



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 a Standing Offer
Demande d'offre à commandes

National Individual Standing Offer (NISO)
Offre à commandes individuelle et
nationale (OCIN)

Canada, as represented by the Minister of
Public Works and Government Services
Canada, hereby requests a Standing Offer
on behalf of the Identified Users herein.

Le Canada, représenté par le ministre des
Travaux Publics et Services
Gouvernementaux Canada, autorise par la
présente, une offre à commandes au nom
des utilisateurs identifiés énumérés ci-
après.

Comments - Commentaires

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

Issuing Office - Bureau de distribution
Science and Software Systems
Procurement Directorate / Direction de
l'approvisionnement en sciences et en
systèmes logiciels
Terrasses de la Chaudière
10 Wellington St. / 10, rue Wellington
Gatineau, Québec K1A 0S5

Title-Sujet Analyse microbiologique de nourriture	
Solicitation No. - N° de l'invitation 39903-180172/A	Date 2018-03-08
Client Reference No. - N° de référence du client 39903-180172	
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG	
File No. – N° de dossier 066ss.39903-180172	CCC No./N° CC – FMS NO. / N° VME
Solicitation Closes – L'invitation prend fin at – à 14 :00 on – le 2018-04-10	Time Zone Fuseau horaire Heure Avancée de l'Est HAE
Delivery Required - Livraison exigée See Herein - voir aux présentes	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Heather Wilson	Buyer Id – Id de l'acheteur 066ss
Telephone No. - N° de téléphone 819-639-0671	FAX No. - N° de FAX
Destination of Goods, Services and Construction: Destinations des biens, services et construction : Specified Herein Précisé dans les présentes	
Security – Sécurité This request for a Standing Offer does not include provisions for security. Cette Demande d'offre à commandes ne comprend pas des dispositions en matière de sécurité.	

Instructions : See Herein

Instructions : voir aux présentes

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

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Introduction
2. Sommaire
3. Utilisation Estimative
4. Compte Rendu

PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

1. Instructions, Clauses et Conditions Uniformisées
2. Présentation des Offres
3. Ancien Fonctionnaire – Concurrentiels - Offre
4. Demandes de Renseignements – Demande d'Offres à Commandes
5. Lois Applicables

PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES

1. Instructions pour la Préparation des Offres

PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'Évaluation
2. Méthode de Sélection – Pour Chaque Organisme

PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

1. Attestations Exigées avec l'Offre
2. Attestations Préalables à l'Émission d'une Offre à Commandes et Renseignements Supplémentaires

PARTIE 6 – EXIGENCES RELATIVES AUX EXIGENCES FINANCIÈRES ET D'ASSURANCES

1. Capacité Financière
2. Exigences en Matière d'Assurance - Preuve de Disponibilité - Avant l'Émission de l'Offre à Commandes

PARTIE 7 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

A. OFFRE À COMMANDES

1. Offre
2. Exigences Relatives à la Sécurité
3. Clauses et Conditions Uniformisées
4. Durée de l'Offre à Commandes
5. Responsables
6. Divulgateur Proactive de Marchés Conclus avec d'Anciens Fonctionnaires (Si Applicable)
7. Utilisateurs Désignés
8. Procédures pour les Commandes
9. Instrument de Commande
10. Limite des Commandes Subséquentes
11. Ordre de Priorité des Documents
12. Attestations
13. Lois Applicables

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Besoin
2. Clauses et Conditions Uniformisées
3. Durée du Contrat
4. Divulgence Proactive de Marchés Conclues avec d'Anciens Fonctionnaires (Si Applicable)
5. Paiement
6. Instructions pour la Facturation
7. Assurance – Exigences Particulières
8. Clauses du Guide des CCUA

Liste d'Annexes:

1. Annexe A – Besoin
2. Annexe B – Base de Paiement
3. Annexe C – Exigences en Matière d'Assurance

Liste de pièces jointes:

1. Pièce Jointe 1 - Présentation d'Offre Financière
2. Pièce Jointe 2 - Instruments de Paiement Électronique

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Introduction

La demande d'offre à commandes (DOC) contient sept parties, ainsi que des pièces jointes et des annexes, et elle est divisée comme suit :

- | | |
|----------|--|
| Partie 1 | Renseignements généraux : renferme une description générale du besoin; |
| Partie 2 | Instructions à l'intention des offrants : renferme les instructions relatives aux clauses et conditions de la DOC; |
| Partie 3 | Instructions pour la préparation des offres : donne aux offrants les instructions pour préparer leur offre afin de répondre aux critères d'évaluation spécifiés; |
| Partie 4 | Procédures d'évaluation et méthode de sélection : décrit la façon selon laquelle se déroulera l'évaluation, les critères d'évaluation auxquels on doit répondre, ainsi que la méthode de sélection; |
| Partie 5 | Attestations et renseignements supplémentaires : comprend les attestations et les renseignements supplémentaires à fournir; |
| Partie 6 | Exigences relatives à la sécurité, exigences financières et d'assurances : comprend des exigences particulières auxquelles les offrants doivent répondre; et |
| Partie 7 | 7A - Offre à commandes, contient l'offre à commandes incluant l'offre de l'offrant et les clauses et conditions applicables;

7B - Clauses du contrat subséquent, contient les clauses et les conditions qui s'appliqueront à tout contrat résultant d'une commande subséquente à l'offre à commandes. |

Les annexes comprennent le Besoin, la Base de paiement, et les Exigences en matière d'assurance.

