspan="2"><b>Calories / Calories 80</b></td></tr><tr><td><b>Fat / Lipides 0.5 g</b></td><td><b>1 %</b></td></tr><tr><td>Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g</td><td><b>0 %</b></td></tr><tr><td><b>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</b></td><td></td></tr><tr><td><b>Sodium / Sodium 0 mg</b></td><td><b>0 %</b></td></tr><tr><td><b>Carbohydrate / Glucides 18 g</b></td><td><b>6 %</b></td></tr><tr><td>Fibre / Fibres 2 g</td><td><b>8 %</b></td></tr><tr><td>Sugars / Sucres 2 g</td><td></td></tr><tr><td><b>Protein / Protéines 3 g</b></td><td></td></tr><tr><td>Vitamin A / Vitamine A</td><td>2 %</td></tr><tr><td>Vitamin C / Vitamine C</td><td>10 %</td></tr><tr><td>Calcium / Calcium</td><td>0 %</td></tr><tr><td>Iron / Fer</td><td>2 %</td></tr></table>	Nutrition Facts		Valeur nutritive		Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)		Amount / Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne	<b>Calories / Calories 80</b>		<b>Fat / Lipides 0.5 g</b>	<b>1 %</b>	Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>	<b>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</b>		<b>Sodium / Sodium 0 mg</b>	<b>0 %</b>	<b>Carbohydrate / Glucides 18 g</b>	<b>6 %</b>	Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>	Sugars / Sucres 2 g		<b>Protein / Protéines 3 g</b>		Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	10 %	Calcium / Calcium	0 %	Iron / Fer	2 %
Nutrition Facts																																			
Valeur nutritive																																			
Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)																																			
Amount / Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne																																		
<b>Calories / Calories 80</b>																																			
<b>Fat / Lipides 0.5 g</b>	<b>1 %</b>																																		
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>																																		
<b>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</b>																																			
<b>Sodium / Sodium 0 mg</b>	<b>0 %</b>																																		
<b>Carbohydrate / Glucides 18 g</b>	<b>6 %</b>																																		
Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>																																		
Sugars / Sucres 2 g																																			
<b>Protein / Protéines 3 g</b>																																			
Vitamin A / Vitamine A	2 %																																		
Vitamin C / Vitamine C	10 %																																		
Calcium / Calcium	0 %																																		
Iron / Fer	2 %																																		

**Figure 6** – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

Tableau 12 – Colorant à café

GÉNÉRALE		
PRODUIT	Colorant à café	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. <a href="#">D-85-001-136/SF-001</a>	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Exigences de base en matière d'étiquetage selon l'ACIA	
	5. Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
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%	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	8cm ± 1cm x 6cm ± 1cm	
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	
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	
VOLUME TOTAL	Ne doit pas dépasser 0.2 cm	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc... -Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NURITIONELLE	- Selon les Loi et Règlements sur les aliments et drogues du Canada - Selon les publications pertinentes #4 et #5	
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.	



**Figure 7** – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

**Tableau 13 – Boissons pour sportifs**

GÉNÉRAL		
PRODUIT	Boisson pour sportifs	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. <a href="#">D-85-001-136/SF-001</a>	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Exigences de base en matière d'étiquetage selon l'ACIA	
	5. Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
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 ± 1cm x 9cm ± 1cm	
SCELLÉ	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables</li><li>- Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm</li><li>- 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</li><li>- Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet</li></ul>	
MATÉRIEL	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues.</li><li>- Fait selon publication pertinent #1</li><li>- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité</li></ul>	
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	
VOLUME TOTALE	Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc...</li><li>-Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.</li></ul>	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NURITIONELLE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selon les Loi et Règlements sur les aliments et drogues du Canada</li><li>- Selon les publications pertinentes #4 et #5</li></ul>	
CODE DE PRODUCTION FAC	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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul> Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	


<p><b>SPORTS DRINK</b></p> <p></p> <p><b>BOISSON POUR SPORTIFS</b></p> <p>Add contents to beverage bag and mix with 250mL of water.</p> <p>Ajouter le contenu au sac de boisson et mélanger avec 250mL d'eau.</p> <p>Company Name 21g</p>	<p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <table border="1"><tr><th colspan="2">Nutrition Facts</th></tr><tr><th colspan="2">Valeur nutritive</th></tr><tr><td colspan="2">Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)</td></tr><tr><th>Amount</th><th>% Daily Value</th></tr><tr><th>Teneur</th><th>% valeur quotidienne</th></tr><tr><td colspan="2"><b>Calories / Calories</b> 80</td></tr><tr><td><b>Fat / Lipides</b> 0.5 g</td><td><b>1 %</b></td></tr><tr><td colspan="2">Saturated / saturés 0 g</td></tr><tr><td colspan="2">+ Trans / trans 0 g</td></tr><tr><td colspan="2"><b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg</td></tr><tr><td><b>Sodium / Sodium</b> 0 mg</td><td><b>0 %</b></td></tr><tr><td><b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g</td><td><b>6 %</b></td></tr><tr><td>Fibre / Fibres 2 g</td><td><b>8 %</b></td></tr><tr><td colspan="2">Sugars / Sucres 2 g</td></tr><tr><td colspan="2"><b>Protein / Protéines</b> 3 g</td></tr><tr><td colspan="2">Vitamin A / Vitamine A 2 %</td></tr><tr><td colspan="2">Vitamin C / Vitamine C 10 %</td></tr><tr><td colspan="2">Calcium / Calcium 0 %</td></tr><tr><td colspan="2">Iron / Fer 2 %</td></tr></table>	Nutrition Facts		Valeur nutritive		Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)		Amount	% Daily Value	Teneur	% valeur quotidienne	<b>Calories / Calories</b> 80		<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>	Saturated / saturés 0 g		+ Trans / trans 0 g		<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg		<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>	<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>	Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>	Sugars / Sucres 2 g		<b>Protein / Protéines</b> 3 g		Vitamin A / Vitamine A 2 %		Vitamin C / Vitamine C 10 %		Calcium / Calcium 0 %		Iron / Fer 2 %	
Nutrition Facts																																							
Valeur nutritive																																							
Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)																																							
Amount	% Daily Value																																						
Teneur	% valeur quotidienne																																						
<b>Calories / Calories</b> 80																																							
<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>																																						
Saturated / saturés 0 g																																							
+ Trans / trans 0 g																																							
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg																																							
<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>																																						
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>																																						
Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>																																						
Sugars / Sucres 2 g																																							
<b>Protein / Protéines</b> 3 g																																							
Vitamin A / Vitamine A 2 %																																							
Vitamin C / Vitamine C 10 %																																							
Calcium / Calcium 0 %																																							
Iron / Fer 2 %																																							

**Figure 8** – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

**Tableau 14 – Boisson protéinée à la vanille**

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	Boisson protéinée - vanille	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. <a href="#">D-85-001-136/SF-001</a>	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit avoir une saveur de vanille et doit être de couleur blanche ou crème pâle lorsque reconstituée.</li><li>- Soluble dans l'eau, doit se dissoudre facilement après une minute d'agitation vigoureuse.</li><li>- La boisson reconstituée doit fournir au moins 100 calories et 18g de protéines.</li></ul>	
POIDS NET MINIMUM	28g	
VIE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	20cm ±1 cm long x 13cm ±1 de large	
SCELLÉ	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables</li><li>- Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm</li><li>- 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</li><li>- Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet</li></ul>	
MATÉRIEL	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues.</li><li>- Fait selon publication pertinent #1</li><li>- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité</li><li>- emballé dans un stand up pouch avec un zip lock</li></ul>	
COULEUR	Tan (Pantone No. 7501 U ou C)	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
FINI	Matte ou lustré	
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	<ul style="list-style-type: none"><li>- Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.</li><li>- Le sachet doit avoir une épaisseur maximale de 0.5cm lorsque scellé.</li></ul>	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc...</li><li>- Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.</li></ul>	
INDICATEUR DU NIVEAU D'EAU (LIGNE POINTILLÉE)	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li></ul>	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NURITIONELLE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selon les Loi et Règlements sur les aliments et drogues du Canada</li><li>- Selon les publications pertinentes #4 et #5</li></ul>	
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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul> <p>Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.</p>	




<p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">VANILLA PROTEIN DRINK</p> <p style="text-align: center;">  </p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.1em;">BOISSON PROTÉINÉE – VANILLE</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Spread open bottom of pouch, add cold water to the line, zip tight and shake.</p> <p>Écarter les côtés de la base de sachet, ajouter de l'eau froide jusqu'à la ligne, fermer le zip et agiter.</p> <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">Company Name 26g</p>	<p>Ingredients:</p> <p>Ingédients:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 20px;"> <p><b>Nutrition Facts</b>  <b>Valeur nutritive</b></p> <p>Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; font-weight: normal; font-size: 0.8em;">Amount Teneur</th> <th style="text-align: right; font-weight: normal; font-size: 0.8em;">% Daily Value % valeur quotidienne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Calories / Calories</b> 80</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Fat / Lipides</b> 0.5 g</td> <td style="text-align: right;"><b>1 %</b></td> </tr> <tr> <td>Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Sodium / Sodium</b> 0 mg</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g</td> <td style="text-align: right;"><b>6 %</b></td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibres 2 g</td> <td style="text-align: right;"><b>8 %</b></td> </tr> <tr> <td>Sugars / Sucres 2 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Protein / Protéines</b> 3 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamin A / Vitamine A</td> <td style="text-align: right;">2 %</td> </tr> <tr> <td>Vitamin C / Vitamine C</td> <td style="text-align: right;">10 %</td> </tr> <tr> <td>Calcium / Calcium</td> <td style="text-align: right;">0 %</td> </tr> <tr> <td>Iron / Fer</td> <td style="text-align: right;">2 %</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne	<b>Calories / Calories</b> 80		<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>	Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>	<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg		<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>	<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>	Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>	Sugars / Sucres 2 g		<b>Protein / Protéines</b> 3 g		Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	10 %	Calcium / Calcium	0 %	Iron / Fer	2 %
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne																												
<b>Calories / Calories</b> 80																													
<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>																												
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>																												
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg																													
<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>																												
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>																												
Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>																												
Sugars / Sucres 2 g																													
<b>Protein / Protéines</b> 3 g																													
Vitamin A / Vitamine A	2 %																												
Vitamin C / Vitamine C	10 %																												
Calcium / Calcium	0 %																												
Iron / Fer	2 %																												

**Figure 9** – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

Table 15 – Boisson protéinée - Chocolat


GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	Boisson protéinée - chocolat	
PUBLICATIONS PERTINENTES	1. <a href="#">D-85-001-136/SF-001</a>	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit avoir une saveur de chocolat et doit être de couleur brune lorsque reconstituée.</li><li>- Soluble dans l'eau, doit se dissoudre facilement après une minute d'agitation vigoureuse.</li><li>- La boisson reconstituée doit fournir au moins 100 calories et 18g de protéines.</li></ul>	
POIDS NET MINIMUM	28g	
VIE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	20cm ±1 cm long x 13cm ±1 de large	
SCELLÉ	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables</li><li>- Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm</li><li>- 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</li><li>- Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet</li></ul>	
MATÉRIEL	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues.</li><li>- Fait selon publication pertinent #1</li><li>- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité</li><li>- emballé dans un stand up pouch avec un zip lock</li></ul>	
COULEUR	Tan (Pantone No. 7501 U ou C)	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
FINI	Matte ou lustré	
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	<ul style="list-style-type: none"><li>- Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.</li><li>- Le sachet doit avoir une épaisseur maximale de 0.5cm lorsque scellé.</li></ul>	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc...</li><li>- Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.</li></ul>	
INDICATEUR DU NIVEAU D'EAU (LIGNE POINTILLÉE)	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li></ul>	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NUTRITIONNELLE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada</li><li>- Doit être en accord avec les publications ci-jointes #4 et #5</li></ul>	
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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul> Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

<p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">CHOCOLATE PROTEIN DRINK</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.1em;">BOISSON PROTÉINÉE – CHOCOLAT</p> <hr style="border-top: 1px dashed black; margin: 10px 0;"/> <p>Spread open bottom of pouch, add cold water to the line, zip tight and shake.</p> <p>Écarter les côtés de la base de sachet, ajouter de l'eau froide jusqu'à la ligne, fermer le zip et agiter.</p> <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">Company Name 30g</p>	<p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 20px;"> <p><b>Nutrition Facts</b>  <b>Valeur nutritive</b></p> <p>Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; font-size: 0.8em;">Amount / Teneur</th> <th style="text-align: right; font-size: 0.8em;">% Daily Value % valeur quotidienne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Calories / Calories</b> 80</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Fat / Lipides</b> 0.5 g</td> <td style="text-align: right;"><b>1 %</b></td> </tr> <tr> <td>Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Sodium / Sodium</b> 0 mg</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g</td> <td style="text-align: right;"><b>6 %</b></td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibres 2 g</td> <td style="text-align: right;"><b>8 %</b></td> </tr> <tr> <td>Sugars / Sucres 2 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Protein / Protéines</b> 3 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamin A / Vitamine A</td> <td style="text-align: right;">2 %</td> </tr> <tr> <td>Vitamin C / Vitamine C</td> <td style="text-align: right;">10 %</td> </tr> <tr> <td>Calcium / Calcium</td> <td style="text-align: right;">0 %</td> </tr> <tr> <td>Iron / Fer</td> <td style="text-align: right;">2 %</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Amount / Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne	<b>Calories / Calories</b> 80		<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>	Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>	<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg		<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>	<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>	Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>	Sugars / Sucres 2 g		<b>Protein / Protéines</b> 3 g		Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	10 %	Calcium / Calcium	0 %	Iron / Fer	2 %
Amount / Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne																												
<b>Calories / Calories</b> 80																													
<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>																												
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>																												
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg																													
<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>																												
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>																												
Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>																												
Sugars / Sucres 2 g																													
<b>Protein / Protéines</b> 3 g																													
Vitamin A / Vitamine A	2 %																												
Vitamin C / Vitamine C	10 %																												
Calcium / Calcium	0 %																												
Iron / Fer	2 %																												

**Figure 10** – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

**Table 16 – Substitut de repas – fraise**


GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	Substitut de repas - fraise	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. <a href="#">D-85-001-136/SF-001</a>	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Loi et règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
	5. Agence canadienne d'inspection des aliments – Exigences de base en matière d'étiquetage	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit avoir une saveur de fraise et doit être de couleur rosée lorsque reconstituée.</li><li>- Soluble dans l'eau, doit se dissoudre facilement après une minute d'agitation vigoureuse.</li><li>- La boisson reconstituée doit fournir au moins 220 calories, 20g de protéines, 7g de gras et 15g de glucides</li><li>-Doit contenir un minimum de 20 vitamines et minéraux</li></ul>	
POIDS NET MINIMUM	55g	
VIE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	23cm ±1 cm long x 16cm ±1 de large	
SCELLÉ	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables</li><li>- Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm</li><li>- 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</li><li>- Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet</li></ul>	
MATÉRIEL	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues.</li><li>- Fait selon publication pertinent #1</li><li>- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité</li><li>- emballé dans un sac avec un zip lock</li></ul>	
COULEUR	Tan (Pantone No. 7501 U ou C)	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
FINI	Matte ou lustré	
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	<ul style="list-style-type: none"><li>- Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.</li><li>- Le sachet doit avoir une épaisseur maximale de 0.5cm lorsque scellé.</li></ul>	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc...</li><li>-Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.</li></ul>	
INDICATEUR DU NIVEAU D'EAU (LIGNE POINTILLÉE)	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li></ul>	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NURITIONELLE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada</li><li>- Doit être en accord avec les publications ci-jointes #4 et #5</li></ul>	
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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul> Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

<p><b>STRAWBERRY MEAL REPLACEMENT</b></p>  <p><b>SUBSTITUT DE REPAS – FRAISE</b></p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Spread open bottom of pouch, add cold water to the line, zip tight and shake.</p> <p>Écarter les côtés de la base de sachet, ajouter de l'eau froide jusqu'à la ligne, fermer le zip et agiter.</p> <p style="text-align: center;">Company Name 55g</p>	<p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Nutrition Facts Valeur nutritive</b></p> <p>Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Amount Teneur</th> <th style="text-align: right;">% Daily Value % valeur quotidienne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Calories / Calories</b> 80</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Fat / Lipides</b> 0.5 g</td> <td style="text-align: right;"><b>1 %</b></td> </tr> <tr> <td>Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Sodium / Sodium</b> 0 mg</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g</td> <td style="text-align: right;"><b>6 %</b></td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibres 2 g</td> <td style="text-align: right;"><b>8 %</b></td> </tr> <tr> <td>Sugars / Sucres 2 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Protein / Protéines</b> 3 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamin A / Vitamine A</td> <td style="text-align: right;"><b>2 %</b></td> </tr> <tr> <td>Vitamin C / Vitamine C</td> <td style="text-align: right;"><b>10 %</b></td> </tr> <tr> <td>Calcium / Calcium</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td>Iron / Fer</td> <td style="text-align: right;"><b>2 %</b></td> </tr> </tbody> </table> </div>	Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne	<b>Calories / Calories</b> 80		<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>	Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>	<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg		<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>	<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>	Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>	Sugars / Sucres 2 g		<b>Protein / Protéines</b> 3 g		Vitamin A / Vitamine A	<b>2 %</b>	Vitamin C / Vitamine C	<b>10 %</b>	Calcium / Calcium	<b>0 %</b>	Iron / Fer	<b>2 %</b>
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne																												
<b>Calories / Calories</b> 80																													
<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>																												
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>																												
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg																													
<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>																												
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>																												
Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>																												
Sugars / Sucres 2 g																													
<b>Protein / Protéines</b> 3 g																													
Vitamin A / Vitamine A	<b>2 %</b>																												
Vitamin C / Vitamine C	<b>10 %</b>																												
Calcium / Calcium	<b>0 %</b>																												
Iron / Fer	<b>2 %</b>																												