Les pièces jointes comprennent la Présentation d'offre financière, et le formulaire des Instruments de paiement électronique.

2. Sommaire

- i) L'ACIA est un organisme de réglementation fédéral dont le mandat est d'assurer la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux afin d'améliorer la santé et le bien-être des Canadiens et de protéger l'environnement et l'économie.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) effectue des enquêtes ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines où le risque est le plus élevé. Les données recueillies grâce à ces enquêtes permettent à l'Agence d'établir ses priorités en matière d'activités afin de cibler les domaines qui suscitent le plus de préoccupations. À l'origine, les enquêtes ciblées étaient menées dans le cadre du Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA), mais depuis 2013 elles font partie des activités de surveillance courantes de l'ACIA. Les enquêtes ciblées constituent un outil précieux pour générer de l'information sur certains risques posés par les aliments, cerner ou caractériser les risques nouveaux et émergents, recueillir l'information nécessaire à l'analyse des tendances, réaliser ou raffiner les évaluations du risque pour la santé humaine, mettre en évidence d'éventuels problèmes de contamination ainsi que pour évaluer et promouvoir la conformité aux règlements canadiens.

La salubrité des aliments est une responsabilité partagée. L'Agence canadienne d'inspection des aliments collabore avec les paliers d'administration fédérale, provinciale, territoriale et municipale et exerce une surveillance de la conformité aux règlements visant l'industrie alimentaire pour favoriser une manipulation sûre des aliments dans la chaîne de production alimentaire. L'industrie alimentaire et les secteurs du détail du Canada sont responsables des aliments qu'ils produisent et vendent. Il appartient aux consommateurs de manipuler d'une manière sûre les aliments en leur possession.

De plus, l'ACIA peut se voir obligée de prendre des mesures réglementaires sous le régime des lois dont elle assure ou contrôle l'application en vertu de l'article 11 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, ou en vertu de toute autre loi applicable, sur la foi de renseignements reçus ou obtenus dans le cadre de l'exécution du travail en vertu de la présente offre à commandes.

- ii) Pour établir plusieurs offres à commandes individuelle et nationale (OCIN) pour l'approvisionnement de services laboratoires à fournir des services de prélèvement d'échantillons de produits alimentaires ainsi que des services d'analyse pour les organismes dans les produits alimentaires pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Les résultats d'analyse seront utilisés par l'ACIA pour déterminer le risque de sécurité alimentaire au Canadiens et pour identifier où les problèmes de sécurité alimentaire peuvent devoir être résolus.

Les tests doivent être en conformité avec les méthodes analytiques et les modes opératoires normalisés accrédités par le Conseil canadien des normes dans le Domaine de spécialité des produits agricoles et alimentaires, ou par la «Canadian Association for Laboratory Accreditation (CALA)». Les services sont requis sur demande lorsque les commandes subséquentes sont émises par l'ACIA aux OCIN autorisées.

Canada a l'intention d'émettre au plus trois OCIN pour chaque organisme tel qu'identifiés dans l'Annexe A, Besoin.

Si un offrant est sélectionné pour plusieurs organismes, seulement une OCIN sera émise à l'offrant pour inclure tous organismes pour lesquels l'offrant a été sélectionné.

Les commandes subséquentes seront émises tel que décrit dans la Partie 7, la section A, l'article 8.1 Méthode d'attribution.

- iii) La période initiale de l'offre à commandes sera à partir de la date d'émission jusqu'au 31 mars 2020. Canada peut autoriser l'utilisation de l'offre à commandes au-delà de la période initiale, pour trois périodes supplémentaires de prolongation d'une année chacune.
- iv) Ce besoin est assujetti aux dispositions de l'Accord de libre-échange canadien (ALEC), et est limité aux produits et aux services canadiens.

Les ententes sur les revendications territoriales globales (ERTG) ne sont pas applicables à cet achat, car le travail ne sera pas livré à, ni effectué dans les territoires des ententes sur les revendications territoriales globales.

La Stratégie d'approvisionnement auprès des entreprises autochtones n'est pas applicable, car les services ne seront pas livrés à, ni pour une population autochtone.

- v) Les offrants doivent fournir une liste de noms ou tout autre documentation connexe, selon les besoins, conformément à l'article 01, Dispositions relatives à l'intégrité – offre, du document 2006 (2017-04-27) Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels.
- vi) Le Processus de conformité des soumissions en phases (« PCSP ») s'applique à ce besoin.

- vii) La présente OC permet aux offrants d'utiliser le service Connexion postal offert par la Société canadienne des postes pour la présentation des offres. Les offrants doivent consulter la partie 2 de la DOC, Instructions à l'intention des offrants, pour obtenir de plus amples renseignements.

3 Utilisation estimative

Le volume d'affaires total estimé est spécifié dans le tableau ci-dessous. Tous valeurs spécifiés dans cet article sont seulement des estimations de besoin données de bonne foi.

Les fonds d'année fiscale estimatifs sont approximativement \$2 million (CAD) chaque année pour tous les organismes basés sur le nombre estimatif des tests indiqué dessous.