**Figure 11** – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

Table 17 – Substitut de repas - vanille

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	Substitut de repas - vanille	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. <a href="#">D-85-001-136/SF-001</a>	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Loi et règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
	5. Agence canadienne d'inspection des aliments – Exigences de base en matière d'étiquetage	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit avoir une saveur de fraise et doit être de couleur blanche ou crème-pâle lorsque reconstituée.</li><li>- Soluble dans l'eau, doit se dissoudre facilement après une minute d'agitation vigoureuse.</li><li>- La boisson reconstituée doit fournir au moins 220 calories, 20g de protéines, 7g de gras et 15g de glucides</li><li>-Doit contenir un minimum de 20 vitamines et minéraux</li></ul>	
POIDS NET MINIMUM	55g	
VIE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	23cm ±1 cm long x 16cm ±1 de large	
SCELLÉ	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les thermoscellages à l'endos du sachet ne sont pas acceptables</li><li>- Les scellés doivent avoir une largeur minimale de 5mm</li><li>- 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</li><li>- Le scellage par chaleur ne doit pas décolorer le sachet</li></ul>	
MATÉRIEL	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Section 23 de la Loi et Règlement sur les aliments et drogues.</li><li>- Fait selon publication pertinent #1</li><li>- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou perdre son étanchéité</li><li>- emballé dans un stand up pouch avec un zip lock</li></ul>	
COULEUR	Tan (Pantone No. 7501 U ou C)	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
FINI	Matte ou lustré	
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	<ul style="list-style-type: none"><li>- Avant le scellage, on doit retirer l'excès d'air des sachets.</li><li>- Le sachet doit avoir une épaisseur maximale de 0.5cm lorsque scellé.</li></ul>	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc...</li><li>-Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.</li></ul>	
INDICATEUR DU NIVEAU D'EAU (LIGNE POINTILLÉE)	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li></ul>	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NURITIONELLE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada</li><li>- Doit être en accord avec les publications ci-jointes #4 et #5</li></ul>	
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"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul> Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

<p style="text-align: center;"><b>VANILLA MEAL REPLACEMENT</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;"><b>SUBSTITUT DE REPAS – VANILLE</b></p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Spread open bottom of pouch, add cold water to the line, zip tight and shake.</p> <p>Écarter les côtés de la base de sachet, ajouter de l'eau froide jusqu'à la ligne, fermer le zip et agiter.</p> <p style="text-align: right;">Company Name 55g</p>	<p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Nutrition Facts</b>  <b>Valeur nutritive</b></p> <p>Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Amount / Teneur</th> <th style="text-align: right;">% Daily Value % valeur quotidienne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Calories / Calories</b> 80</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Fat / Lipides</b> 0.5 g</td> <td style="text-align: right;"><b>1 %</b></td> </tr> <tr> <td>Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Sodium / Sodium</b> 0 mg</td> <td style="text-align: right;"><b>0 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g</td> <td style="text-align: right;"><b>6 %</b></td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibres 2 g</td> <td style="text-align: right;"><b>8 %</b></td> </tr> <tr> <td>Sugars / Sucres 2 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Protein / Protéines</b> 3 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamin A / Vitamine A</td> <td style="text-align: right;">2 %</td> </tr> <tr> <td>Vitamin C / Vitamine C</td> <td style="text-align: right;">10 %</td> </tr> <tr> <td>Calcium / Calcium</td> <td style="text-align: right;">0 %</td> </tr> <tr> <td>Iron / Fer</td> <td style="text-align: right;">2 %</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Amount / Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne	<b>Calories / Calories</b> 80		<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>	Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>	<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg		<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>	<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>	Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>	Sugars / Sucres 2 g		<b>Protein / Protéines</b> 3 g		Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	10 %	Calcium / Calcium	0 %	Iron / Fer	2 %
Amount / Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne																												
<b>Calories / Calories</b> 80																													
<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>																												
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>																												
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg																													
<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>																												
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>																												
Fibre / Fibres 2 g	<b>8 %</b>																												
Sugars / Sucres 2 g																													
<b>Protein / Protéines</b> 3 g																													
Vitamin A / Vitamine A	2 %																												
Vitamin C / Vitamine C	10 %																												
Calcium / Calcium	0 %																												
Iron / Fer	2 %																												

**Figure 12** – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

**Tableau 18 : Mélange pour randonneurs – beurre d’arachides et banane**

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	Mélange pour randonneurs – beurre d’arachides et banane	
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. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Loi et règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation	
	5. Agence canadienne d’inspection des aliments – Exigences de base en matière d’étiquetage	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Le mélange pour randonneurs est constitué des ingrédients suivants : -20g ± 2g de Reese’s pieces -20g ± 2g de tranches de bananes -20g ± 2g de morceaux de noix de coco séchés La qualité de ce produit doit être comparable à un bon produit commercial	
POIDS NET MINIMUM	50g	
VIE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	13cm ±1 cm long x 17cm ±1 de large	
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 être 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 - emballé dans un stand up pouch avec un zip lock	
COULEUR	Tan (Pantone No. 7501 U ou C)	
COULEUR D’IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
FINI	Matte ou lustré	
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. - Le sachet doit avoir une épaisseur maximale de 0.5cm lorsque scellé.	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	-Toute l’information requise et l’emplacement de l’imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l’information n’est pas à l’échelle et qu’il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d’imprimerie, etc... -Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.	
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.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L’INFORMATION NURITIONELLE	- Doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada - Doit être en accord avec les publications ci-jointes #3, #4 et #5	
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.	



**Tableau 19 – Mélange pour randonneurs – canneberges et érable**

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	Mélange pour randonneurs – canneberges et érable	
PUBLICATIONS PERTINENTES	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. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Loi et règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
	5. Agence canadienne d'inspection des aliments – Exigences de base en matière d'étiquetage	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Le mélange pour randonneurs est constitué des ingrédients suivants : -10g ± 2g de noix de cajou -20g ± 2g de canneberges séchées -10g ± 2g de d'amandes à l'érable -5g ± 2g de graines de citrouille -5g ± 2g de graines de tournesol La qualité de ce produit doit être comparable à un bon produit commercial	
POIDS NET MINIMUM	50g	
VIE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	13cm ±1 cm long x 17cm ±1 de large	
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 être 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 - emballé dans un stand up pouch avec un zip lock	
COULEUR	Tan (Pantone No. 7501 U ou C)	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
FINI	Matte ou lustré	
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. - Le sachet doit avoir une épaisseur maximale de 0.5cm lorsque scellé.	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc... -Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.	
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.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NURITIONELLE	- Doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada - Doit être en accord avec les publications ci-jointes #3, #4 et #5	
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.	

Tableau 20 – Mélange pour randonneurs - tropical

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	Mélange pour randonneurs – tropical	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. <a href="#">D-85-001-136/SF-001</a>	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Loi et règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation	
	5. Agence canadienne d'inspection des aliments – Exigences de base en matière d'étiquetage	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Le mélange pour randonneurs est constitué des ingrédients suivants : -10g ± 2g d'amandes – rôties et salées -10g ± 2g d'arachides – rôties et salées -10g ± 2g de noix de cajou – rôties et salées -10g ± 2g papayes séchées -10g ± 2g ananas séché La qualité de ce produit doit être comparable à un bon produit commercial	
POIDS NET MINIMUM	50g	
VIE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	13cm ±1 cm long x 17cm ±1 de large	
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 être 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 - emballé dans un stand up pouch avec un zip lock	
COULEUR	Tan (Pantone No. 7501 U ou C)	
COULEUR D'IMPRIMERIE	Noire (Pantone No. Black U ou Black C)	
FINI	Matte ou lustré	
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. - Le sachet doit avoir une épaisseur maximale de 0.5cm lorsque scellé.	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	-Toute l'information requise et l'emplacement de l'imprimerie est indiqué dans la figure ci-jointe, veuillez noter que l'information n'est pas à l'échelle et qu'il est de la responsabilité du fournisseur de déterminer la grosseur des caractères d'imprimerie, etc... -Le code de production des FAC imprimé ou embossé sur les scellés de côté.	
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.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET L'INFORMATION NURITIONELLE	- Doit être conforme à la Loi et Règlement sur les aliment et drogues du Canada - Doit être en accord avec les publications ci-jointes #3, #4 et #5	
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.	

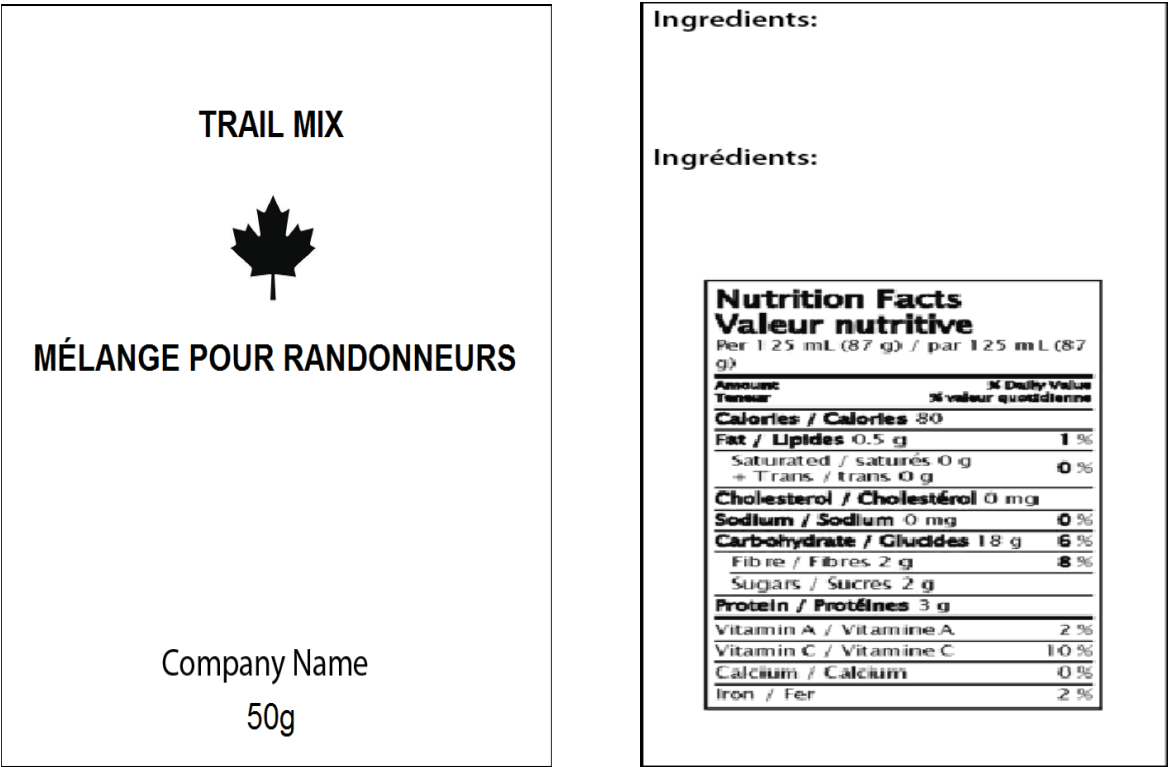



Figure 13 – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

Tableau 21 – Jerky au boeuf

GENERAL		
PRODUIT	Jerky au boeuf	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. <a href="#">CGSB 43.22-2001</a>	Produits en carton dur ondulé
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du ministère de la Défense nationale en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (en ce qui a trait aux aliments)	
	5. Exigences de base en matière d'étiquetage selon l'ACIA	
EXIGENCES		
DÉSCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le jerky de boeuf doit être constitué à partir de l'intérieur ou de l'extérieur de ronde (incluant la noix de ronde)</li><li>- Le produit fini doit être constitué de languettes de boeuf ayant les dimensions suivantes : 2cm-4cm en longueur, 0.7cm-1.2cm en largeur et 0.4cm – 0.8cm d'épaisseur</li><li>- Le traitement au nitrite de sodium doit être effectué sous vide</li><li>- Le jerky haché et reformé, émulsionné ou de type pain de viande n'est pas acceptable</li><li>- il est interdit d'utiliser du nitrate de sodium, de phosphate de sodium et du glutamate monosodique lors du traitement de conservation</li><li>- Ce traitement doit par contre comporter l'utilisation d'une quantité ne dépassant pas 200ppm de nitrite de sodium</li></ul>	
POIDS NET	50g	
ACTIVITÉ DE L'EAU	≤0.8	
VIE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	Le sachet ne doit pas mesurer plus de 13cm largeur x 13cm longueur	
MATÉRIEL	Doit être constitué d'un complexe obtenu par coextrusion breveté de 7 millièmes de pouce formé d'EVOH (barrière), de surlyn (matériau d'étanchéité) et de couches structurales de nylon pour ce qui est de la pellicule imprimée du dessus et d'un complexe obtenu par coextrusion breveté de 9 millièmes de pouce (minimum) formé d'EVOH (barrière), de surlyn (matériau d'étanchéité) et de couches structurales de nylon pour ce qui est de la pellicule du dessous.	
DÉSOXYGÉNANT	Dans chaque paquet	
SOUS VIDE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le sachet de jerky de boeuf doit être soumis à un traitement de mise sous-vide. Durant le processus de mise sous-vide, une quantité suffisante d'azote et de dioxyde de carbone doit être injectée dans le sachet afin de détendre les bords sans en accroître la profondeur.</li><li>- La pellicule du matériel d'emballage doit mouler le produit fini.</li><li>- Se référer à la Figure 1 pour un exemple de ce que doit être l'apparence du produit final emballé.</li></ul>	
COULEUR D'IMPRIMERIE	- Noire	
OUVERTURE DENTELÉE / ENCOCHES	<ul style="list-style-type: none"><li>- La mention "Tear – Ouvrir" ainsi qu'une flèche pointant vers l'endroit approprié doivent être en évidence, de manière à ce que l'emballage soit facile à ouvrir.</li><li>- Des encoches d'ouverture en forme de "U" ou "V" sont aussi acceptables. Elles ne doivent cependant pas affecter l'intégrité du sceau périmétrique des deux côtés du sachet et doivent être situées être en dessous du joint de scellage.</li></ul>	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Toute l'information requise et la disposition de l'information sur l'étiquetage sont indiquées à la Figure ci-jointe, veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle. Il appartient au fournisseur de déterminer la grandeur de la police de caractère, etc.</li><li>- L'information doit être dispose dans l'ordre exact indiqué à la figure ci-jointe.</li><li>- Le code de production des FAC doit être imprimé ou embossé sur le sceau périmétrique.</li></ul>	
LISTE DES INGRÉDIENTS / TABLE DE VALEUR NUTRITIVE	- Selon les publications pertinentes #3, #4 et #5	
CODE DE PRODUCTION DES CAF	Doit être inscrit dans l'ordre suivant: <ul style="list-style-type: none"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul> Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

BEEF JERKY



JERKY AU BOEUF

Ingredients:

Ingrédients:

Nutrition Facts		Valeur nutritive	
Amount / Teneur	% DV / % VD*	Amount / Teneur	% DV / % VD*
Fat / Lipides 13 g	20 %	Carbohydrate / Glucides 23 g	8 %
Saturated / saturés 5 g	42 %	Fibre / Fibres 0 g	0 %
+ Trans / trans 3.5 g		Sugars / Sucres 20 g	
Cholesterol / Cholestérol 10 mg		Protein / Protéines 3 g	
Sodium / Sodium 70 mg	3 %		
Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	6 %	Iron / Fer	4 %