	Première année	Deuxième année	Première année de prolongation	Deuxième année de prolongation	Troisième année de prolongation
Nombre estimatif des échantillons de Catégorie ordinaire	11 250	11 250	11 250	11 250	11 250
Nombre estimatif des échantillons de Catégorie supérieure	1 250	1 250	1 250	1 250	1 250
Nombre estimatif des tests	54 000	54 000	54 000	54 000	54 000

4 Compte rendu

Les offrants peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande d'offres à commandes. Les offrants devraient en faire la demande au responsable de l'offre à commandes dans les 15 jours ouvrables, suivant la réception des résultats du processus de demande d'offres à commandes. Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

1 Instructions, clauses et conditions uniformisées

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande d'offres à commandes (DOC) 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-d-achat) (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

Les offrants qui présentent une offre s'engagent à respecter les instructions, les clauses et les conditions de la DOC et acceptent les clauses et les conditions de l'offre à commandes et du ou des contrats subséquents.

Le document [2006](#) (2017-04-27) Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, sont incorporées par renvoi à la DOC et en font partie intégrante.

Le paragraphe 5.4 du document [2006](#), Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, est modifié comme suit :

Supprimer : 60 jours

Insérer : cent vingt (120) jours

Les instructions uniformisées 2006 sont modifiées comme suit :

- L'article 05, Présentation des offres, est modifié comme suit :
 - Le paragraphe 1 est entièrement supprimé et remplacé par le suivant : « Le Canada exige que chaque offre, à la date et à l'heure de clôture de la DOC ou sur demande du responsable de l'offre à commandes, par exemple dans le cas d'une offre acheminée par le Connexion postal, soit signée par l'offrant ou par son représentant autorisé. Si une offre est déposée par une coentreprise, elle doit être conforme à l'article intitulé Coentreprise. »
 - L'alinéa 2d. est supprimé en entier et remplacé par ce qui suit : « de faire parvenir son offre uniquement au Module de réception des soumissions de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada indiqué dans la DOC ou à l'adresse indiquée dans la DOC; »
 - L'alinéa 2e. est supprimé en entier et remplacé par ce qui suit : « de veiller à ce que le nom et le numéro d'entreprise – approvisionnement de l'offrant, l'adresse de l'expéditeur, le numéro de la DOC ainsi que la date et l'heure de clôture de la DOC soient clairement indiqués; et »
- L'article 06, Offres déposées en retard, le texte est entièrement supprimé et remplacé par le texte suivant : « TPSGC renverra les offres livrées après la date et l'heure de clôture stipulées dans la DOC, à moins que ces offres ne soient considérées comme des offres retardées selon les circonstances énoncées à l'article intitulé Offres retardées. Les offres physiques transmises par un moyen autre que le service Connexion postal de la Société canadienne des postes seront renvoyées. Dans le cas des offres transmises à l'aide du service Connexion postal, les conversations entamées par le Module de réception des soumissions à l'aide du service Connexion postal qui comporte un accès, des dossiers et des renseignements relatifs à une offre déposée en retard seront supprimées. »
- L'article 07, Offres retardées, est modifié comme suit :
 - Le paragraphe 1 est modifié pour ajouter l'élément de preuve suivant : « d. une date et heure de l'envoi du service Connexion postal de la SCP indiquée dans l'activité de la conversation du service Connexion postal; »
- L'article 8, Transmission par télécopieur, est entièrement supprimé et remplacé par le l'article suivant :
« Transmission par télécopieur ou par le service Connexion postal
- 1. Télécopieur
 - a. Sauf indication contraire dans la DOC, les offres peuvent être transmises par télécopieur. Le seul numéro de télécopieur valide pour la réception des réponses aux DOC émises par l'administration centrale de TPSGC est le 819-997-9776 ou, le cas échéant, le numéro de