\* DV = Daily Value

VD = valeur quotidienne

Company Name


50g

**Figure 14** – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

Tableau 22 – Jerky au bœuf - tériyaki

GENERAL		
PRODUIT	Jerky au boeuf - tériyaki	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. <a href="#">CGSB 43.22-2001</a>	Produits en carton dur ondulé
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du ministère de la Défense nationale en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (en ce qui a trait aux aliments)	
	5. Exigences de base en matière d'étiquetage selon l'ACIA	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le jerky de boeuf doit être constitué à partir de l'intérieur ou de l'extérieur de ronde (incluant la noix de ronde)</li><li>- Le jerky au bœuf doit avoir un goût léger de tériyaki</li><li>- Le produit fini doit être constitué de languettes de boeuf ayant les dimensions suivantes : 2cm-4cm en longueur, 0.7cm-1.2cm en largeur et 0.4cm – 0.8cm d'épaisseur</li><li>- Le traitement au nitrite de sodium doit être effectué sous vide</li><li>- Le jerky haché et reformé, émulsionné ou de type pain de viande n'est pas acceptable</li><li>- il est interdit d'utiliser du nitrate de sodium, de phosphate de sodium et du glutamate monosodique lors du traitement de conservation</li><li>- Ce traitement doit par contre comporter l'utilisation d'une quantité ne dépassant pas 200ppm de nitrite de sodium</li></ul>	
POIDS NET	50g	
ACTIVITÉ DE L'EAU	≤0.8	
VIE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	Le sachet ne doit pas mesurer plus de 13cm largeur x 13cm longueur	
MATÉRIEL	Doit être constitué d'un complexe obtenu par coextrusion breveté de 7 millièmes de pouce formé d'EVOH (barrière), de surlyn (matériau d'étanchéité) et de couches structurales de nylon pour ce qui est de la pellicule imprimée du dessus et d'un complexe obtenu par coextrusion breveté de 9 millièmes de pouce (minimum) formé d'EVOH (barrière), de surlyn (matériau d'étanchéité) et de couches structurales de nylon pour ce qui est de la pellicule du dessous.	
DÉSOXYGÉNANT	Dans chaque paquet	
SOUS VIDE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le sachet de jerky de boeuf doit être soumis à un traitement de mise sous-vide. Durant le processus de mise sous-vide, une quantité suffisante d'azote et de dioxyde de carbone doit être injectée dans le sachet afin de détendre les bords sans en accroître la profondeur.</li><li>- La pellicule du matériel d'emballage doit mouler le produit fini.</li><li>- Se référer à la Figure 1 pour un exemple de ce que doit être l'apparence du produit final emballé.</li></ul>	
COULEUR D'IMPRIMERIE	- Noire	
OUVERTURE DENTELÉE / ENCOCHES	<ul style="list-style-type: none"><li>- La mention "Tear – Ouvrir" ainsi qu'une flèche pointant vers l'endroit approprié doivent être en évidence, de manière à ce que l'emballage soit facile à ouvrir.</li><li>- Des encoches d'ouverture en forme de "U" ou "V" sont aussi acceptables. Elles ne doivent cependant pas affecter l'intégrité du sceau périmétrique des deux côtés du sachet et doivent être situées être en dessous du joint de scellage.</li></ul>	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Toute l'information requise et la disposition de l'information sur l'étiquetage sont indiquées à la Figure ci-jointe, veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle. Il appartient au fournisseur de déterminer la grandeur de la police de caractère, etc.</li><li>- L'information doit être dispose dans l'ordre exact indiqué à la figure ci-jointe.</li><li>- Le code de production des FAC doit être imprimé ou embossé sur le sceau périmétrique.</li></ul>	
LISTE DES INGRÉDIENTS / TABLE DE VALEUR NUTRITIVE	- Selon les publications pertinentes #3, #4 et #5	
CODE DE PRODUCTION DES CAF	Doit être inscrit dans l'ordre suivant: <ul style="list-style-type: none"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul> Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	

TERIYAKI BEEF  
JERKY



JERKY DE BOEUF  
TÉRIYAKI

Ingredients:

Ingrédients:

Nutrition Facts		Valeur nutritive	
Amount / Teneur	% DV / % VQ*	Amount / Teneur	% DV / % VQ*
Fat / Lipides 13 g	20 %	Carbohydrate / Glucides 23 g	8 %
Saturated / saturés 5 g	42 %	Fibre / Fibres 0 g	0 %
+ Trans / trans 3.5 g		Sugars / Sucres 20 g	
Cholesterol / Cholestérol 10 mg		Protein / Protéines 3 g	
Sodium / Sodium 70 mg	3 %		
Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	6 %	Iron / Fer	4 %

\* DV = Daily Value  
VQ = valeur quotidienne

Company Name

50g

**Figure 15** – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

Tableau 23 – Jerky au boeuf - BBQ

GENERAL		
PRODUIT	Jerky au boeuf - tériyaki	
PUBLICATIONS PERTINENTS	1. <a href="#">CGSB 43.22-2001</a>	Produits en carton dur ondulé
	2. <a href="#">D-LM-008-036/SF-000</a>	Exigences du ministère de la Défense nationale en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada	
	4. Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (en ce qui a trait aux aliments)	
	5. Exigences de base en matière d'étiquetage selon l'ACIA	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le jerky de boeuf doit être constitué à partir de l'intérieur ou de l'extérieur de ronde (incluant la noix de ronde)</li><li>- Le jerky au bœuf doit avoir un goût léger de BBQ</li><li>- Le produit fini doit être constitué de languettes de boeuf ayant les dimensions suivantes : 2cm-4cm en longueur, 0.7cm-1.2cm en largeur et 0.4cm – 0.8cm d'épaisseur</li><li>- Le traitement au nitrite de sodium doit être effectué sous vide</li><li>- Le jerky haché et reformé, émulsionné ou de type pain de viande n'est pas acceptable</li><li>- il est interdit d'utiliser du nitrate de sodium, de phosphate de sodium et du glutamate monosodique lors du traitement de conservation</li><li>- Ce traitement doit par contre comporter l'utilisation d'une quantité ne dépassant pas 200ppm de nitrite de sodium</li></ul>	
POIDS NET	50g	
ACTIVITÉ DE L'EAU	≤0.8	
VIE TABLETTE	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	Le sachet ne doit pas mesurer plus de 13cm largeur x 13cm longueur	
MATÉRIEL	Doit être constitué d'un complexe obtenu par coextrusion breveté de 7 millièmes de pouce formé d'EVOH (barrière), de surlyn (matériau d'étanchéité) et de couches structurales de nylon pour ce qui est de la pellicule imprimée du dessus et d'un complexe obtenu par coextrusion breveté de 9 millièmes de pouce (minimum) formé d'EVOH (barrière), de surlyn (matériau d'étanchéité) et de couches structurales de nylon pour ce qui est de la pellicule du dessous.	
DÉSOXYGÉNANT	Dans chaque paquet	
SOUS VIDE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le sachet de jerky de boeuf doit être soumis à un traitement de mise sous-vide. Durant le processus de mise sous-vide, une quantité suffisante d'azote et de dioxyde de carbone doit être injectée dans le sachet afin de détendre les bords sans en accroître la profondeur.</li><li>- La pellicule du matériel d'emballage doit mouler le produit fini.</li><li>- Se référer à la Figure 1 pour un exemple de ce que doit être l'apparence du produit final emballé.</li></ul>	
COULEUR D'IMPRIMERIE	- Noire	
OUVERTURE DENTELÉE / ENCOCHES	<ul style="list-style-type: none"><li>- La mention "Tear – Ouvrir" ainsi qu'une flèche pointant vers l'endroit approprié doivent être en évidence, de manière à ce que l'emballage soit facile à ouvrir.</li><li>- Des encoches d'ouverture en forme de "U" ou "V" sont aussi acceptables. Elles ne doivent cependant pas affecter l'intégrité du sceau périmétrique des deux côtés du sachet et doivent être situées être en dessous du joint de scellage.</li></ul>	
IMPRIMERIE		
DISPOSITION	<ul style="list-style-type: none"><li>- Toute l'information requise et la disposition de l'information sur l'étiquetage sont indiquées à la Figure ci-jointe, veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle. Il appartient au fournisseur de déterminer la grandeur de la police de caractère, etc.</li><li>- L'information doit être dispose dans l'ordre exact indiqué à la figure ci-jointe.</li><li>- Le code de production des FAC doit être imprimé ou embossé sur le sceau périmétrique.</li></ul>	
LISTE DES INGRÉDIENTS / TABLE DE VALEUR NUTRITIVE	- Selon les publications pertinentes #3, #4 et #5	
CODE DE PRODUCTION DES CAF	Doit être inscrit dans l'ordre suivant: <ul style="list-style-type: none"><li>- les deux premiers chiffres doivent représenter l'année de production</li><li>- les trois chiffres suivants doivent représenter la date au calendrier julien</li><li>- les derniers chiffres doivent représenter le numéro de lot individuel</li></ul> Si un produit commercial est utilisé, l'interprétation du code commerciale doit être fournie.	



BBQ BEEF JERKY



JERKY DE BOEUF  
BBQ

Ingredients:

Ingrédients:

Nutrition Facts		Amount / Teneur		%DV / %VQ*		Amount / Teneur		%DV / %VQ*	
Valeur nutritive									
Per 1 bar (40 g)		Fat / Lipides 13 g		20 %		Carbohydrate / Glucides 23 g		8 %	
pour 1 tablette (40 g)		Saturated / saturés 5 g		42 %		Fibre / Fibres 0 g		0 %	
Calories 220		+ Trans / trans 3.5 g				Sugars / Sucres 20 g			
		Cholesterol / Cholestérol 10 mg				Protein / Protéines 3 g			
		Sodium / Sodium 70 mg		3 %					
* DV = Daily Value		Vitamin A / Vitamine A		2 %		Vitamin C / Vitamine C		0 %	
VQ = valeur quotidienne		Calcium / Calcium		6 %		Iron / Fer		4 %	

Company Name

50g

Figure 16 – Informations obligatoires devant être imprimées sur les sachets individuels. L'information n'est pas à l'échelle.

## Annexe H PLAN D'ÉVALUATION TECHNIQUE

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

### 1. Requis à la fermeture de la soumission:

- 1.1 30 paquets pour chacun des articles devront être soumis afin d'être évalués. Sélectionnés à partir du même numéro de lot, imprimés avec le numéro de lot sur chaque sachet d'échantillon de soumission.
- 1.2 Un certificat provenant du fournisseur du matériel d'emballage démontrant que le matériel d'emballage, pour chaque produit présenté, a un minimum de 10 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.
- 1.3 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.
- 1.4 Le poids de chaque composante individuelle des mélanges pour randonneurs doit être fourni en gramme.

### 2. Requis avant l'attribution du contrat, au plus tard dix (10) jours suivant la fermeture du contrat.

- 2.1 Accompagnés d'une **déclaration** attestant:
  - 2.1.1 Que chacun des articles rencontrent tous les critères de toutes les normes et/ou les descriptions (Annexe G).
  - 2.1.2 Le poids net du produit (g) et le nombre de paquets par caisse d'expédition (à temps de production).
  - 2.1.3 L'interprétation de son code de production
  - 2.1.4 Le nom du représentant du contracteur et de son remplaçant.
- 2.2 Les certificats d'analyses émis par un laboratoire accrédité pour les analyses d'activités de l'eau, de l'humidité, de protéines et/ou de vitamine C, si applicable. Le soumissionnaire doit indiquer sur le certificat le nom de l'item auquel le certificat s'applique. S'il n'y a eu de changement de fournisseur et/ou de formulation, le certificat est valide pour cinq (5) ans.

### 3. Note aux soumissionnaires:

Les soumissionnaires doivent fournir toutes les certifications requises et toute la documentation appropriée afin de se voir attribuer le contrat. Le Canada déclarera une soumission non-conforme si les certifications requises et la documentation appropriée ne sont pas fournies tel que requis.

### 4. Méthode d'évaluation de la soumission

Cette section décrit le processus d'évaluation utilisé par le centre d'évaluation du BGP PNRC.

#### 4.1 Partie I :

- 4.1.1 Les soumissions seront évaluées selon le principe des critères obligatoires uniquement. Afin d'être considérée conforme, une soumission devra rencontrer toutes les exigences obligatoires. Les soumissions ne rencontrant pas toutes les exigences obligatoires ne seront plus considérées.

- 4.1.2 Les exigences techniques obligatoires sont identifiées dans l'appendice 2 et seront évaluées selon le principe accepté/rejeté. Le traitement des exigences obligatoires est formel. La proposition du soumissionnaire doit adresser toutes les exigences spécifiées dans l'attachement 2. Les propositions ne rencontrant pas toutes les exigences obligatoires ne seront plus considérées.

## 4.2 Partie II

Si la soumission rencontre les critères d'évaluation obligatoires indiqués dans la partie I (appendice 2), une évaluation sensorielle sera effectuée.

### 4.2.1 Session d'évaluation organoleptique

Chaque année, le BGP PNRC demande la collaboration de militaires volontaires afin de participer à l'évaluation sensorielle des échantillons de soumission. Le panel est constitué de militaires travaillant à l'Édifice Louis St-Laurent, où le centre d'évaluation est situé.

### 4.2.2 Choix de la méthodologie et pointage requis

Les séances d'évaluation ont pour but d'établir l'acceptation des échantillons de soumission des 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 incluant 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 échantillons ayant reçu un score de 6 ou plus.

### 4.2.3 Conduite des séances d'évaluation organoleptique/ Retenue des échantillons de soumission de la demande de proposition

Un minimum de douze (12) volontaires évalueront jusqu'à dix (10) produits par évaluation. Au début de l'évaluation, une courte session informative expliquant le but et les procédures de l'évaluation sera donnée aux participants. Ceux-ci ne sont pas informés du nom des soumissionnaires. Les échantillons de soumission seront évalués en fonction de leur apparence, texture, arôme/saveur et acceptation globale. Une échelle sera employée pour aider les évaluateurs. Les participants peuvent également ajouter des commentaires généraux sur leur formulaire d'évaluation. Une fois les échantillons de soumission approuvés, ils seront conservés et distribués au personnel responsable de comparer les échantillons de soumission aux échantillons de production.

## 5. Méthode de sélection du contracteur

Le soumissionnaire gagnant sera sélectionné selon la méthode de la meilleure note combinée pour le mérite technique (60%) et le prix (40%) – Meilleur rapport qualité-prix. Les soumissionnaires s'étant qualifiés pour la partie I (Critères techniques obligatoires) ainsi que la partie II (Évaluation sensorielle) seront considérés pour la sélection de la soumission gagnante. Utilisant la méthode ci-dessous, le prix se voit attribuer un pointage lequel est inclus dans le calcul total du pointage. 60% des points sera attribué au pointage de l'évaluation sensorielle et 40% au pointage du coût proposé.

Exemple de la détermination du meilleur rapport qualité-prix			
Meilleure note combinée pour le mérite technique (60%) et le prix (40%)			
<b>Soumissionnaire</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Pointage technique	335	288	351
Évaluation sensorielle			
Price de la soumission	\$4.75	\$4.25	\$5.00
<b>Calculs</b>	<b>Pointage technique</b>	<b>Points pour le prix</b>	<b>Total des points</b>
Soumissionnaire 1	$335/432 \times 60 = 46.5$	$4.25/4.75 \times 40 = 35.8$	82.3
Soumissionnaire 2	$288/432 \times 60 = 40$	$4.25/4.25 \times 40 = 40.0$	80.0
Soumissionnaire 3	$351/432 \times 60 = 48.8$	$4.25/5.00 \times 40 = 34.0$	82.8

Le score total maximum est 432 points.

**Annex I**  
**CRITÈRES OBLIGATOIRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE - SOUMISSION**

**Partie 1: Critères obligatoires**

Critères obligatoires à la fermeture de la soumission				
	Critères Le soumissionnaire doit fournir les éléments suivants:	Commentaires	Accepté	Rejeté
1.	Trente (30) échantillons de soumission.	Les coûts d'expédition sont aux frais du soumissionnaire. Les échantillons deviendront la propriété du DDN et ne seront pas retournés.		
2.	Résistance minimale à la perforation de 3 ou 10 livres.	Un certificat valide du fournisseur du matériel d'emballage indiquant la résistance à la perforation et le nom de l'item doit être fourni.		
3.	Une fiche technique du matériel d'emballage.	Une fiche technique du matériel d'emballage du fournisseur du matériel d'emballage doit être fourni.		
4.	Vérification du ratio pour les mélanges pour randonneurs	Le poids en grammes (g) de chacune des composantes individuelles des mélanges pour randonneurs doit être fourni.		
Required No Later Than 10 Days After Bid Closing				
1.	Une déclaration du soumissionnaire que les échantillons rencontrent toutes les spécifications indiquées sur la feuille de spécifications.	Les spécifications techniques indiquées à l'appendice à l'annexe G.		
2.	Une déclaration indiquant le poids net du produit.	Le poids net doit être indiqué en grammes (g).		
3.	Une déclaration indiquant le nombre de sachets par caisse d'expédition.	Le nombre de sachets par caisse d'expédition (au moment de la production) doit être indiqué.		
4.	Un rapport indiquant l'interprétation de son code de production.	Seulement si le code CAF n'est pas utilisé.		
5.	Le nom du représentant du contracteur et de son remplaçant.	Inclure les coordonnées du représentant du soumissionnaire ainsi que son remplaçant.		