- télécopieur indiqué dans la DOC. Le numéro de télécopieur à utiliser pour répondre aux DOC émises par les bureaux régionaux de TPSGC est indiqué dans les DOC.
- b. Pour les offres transmises par télécopieur, le Canada ne sera responsable d'aucune défaillance attribuable à l'utilisation de ce mode de transmission ou de réception. Entre autres, il n'assumera aucune responsabilité pour ce qui suit :
- i. réception d'une offre brouillée ou incomplète;
 - ii. disponibilité ou condition du télécopieur utilisé pour la réception;
 - iii. incompatibilité entre le matériel utilisé pour l'envoi et celui utilisé pour la réception;
 - iv. retard dans la transmission ou la réception de l'offre;
 - v. défaut de la part de l'offrant de bien identifier l'offre;
 - vi. illisibilité de l'offre;
 - vii. sécurité des données incluses dans l'offre.
- c. Une offre transmise par télécopieur constitue l'offre officielle de l'offrant et doit être conforme à l'article intitulé Présentation des offres.
2. Connexion postel
- a. Sauf indication contraire dans la DOC, les offres peuvent être transmises à l'aide du service Connexion postel fourni par la Société canadienne des postes (https://www.canadapost.ca/web/fr/products/details.page?article=epost_connect_send_a).
- b. Pour transmettre une offre à l'aide du service Connexion postel, l'offrant doit :
- i. envoyer directement son offre uniquement au Module de réception des soumissions précisé de TPSGC à l'aide de sa propre licence d'utilisateur du service Connexion postel en vigueur entre son entreprise et la Société canadienne des postes; ou
 - ii. envoyer dès que possible, et, en tout cas, au moins six jours ouvrables avant la date de clôture de la DOC, un courriel qui contient le numéro de la DOC au Module de réception des soumissions précisé de TPSGC pour demander d'ouvrir une conversation Connexion postel. Les demandes d'ouverture de conversation Connexion postel reçues après cette date pourraient rester sans réponse.
- c. Si l'offrant envoie un courriel au Module de réception des soumissions, ce dernier entamera alors la conversation Connexion postel dans laquelle l'offrant pourra transmettre son offre à n'importe quel moment avant la date et l'heure de clôture de la DOC. La conversation du service Connexion postel créera une notification par courriel de la Société canadienne des postes invitant l'offrant à accéder au message dans la conversation, et l'offrant peut répondre à la notification par courriel en transmettant son offre.
- d. Si l'offrant utilise sa licence d'entreprise en vigueur pour envoyer son offre, il doit maintenir la conversation Connexion postel ouverte jusqu'à au moins trente jours ouvrables suivant la date et l'heure de clôture de la DOC.
- e. L'adresse de courriel du Module de réception des soumissions à l'administration centrale de TPSGC est : TPSGC.DGAreceptiondessoumissions-ABBidReceiving.PWGSC@tpsgc-pwgsc.gc.ca. Le numéro de la DOC doit être indiqué au champ réservé à la description dans toutes les transmissions électroniques.
- f. Il est important de savoir qu'il faut avoir une adresse postale canadienne pour utiliser le service Connexion postel. Si l'offrant n'en a pas, il peut utiliser l'adresse du Module de réception des soumissions indiquée à la page 1 de la DOC pour s'inscrire au service.
- g. Dans le cas des transmissions par le service Connexion postel, le Canada ne pourra pas être tenu responsable de tout retard ou panne touchant la transmission ou la réception des offres. Entre autres, le Canada n'assumera aucune responsabilité pour ce qui suit :
- i. réception d'une offre brouillée ou incomplète;
 - ii. disponibilité ou condition du service Connexion postel;
 - iii. incompatibilité entre le matériel utilisé pour l'envoi et celui utilisé pour la réception;
 - iv. retard dans la transmission ou la réception de l'offre;
 - v. défaut de la part de l'offrant de bien identifier l'offre;
 - vi. illisibilité de l'offre;
 - vii. sécurité des données incluses dans l'offre;
 - viii. incapacité de créer une conversation électronique par le service Connexion postel.

- h. Une offre transmise par le service Connexion postel constitue l'offre officielle de l'offrant et doit être conforme à l'article intitulé Présentation des offres. »

2 Présentation des offres

Les offres 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 d'offres à commandes.

3 Ancien fonctionnaire – concurrentiels - offre

Les contrats attribués à des anciens fonctionnaires qui touchent une pension ou qui ont reçu un paiement forfaitaire doivent résister à l'examen scrupuleux du public et constituer une dépense équitable des fonds publics. Afin de respecter les politiques et les directives du Conseil du Trésor sur les contrats attribués à des anciens fonctionnaires, les offrants doivent fournir l'information exigée ci-dessous avant l'émission d'une offre à commandes. Si la réponse aux questions et, s'il y a lieu les renseignements requis, n'ont pas été fournis par le temps où l'évaluation des offres est complétée, le Canada informera l'offrant du délai à l'intérieur duquel l'information doit être fournie. Le défaut de se conformer à la demande du Canada et satisfaire à l'exigence dans le délai prescrit rendra l'offre non recevable.

Définitions

Pour les fins de cette clause,

« ancien fonctionnaire » signifie tout ancien employé d'un ministère au sens de la [Loi sur la gestion des finances publiques](#), L.R., 1985, ch. F-11, un ancien membre des Forces armées canadiennes ou de la Gendarmerie royale du Canada. Un ancien fonctionnaire peut être :

- a. un individu;
- b. un individu qui s'est incorporé;
- c. une société de personnes constituée d'anciens fonctionnaires; ou
- d. une entreprise à propriétaire unique ou une entité dans laquelle la personne visée détient un intérêt important ou majoritaire.

« période du paiement forfaitaire » signifie la période mesurée en semaines de salaire à l'égard de laquelle un paiement a été fait pour faciliter la transition vers la retraite ou vers un autre emploi par suite de la mise en place des divers programmes visant à réduire la taille de la fonction publique. La période du paiement forfaitaire ne comprend pas la période visée par l'allocation de fin de services, qui se mesure de façon similaire.

« pension » signifie une pension ou une allocation annuelle versée en vertu de la [Loi sur la pension de la fonction publique](#) (LPFP), L.R., 1985, ch. P-36, et toute augmentation versée en vertu de la [Loi sur les prestations de retraite supplémentaires](#) L.R., 1985 ch. S-24, dans la mesure où elle touche la LPFP. La pension ne comprend pas les pensions payables conformément à la [Loi sur la pension de retraite des Forces canadiennes](#), L.R., 1985, ch. C-17, à la [Loi sur la continuation de la pension des services de défense](#), 1970, ch. D-3, à la [Loi sur la continuation des pensions de la Gendarmerie royale du Canada](#), 1970, ch. R-10, et à la [Loi sur la pension de retraite de la Gendarmerie royale du Canada](#), L.R., 1985, ch. R-11, à la [Loi sur les allocations de retraite des parlementaires](#), L.R., 1985, ch. M-5, et à la partie de la pension versée conformément à la [Loi sur le Régime de pensions du Canada](#), L.R., 1985, ch. C-8.