	Critères Le soumissionnaire doit fournir les éléments suivants:	Commentaires	Accepté	Rejeté
6.	Certificats d'analyses	<p>Un certificat d'analyse provenant d'un laboratoire accrédité indépendant et indiquant le nom de chaque item et le critère respectif doit être fourni. Un certificat d'analyse est requis pour les items suivants :</p> <p>Activité de l'eau</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pain hamburger <math>\leq 0.89</math></li><li>- Jerky de boeuf <math>\leq 0.8</math></li></ul> <p>Teneur en humidité</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pommes de terre <math>\leq 6.3\%</math></li><li>- Boissons pour sportifs <math>\leq 3.5\%</math></li><li>- Café –mélange espresso <math>\leq 4\%</math></li><li>- Colorant à café <math>\leq 3.2\%</math></li></ul> <p>Teneur en protéines</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Boissons protéinées <math>\geq 18g</math></li><li>- Substituts de repas <math>\geq 20 g</math></li></ul> <p>Teneur en vitamine C</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Boissons pour sportifs 60mg à 130mg</li></ul>		

**Partie II : Évaluation sensorielle**

CRITERIA	AVERAGE	PASS	FAIL
Apparence			
Texture			
Goût et arôme			
Acceptation globale			

**Total des points pour l'évaluation sensorielle :**

Le soumissionnaire s'est qualifié / ne s'est pas qualifié

Le soumissionnaire ne s'est pas qualifié pour la (les) raison(s) suivante(s) :

**Annexe J**  
**ÉVALUATION SENSORIELLE : ÉCHELLE HÉDONIQUE**

**TENDER SAMPLE PRODUCT TASTING QUESTIONNAIRE**  
**QUESTIONNAIRE D'ÉVALUATION DES PRODUITS DE SOUMISSION POUR LES RIC**

For evaluation accuracy, please do not communicate with other tasters prior to completing tasting.  
Afin d'obtenir une juste évaluation, veuillez ne pas communiquer avec les autres évaluateurs, avant de compléter votre évaluation.

Product/Produit: \_\_\_\_\_

Name/Nom: \_\_\_\_\_

Your opinion is important and has a bearing on whether or not this product will be included in Individual Meal Packs.  
Votre opinion est importante et déterminera si oui ou non ce produit sera inclus dans les rations individuelles de combat.

Please taste this sample and circle the appropriate rating number / S'il vous plaît, goûtez à cet échantillon et encerclez la note appropriée

**Predisposition / Prédiposition:**

If you are allergic to this product, please check the following square: ☐

If you don't usually eat this product (dislike this product or a component), please check the following square: ☐

If you have checked either one of these squares, please do not continue this evaluation.

Si vous souffrez d'une allergie à ce produit, veuillez cocher la case suivante : ☐

Si vous ne consommez pas normalement ce produit (aversion à ce produit ou à une composante), cochez la case suivante : ☐

Si vous avez coché l'une ou l'autre des deux cases précédentes, veuillez ne pas continuer l'évaluation.

**Appearance: / Apparence:**

**1**

dislike extremely  
extrêmement  
déplaisant

**2**

dislike very much  
très  
déplaisant

**3**

dislike moderately  
modérément  
déplaisant

**4**

dislike slightly  
légèrement  
déplaisant

**5**

neither like nor dislike  
ni plaisant  
ni déplaisant

**6**

like slightly  
légèrement  
plaisant

**7**

like moderately  
modérément  
plaisant

**8**

like very much  
très  
plaisant

**9**

like extremely  
extrêmement  
plaisant

**Comments:**

**Commentaires:**

**Texture: / Texture:**

**1**

dislike extremely  
extrêmement  
déplaisant

**2**

dislike very much  
très  
déplaisant

**3**

dislike moderately  
modérément  
déplaisant

**4**

dislike slightly  
légèrement  
déplaisant

**5**

neither like nor dislike  
ni plaisant  
ni déplaisant

**6**

like slightly  
légèrement  
plaisant

**7**

like moderately  
modérément  
plaisant

**8**

like very much  
très  
plaisant

**9**

like extremely  
extrêmement  
plaisant

**Comments:**

**Commentaires:**

**Flavour: (taste and aroma) / Saveur: (goût et arôme)**

**1**

dislike extremely  
extrêmement  
déplaisant

**2**

dislike very much  
très  
déplaisant

**3**

dislike moderately  
modérément  
déplaisant

**4**

dislike slightly  
légèrement  
déplaisant

**5**

neither like nor dislike  
ni plaisant  
ni déplaisant

**6**

like slightly  
légèrement  
plaisant

**7**

like moderately  
modérément  
plaisant

**8**

like very much  
très  
plaisant

**9**

like extremely  
extrêmement  
plaisant

**Comments:**

**Commentaires:**

**Overall/Globale:**

**1**

dislike extremely  
extrêmement  
déplaisant

**2**

dislike very much  
très  
déplaisant

**3**

dislike moderately  
modérément  
déplaisant

**4**

dislike slightly  
légèrement  
déplaisant

**5**

neither like nor dislike  
ni plaisant  
ni déplaisant

**6**

like slightly  
légèrement  
plaisant

**7**

like moderately  
modérément  
plaisant

**8**

like very much  
très  
plaisant

**9**

like extremely  
extrêmement  
plaisant

**Comments:**

**Commentaires:**



## Annexe K Barème de Prix

### First Year - 2015 Firm Quantities

#### **Item 1 Apple & Brown Sugar crunchy cereal /Cereales croquantes pommes & cassonade 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
68,100	Each	\$ _____ (A)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

### Second Year - 2016 Option Quantities

#### **Item 1 Apple & Brown Sugar crunchy cereal /Cereales croquantes pommes & cassonade 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 50,000	Each	\$ _____ (B)
50,001 to 100,000	Each	\$ _____ (C)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

### Third Year – 2017 Option Quantities

#### **Item 1 Apple & Brown Sugar crunchy cereal /Cereales croquantes pommes & cassonade 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 50,000	Each	\$ _____ (D)
50,001 to 100,000	Each	\$ _____ (E)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 2 Strawberry Crunchy Cereal / Cereales Croquantes aux fraises 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
45,400	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 2 Strawberry Crunchy Cereal / Cereales Croquantes aux fraises 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (B)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 2 Strawberry Crunchy Cereal / Cereales Croquantes aux fraises 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (D)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 3 Maple & Brown Sugar Oatmeal /Gruau érable et cassonade 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
68,100	Each	\$ _____ (A)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 3 Maple & Brown Sugar Oatmeal /Gruau érable et cassonade 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 50,000	Each	\$ _____ (B)
50,001 to 100,000	Each	\$ _____ (C)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 3 Maple & Brown Sugar Oatmeal /Gruau érable et cassonade 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 50,000	Each	\$ _____ (D)
50,001 to 100,000	Each	\$ _____ (E)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 4 Peaches and Cream Oatmeal / Gruau pêches et crèmes 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
45,400	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 4 Peaches and Cream Oatmeal / Gruau pêches et crèmes 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (B)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 4 Peaches and Cream Oatmeal / Gruau pêches et crèmes 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (D)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conformes.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination. (livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 5 Mashed Potatoes / Purée de pommes de terre 45G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
45,400	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 5 Mashed Potatoes / Purée de pommes de terre 45G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (B)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 5 Mashed Potatoes / Purée de pommes de terre 45G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (D)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 6 Hamburger Bun / Pain Hamburger 57G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
431,300	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 6 Hamburger Bun / Pain Hamburger 57G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 250,000	Each	\$ _____ (B)
250,001 to 500,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 6 Hamburger Bun / Pain Hamburger 57G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 250,000	Each	\$ _____ (D)
250,001 to 500,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 7 Honey 20G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
68,100	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 7 Honey 20G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 50,000	Each	\$ _____ (B)
50,001 to 100,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 7 Honey 20G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 50,000	Each	\$ _____ (D)
50,001 to 100,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 8 Peanut Butter / Buerre d'arachides 20G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
612,900	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 8 Peanut Butter / Buerre d'arachides 20G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 500,000	Each	\$ _____ (B)
500,001 to 1,000,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 8 Peanut Butter / Buerre d'arachides 20G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 500,000	Each	\$ _____ (D)
500,001 to 1,000,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$



**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 9 Raspberry Jam / Confiture de framboises 20G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
227,000	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 9 Raspberry Jam / Confiture de framboises 20G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 150,000	Each	\$ _____ (B)
150,001 to 300,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 9 Raspberry Jam / Confiture de framboises 20G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 150,000	Each	\$ _____ (D)
150,001 to 300,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 10 Strawberry Jam / Confiture de fraises 20G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
227,000	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 10 Strawberry Jam / Confiture de fraises 20G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 150,000	Each	\$ _____ (B)
150,001 to 300,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 10 Strawberry Jam / Confiture de fraises 20G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 150,000	Each	\$ _____ (D)
150,001 to 300,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 11 Ketchup 15G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
113,500	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 11 Ketchup 15G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (B)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 11 Ketchup 15G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (D)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 12 Mustard / Moutarde 15G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
113,500	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 12 Mustard / Moutarde 15G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (B)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 12 Mustard / Moutarde 15G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (D)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 13 Hot Sauce / Sauce aux piments 3ml**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
499,400	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 13 Hot Sauce / Sauce aux piments 3ml**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 300,000	Each	\$ _____ (B)
300,001 to 600,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 13 Hot Sauce / Sauce aux piments 3ml**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 300,000	Each	\$ _____ (D)
300,001 to 600,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 14 Coffee –Espresso Roast / Café Mélange espresso 3G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
340,500	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 14 Coffee –Espresso Roast / Café Mélange espresso 3G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 250,000	Each	\$ _____ (B)
250,001 to 500,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 14 Coffee –Espresso Roast / Café Mélange espresso 3G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 250,000	Each	\$ _____ (D)
250,001 to 500,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 15 Coffee Whitener 4G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
408,600	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 15 Coffee Whitener 4G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 250,000	Each	\$ _____ (B)
250,001 to 500,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 15 Coffee Whitener 4G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 250,000	Each	\$ _____ (D)
250,001 to 500,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 16 Sports Drink-Fruit Punch / Boisson sportif aux punch 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
136,200	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 16 Sports Drink-Fruit Punch / Boisson sportif aux punch 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (B)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 16 Sports Drink-Fruit Punch / Boisson sportif aux punch 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (D)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$



**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 17 Sports Drink- Grape / Boisson sportif aux raisin 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
161,544	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 17 Sports Drink- Grape / Boisson sportif aux raisin 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (B)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 17 Sports Drink- Grape / Boisson sportif aux raisin 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (D)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 18 Sports Drink- Ice / Boisson sportif "Ice" 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
161,544	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 18 Sports Drink- Ice / Boisson sportif "Ice" 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (B)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 18 Sports Drink- Ice / Boisson sportif "Ice" 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (D)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 19 Sports Drink- Lemon -Lime / Boisson sportif lime-citron 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
161,544	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 19 Sports Drink- Lemon -Lime / Boisson sportif lime-citron 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (B)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 19 Sports Drink- Lemon -Lime / Boisson sportif lime-citron 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (D)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 20 Sports Drink- Orange / Boisson sportif orange 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
136,200	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 20 Sports Drink- Orange / Boisson sportif orange 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (B)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 20 Sports Drink- Orange / Boisson sportif orange 21G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (D)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 21 Protein Drink-Vanilla / Boisson protéinée - vanille 26G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
90,800	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 21 Protein Drink-Vanilla / Boisson protéinée - vanille 26G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 50,000	Each	\$ _____ (B)
50,001 to 100,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 21 Protein Drink-Vanilla / Boisson protéinée - vanille 26G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 50,000	Each	\$ _____ (D)
50,001 to 100,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 22 Protein Drink-Chocolate / Boisson protéinée - chocolat 30G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
113,500	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 22 Protein Drink-Chocolate / Boisson protéinée - chocolat 30G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (B)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 22 Protein Drink-Chocolate / Boisson protéinée - chocolat 30G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (D)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 23 Meal Replacement-Strawberry / Substitut de repas-fraise 55G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
48,044	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 23 Meal Replacement-Strawberry / Substitut de repas-fraise 55G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (B)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 23 Meal Replacement-Strawberry / Substitut de repas-fraise 55G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (D)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 24 Meal Replacement-Vanilla / Substitut de repas-vanille 55G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
50,688	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 24 Meal Replacement-Vanilla / Substitut de repas-vanille 55G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (B)
25,001 to 60,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 24 Meal Replacement-Vanilla / Substitut de repas-vanille 55G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (D)
25,001 to 60,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$



**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 25 Peanut Butter & Banana Trail Mix 50G**  
**Mélange pour randonneurs-beurre d'arachides & banane 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
25,344	Each	\$ _____ (A)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 25 Peanut Butter & Banana Trail Mix 50G**  
**Mélange pour randonneurs-beurre d'arachides & banane 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (B)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (C)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 25 Peanut Butter & Banana Trail Mix 50G**  
**Mélange pour randonneurs-beurre d'arachides & banane 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (D)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (E)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \frac{(B+C+D+E)}{4} \times 0.5 = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \frac{(B+C+D+E)}{4} \times 0.5 = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 26 Cranberry Maple Trail Mix 50G**  
**Mélange pour randonneurs-canneberges et érable 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
206,944	Each	\$ _____ (A)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 26 Cranberry Maple Trail Mix 50G**  
**Mélange pour randonneurs-canneberges et érable 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 150,000	Each	\$ _____ (B)
150,001 to 300,000	Each	\$ _____ (C)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 26 Cranberry Maple Trail Mix 50G**  
**Mélange pour randonneurs-canneberges et érable 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 150,000	Each	\$ _____ (D)
150,001 to 300,000	Each	\$ _____ (E)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \frac{(B+C+D+E)}{4} \times 0.5 = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \frac{(B+C+D+E)}{4} \times 0.5 = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 27 Tropical Trail Mix 50G**  
**Mélange pour randonneurs-Tropical 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
116,144	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 27 Tropical Trail Mix 50G**  
**Mélange pour randonneurs-Tropical 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (B)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 27 Tropical Trail Mix 50G**  
**Mélange pour randonneurs-Tropical 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 100,000	Each	\$ _____ (D)
100,001 to 200,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 28 Beef Jerky / Jerky de boeuf 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
25,344	Each	\$_____ (A)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 28 Beef Jerky / Jerky de boeuf 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$_____ (B)
25,001 to 50,000	Each	\$_____ (C)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 28 Beef Jerky / Jerky de boeuf 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$_____ (D)
25,001 to 50,000	Each	\$_____ (E)

Number of units per shipping container \_\_\_\_\_

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination. (livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 29 Beef Jerky-Teriyaki / Jerky de boeuf teriyaki 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
25,344	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 29 Beef Jerky-Teriyaki / Jerky de boeuf teriyaki 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (B)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 29 Beef Jerky-Teriyaki / Jerky de boeuf teriyaki 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (D)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$

**First Year - 2015 Firm Quantities**

**Item 30 Beef Jerky BBQ / Jerky de boeuf BBQ 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
25,344	Each	\$ _____ (A)
Number of units per shipping container _____		

**Second Year - 2016 Option Quantities**

**Item 30 Beef Jerky BBQ / Jerky de boeuf BBQ 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (B)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (C)
Number of units per shipping container _____		

**Third Year – 2017 Option Quantities**

**Item 30 Beef Jerky BBQ / Jerky de boeuf BBQ 50G**

Quantity	Unit of Issue	Firm Unit Price/FOB Destination
0 to 25,000	Each	\$ _____ (D)
25,001 to 50,000	Each	\$ _____ (E)
Number of units per shipping container _____		

**Note:**

Suppliers must submit unit prices for Year 1, 2 and 3 otherwise the bid will be found to be non-compliant.

**Unit Cost**

In his quotation the bidder must calculate the unit cost as FOB destination.

**Formula for evaluating bids:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Total average unit price for year 1, 2 and 3.}$$

**Note:**

Les fournisseurs doivent fournir des prix pour les 3 années pour être conforme.

**Prix Unité:**

En établissant son prix le soumissionnaire doit calculer le prix unitaire suivant le prix FAB destination.(livraison inclus)

**Formule pour évaluer votre proposition:**

$$(A \times 0.5) + \left( \frac{B+C+D+E}{4} \times 0.5 \right) = \text{Prix moyen à l'unité pour année 1, 2 et 3.}$$