Ancien fonctionnaire touchant une pension

Selon les définitions ci-dessus, est-ce que l'offrant est un ancien fonctionnaire touchant une pension?

Oui () Non ()

Si oui, l'offrant doit fournir l'information suivante pour tous les anciens fonctionnaires touchant une pension, le cas échéant :

- a. le nom de l'ancien fonctionnaire;
- b. la date de cessation d'emploi dans la fonction publique ou de la retraite.

En fournissant cette information, les offrants acceptent que le statut de l'offrant retenu, en tant qu'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la LPFP, soit publié dans les rapports de divulgation proactive des marchés, sur les sites Web des ministères, et ce conformément à l'[Avis sur la Politique des marchés : 2012-2](#) et les [Lignes directrices sur la divulgation des marchés](#).

Directive sur le réaménagement des effectifs

Est-ce que l'offrant est un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire en vertu de la Directive sur le réaménagement des effectifs?

Oui () Non ()

Si oui, l'offrant doit fournir l'information suivante :

- a. le nom de l'ancien fonctionnaire;
- b. les conditions de l'incitatif versé sous forme de paiement forfaitaire;
- c. la date de la cessation d'emploi;
- d. le montant du paiement forfaitaire;
- e. le taux de rémunération qui a servi au calcul du paiement forfaitaire;
- f. la période correspondant au paiement forfaitaire, incluant la date du début, d'achèvement et le nombre de semaines;
- g. nombre et montant (honoraires professionnels) des autres contrats assujettis aux conditions d'un programme de réaménagement des effectifs.

Pour tous les contrats attribués pendant la période du paiement forfaitaire, le montant total des honoraires qui peut être payé à un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire est limité à 5 000 \$, incluant les taxes applicables.

4 Demandes de renseignements – demande d'offres à commandes

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit au responsable de l'offre à commandes au moins dix (10) jours civils avant la date de clôture de la demande d'offres à commandes (DOC). Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

Les offrants devraient citer le plus fidèlement possible le numéro de l'article de la DOC 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 à l'offrant de le faire, afin d'en éliminer le caractère exclusif, et permettre la transmission des réponses à tous les offrants. Le Canada peut ne pas répondre aux demandes de renseignements dont la formulation ne permet pas de les diffuser à tous les offrants.

5 Lois applicables

L'offre à commandes et tout contrat découlant de l'offre à commandes seront interprétés et régis selon les lois en vigueur en Ontario et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

À leur discrétion, les offrants peuvent indiquer les lois applicables d'une province ou d'un territoire canadien de leur choix, sans que la validité de leur offre 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 offrants acceptent les lois applicables indiquées.

PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES

1 Instructions pour la préparation des offres

- Si l'offrant choisit d'envoyer son offre par voie électronique, le Canada exige de sa part qu'il respecte l'article 08 des Instructions uniformisées 2006 incorporées à l'article 2.1, Instructions, clauses et conditions uniformisées, de la partie 2, Instructions à l'intention des offrants. Les offrants sont requis de soumettre leur offre dans une transmission unique. Le service Connexion postal à la capacité de transmettre plusieurs documents par transmission, jusqu'à un maximum de 1 Go par document. Canada demande que les documents soient identifiés, groupés et présentés en sections distinctes comme suit :

Section I : Offre technique

Section II : Offre financière

Section III : Attestations

- Si l'offrant choisit de transmettre son offre sur papier, le Canada demande que l'offre soit présentée en sections distinctes, comme suit :

Section I : Offre technique (4 exemplaires papiers, et 1 copie électronique sur CD/DVD ou clé USB. S'il vous plaît s'assurer que toutes exemplaires incluent les modes opératoires normalisés et que la copie électronique dans un format consultable. Les offrants devraient indiquer clairement lequel des 4 exemplaires papiers a les copies contrôlées des modes opératoires normalisés)

Section II : Offre financière (2 exemplaires papier, et 1 copie électronique sur CD/DVD ou clé USB.)

Section III : Attestations (1 exemplaire papier)

En cas d'incompatibilité entre le libellé de la copie électronique et de l'exemplaire papier, le libellé de l'exemplaire papier l'emportera sur celui de la copie électronique.

Les prix doivent inclure dans la section de l'offre financière seulement. Aucuns prix ne doivent être indiqués dans les autres sections de l'offre.

Le Canada demande que les offrants suivent les instructions de présentation décrites ci-dessous pour préparer leur offre en format papier :

- 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 DOC.

En avril 2006, le Canada a adopté une politique exigeant que les ministères et organismes fédéraux prennent les mesures nécessaires pour tenir compte des facteurs environnementaux dans le processus d'approvisionnement : la [Politique d'achats écologiques](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html>). Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, les offrants doivent :

- 1) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm) contenant des fibres certifiées provenant d'un aménagement forestier durable et contenant au moins 30 % de matières recyclées;
- 2) utiliser un format qui respecte l'environnement : impression noir et blanc plutôt qu'en couleur, recto verso/à double face, broché ou agrafé, sans reliure Cerlox, reliure à attaches ou reliure à anneaux.

Section I : Offre technique

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

Section II : Offre financière

TOUS LES RENSEIGNEMENTS LIÉS EN AUCUNE MANIÈRE À PRIX DOIVENT ÊTRE INCLUS SEULEMENT DANS LA SECTION DE L'OFFRE FINANCIÈRE.

Les offrants doivent présenter leur offre financière en conformité avec les instructions et les exigences détaillées ci-dessous.

- (a) Un prix ferme tout compris par échantillon pour le prélèvement d'échantillons, les photos d'échantillon, les formulaires de soumission d'échantillon pour chaque année de la période initiale de l'offre à commandes et pour chaque période de prolongation optionnelle. Le montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément, s'il y a lieu.
- (b) Un prix ferme tout compris par organisme par échantillon pour l'analyse d'échantillon et les résultats d'analyse pour chaque année de la période initiale de l'offre à commandes et pour chaque période de prolongation optionnelle. Le montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément, s'il y a lieu.
- (c) Les renseignements devraient être fournis conformément au format indiqué dans la Pièce jointe 1, Présentation d'offre financière.
- (d) Tous les prix doivent être en dollars canadiens, excluant les taxes applicables, et droits de douane et taxes d'accise canadiens inclus.

1.1 Paiement électronique de factures - offre

Si vous êtes disposés à accepter le paiement de factures au moyen d'instruments de paiement électronique, compléter la Pièce jointe 2, Instruments de paiement électronique, afin d'identifier lesquels sont acceptés.

Si la Pièce jointe 2, Instruments de paiement électronique n'a pas été complétée, il sera alors convenu que le paiement de factures au moyen d'instruments de paiement électronique ne sera pas accepté.

L'acceptation des instruments de paiement électronique ne sera pas considérée comme un critère d'évaluation.

1.2 Fluctuation du taux de change

[C3011T](#) (2013-11-06), Fluctuation du taux de change

Section III: Attestations

Les offrants doivent présenter les attestations et les renseignements supplémentaires exigés à la Partie 5.

N° de l'invitation - Sollicitation No.

39903-180172/A

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

39903-180172

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier
066ss.39903-180172

Id de l'acheteur - Buyer ID

066ss

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

PIÈCE JOINTE 1

PRÉSENTATION D'OFFRE FINANCIÈRE

La Présentation d'offre financière en format Excel peut être téléchargée à partir de l'avis d'appel d'offres sur le site Web de l'Achats et ventes, achatsetventes.gc.ca.

PIÈCE JOINTE 2

INSTRUMENTS DE PAIEMENT ÉLECTRONIQUE

L'offrant accepte d'être payé au moyen de l'un des instruments de paiement électronique suivants :

- () Carte d'achat VISA ;
- () Carte d'achat MasterCard ;
- () Dépôt direct (national et international) ;
- () Échange de données informatisées (EDI) ;
- () Virement télégraphique (international seulement) ;
- () Système de transfert de paiements de grande valeur (plus de 25 M\$)

PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1 Procédures d'évaluation

- (a) Les offres seront évaluées par rapport à l'ensemble du besoin de la demande d'offre à commandes incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- (b) Chacun des 11 organismes sera évalué individuellement.
- (c) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les offres.
- (d) Sauf indication contraire, l'expérience indiquée dans l'offre doit être celle du offrant lui-même (ce qui comprend l'expérience de toutes les entreprises qui ont constitué l'offrant par fusion mais ne comprend pas l'expérience acquise par l'achat de biens ou par la cession d'un contrat). L'expérience des entreprises affiliées (c.-à-d. société mère, filiales ou sociétés sœurs), des sous-traitants ou des fournisseurs de l'offrant ne sera pas prise en considération.
- (e) Le Canada appliquera le Processus de conformité des soumissions en phases décrit ci-dessous.

1.1 Processus de conformité des soumissions en phases

1.1.1 Généralités

- (a) Pour ce besoin, le Canada applique le PCSP tel que décrit ci-dessous.
- (b) Nonobstant tout examen par le Canada aux phases I ou II du Processus, les soumissionnaires sont et demeureront les seuls et uniques responsables de l'exactitude, de l'uniformité et de l'exhaustivité de leurs soumissions, et le Canada n'assume, en vertu de cet examen, aucune obligation ni de responsabilité envers les soumissionnaires de relever, en tout ou en partie, toute erreur ou toute omission, dans les soumissions ou en réponse à toute communication provenant d'un soumissionnaire.

LE SOUMISSIONNAIRE RECONNAÎT QUE LES EXAMENS LORS DES PHASES I ET II DU PRÉSENT PROCESSUS NE SONT QUE PRÉLIMINAIRES ET N'EMPÊCHENT PAS QU'UNE SOUMISSION SOIT NÉANMOINS JUGÉE NON RECEVABLE À LA PHASE III, ET CE, MÊME POUR LES EXIGENCES OBLIGATOIRES QUI ONT FAIT L'OBJET D'UN EXAMEN AUX PHASES I OU II, ET MÊME SI LA SOUMISSION AURAIT ÉTÉ JUGÉE RECEVABLE À UNE PHASE ANTÉRIEURE. LE CANADA PEUT DÉTERMINER À SA DISCRÉTION QU'UNE SOUMISSION NE RÉPOND PAS À UNE EXIGENCE OBLIGATOIRE À N'IMPORTE QUELLE DE CES PHASES. LE SOUMISSIONNAIRE RECONNAÎT ÉGALEMENT QUE MALGRÉ LE FAIT QU'IL AIT FOURNI UNE RÉPONSE À UN AVIS OU À UN RAPPORT D'ÉVALUATION DE LA CONFORMITÉ (REC) (TEL QUE CES TERMES SONT DÉFINIS PLUS BAS) QU'IL EST POSSIBLE QUE CETTE RÉPONSE NE SUFFISE PAS POUR QUE SA SOUMISSION SOIT JUGÉE CONFORME AUX AUTRES EXIGENCES OBLIGATOIRES.

- (c) Le Canada peut, à sa propre discrétion et à tout moment, demander et recevoir de l'information de la part du soumissionnaire afin de corriger des erreurs ou des lacunes administratives dans sa soumission, et cette nouvelle information fera partie intégrante de sa soumission. Ces erreurs pourraient être, entre autres : une signature absente; une case non cochée dans un formulaire; une erreur de forme; l'omission d'un accusé de réception, du numéro d'entreprise d'approvisionnement ou même les coordonnées des personnes-ressources, c'est-à-dire leurs noms, leurs adresses et les numéros de téléphone; ou encore des erreurs d'inattention dans les calculs ou dans les nombres, et des erreurs qui n'affectent en rien les montants que le soumissionnaire a indiqué pour le prix ou pour tout composant du prix. Ainsi, le Canada a le droit de demander ou de recevoir toute information après la date de clôture de l'invitation à soumissionner uniquement lorsque l'invitation à soumissionner permet ce droit expressément. Le soumissionnaire disposera alors d'un délai indiqué pour fournir l'information requise. Toute information fournie hors délais sera refusée.

- (d) Le PCSP ne limite pas les droits du Canada en vertu du Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat (CCUA) 2003 (27-04-2017) Instructions uniformisées – biens ou services – besoins concurrentiels, ni le droit du Canada de demander ou d'accepter toute information pendant la période de soumission ou après la clôture de cette dernière, lorsque la demande de soumissions confère expressément ce droit au Canada, ou dans les circonstances décrites au paragraphe (c).
- (e) Le Canada enverra un Avis ou un REC selon la méthode de son choix et à sa discrétion absolue. Le soumissionnaire doit soumettre sa réponse par la méthode stipulée dans l'Avis ou le REC. Les réponses sont réputées avoir été reçues par le Canada à la date et à l'heure qu'elles ont été livrées au Canada par la méthode indiquée dans l'Avis ou le REC et à l'adresse qui y figure. Un courriel de réponse autorisé dans l'Avis ou le REC est réputé reçu par le Canada à la date et à l'heure auxquelles il a été reçu dans la boîte de réception de l'adresse électronique indiquée dans l'Avis ou le REC. Un Avis, ou un REC, envoyé par le Canada au soumissionnaire à l'adresse fournie par celui-ci dans la soumission ou après l'envoi de celle-ci est réputé avoir été reçu par le soumissionnaire à la date à laquelle il a été envoyé par le Canada. Le Canada n'assume aucune responsabilité envers les soumissionnaires pour les soumissions retardataires, peu importe la cause.

1.1.2 Phase I: Soumission financière:

- a) Après la date et l'heure de clôture de cette demande de soumissions, le Canada examinera la soumission pour déterminer si elle comporte une soumission financière et si celle-ci contient toute l'information demandée par la demande de soumissions. L'examen par le Canada à la phase I se limitera à déterminer s'il y manque des informations exigées par la demande de soumissions à la soumission financière. Cet examen n'évaluera pas si la soumission financière répond à toute norme ou si elle est conforme à toutes les exigences de la demande.
- b) L'examen du Canada dans la phase I sera effectué par des fonctionnaires du ministère de Services Publiques et Approvisionnement Canada.
- c) Si le Canada détermine, selon sa discrétion absolue, qu'il n'y a pas de soumission financière ou qu'il manque toutes les informations demandées dans la soumission financière, la soumission sera alors jugée non recevable et sera rejetée.
- d) Pour les soumissions autres que celles décrites au paragraphe (c), Canada enverra un avis écrit au soumissionnaire (« Avis ») identifiant où la soumission financière manque d'informations. Un soumissionnaire dont la soumission financière a été jugée recevable selon les exigences examinées lors de la phase I ne recevra pas d'Avis. De tels soumissionnaires n'auront pas le droit de soumettre de l'information supplémentaire relativement à leur soumission financière.
- e) Les soumissionnaires qui ont reçu un Avis bénéficieront d'un délai indiqué dans l'Avis (la « période de grâce ») pour redresser les points indiqués dans l'Avis en fournissant au Canada, par écrit, l'information supplémentaire ou une clarification en réponse à l'Avis. Les réponses reçues après la fin de la période de grâce ne seront pas prises en considération par le Canada sauf dans les circonstances et conditions stipulées expressément dans l'avis.
- f) Dans sa réponse à l'Avis, le soumissionnaire n'aura pas le droit de redresser que la partie de sa soumission financière qui est indiquée dans l'Avis. Par exemple, là où l'Avis indique que dans les cas où un élément a été laissé en blanc, seuls les informations manquantes pourront ainsi être ajoutées à la soumission financière, sauf que, dans les cas où l'ajout de ces informations entraînera nécessairement la modification d'autres renseignements sur les calculs qui ont déjà été présentés dans la soumission financière (p. ex. le calcul visant à déterminer le prix total), les rajustements nécessaires devront être mis en évidence par le soumissionnaire, et seuls ces rajustements pourront être effectués. Toutes les informations fournies doivent satisfaire aux exigences de la demande de soumissions.

- g) Toute autre modification apportée à la soumission financière soumise par le soumissionnaire sera considérée comme une nouvelle information et sera rejetée. Aucun changement ne sera autorisé à une quelconque section de la soumission du soumissionnaire. L'information soumise conformément aux exigences de cette demande de soumissions en réponse à l'Avis remplacera, en intégralité, **uniquement** la partie de la soumission financière originale telle qu'autorisée ci-dessus, et sera utilisée pour le reste du Processus d'évaluation des soumissions.
- h) Le Canada déterminera si la soumission financière est recevable pour les exigences examinées à la phase I, en tenant compte de l'information supplémentaire ou de la clarification fournie par le soumissionnaire conformément à la présente section. Si la soumission financière n'est pas jugée recevable au regard des exigences examinées à la phase I à la satisfaction du Canada, la soumission financière sera jugée non recevable et rejetée.
- i) Seules les soumissions jugées recevables au regard des exigences examinées à la phase I à la satisfaction du Canada seront examinées à la phase II.

1.1.3 Phase II : Soumission technique

- (a) L'examen par le Canada au cours de la phase II se limitera à une évaluation de la soumission technique afin de vérifier si le soumissionnaire a respecté toutes les exigences obligatoires d'admissibilité. Cet examen n'évalue pas si la soumission technique répond à une norme ou répond à toutes les exigences de la soumission. Les exigences obligatoires d'admissibilité sont les critères techniques obligatoires tels qu'ainsi décrits dans la présente demande de soumissions comme faisant partie du Processus de conformité des soumissions en phases. Les critères techniques obligatoires qui ne sont pas identifiés dans la demande de soumissions comme faisant partie du PCSP ne seront pas évalués avant la phase III.
- (b) Le Canada enverra un avis écrit au soumissionnaire REC précisant les exigences obligatoires d'admissibilité que la soumission n'a pas respectée. Un soumissionnaire dont la soumission a été jugée recevable au regard des exigences examinées au cours de la phase II recevra un REC qui précisera que sa soumission a été jugée recevable au regard des exigences examinées au cours de la phase II. Le soumissionnaire en question ne sera pas autorisé à soumettre des informations supplémentaires en réponse au REC.
- (c) Le soumissionnaire disposera de la période de temps précisée dans le REC (« période de grâce ») pour remédier à l'omission de répondre à l'une ou l'autre des exigences obligatoires d'admissibilité inscrites dans le REC en fournissant au Canada, par écrit, des informations supplémentaires ou des clarifications en réponse au REC. Les réponses reçues après la fin de la période de grâce ne seront pas prises en considération par le Canada sauf, dans les circonstances et conditions expressément prévues par le REC.
- (d) La réponse du soumissionnaire doit adresser uniquement les exigences obligatoires d'admissibilité énumérées dans le rapport d'évaluation de conformité (REC) et considérées comme non accomplies, et doit inclure uniquement les renseignements nécessaires pour ainsi se conformer aux exigences. Toute information supplémentaire fournie par le soumissionnaire qui n'est pas requise pour se conformer aux exigences ne sera pas prise en considération par le Canada, à moins qu'elle n'ait un impact sur d'autres parties de la soumission, en tel cas ces changements par effet domino seront soulignés mais en aucun cas ces changements ne doivent porter sur le ou les prix.

-
- (e) La réponse du soumissionnaire au REC devra indiquer dans chaque cas l'exigence obligatoire d'admissibilité du REC à laquelle elle répond, notamment son indication dans la section correspondante de la soumission initiale, la formulation de la modification proposée pour cette section, ainsi que la formulation et l'endroit dans la soumission de toute autre modification en conséquence. Pour chaque modification en conséquence, le soumissionnaire doit justifier pourquoi il s'agit d'une conséquence modificatrice? Il n'incombe pas au Canada d'agir comme réviseur de la soumission du soumissionnaire; au contraire, il incombe au soumissionnaire de le faire en assumant les conséquences. Toutes les informations fournies doivent satisfaire aux exigences de la demande de soumissions.
- (f) tout changement apporté à la soumission par le soumissionnaire en dehors de ce qui est demandé, sera considéré comme étant de l'information nouvelle et ne sera pas prise en considération. L'information soumise selon les exigences de cette demande de soumissions en réponse au REC remplacera, intégralement et **uniquement** la partie de la soumission originale telle qu'elle est autorisée dans cette section.
- (g) Les informations supplémentaires soumises pendant la phase II et permises par cette section seront considérées comme faisant partie de la soumission et seront prises en compte par le Canada dans l'évaluation de la soumission lors de la phase II que pour déterminer si la soumission respecte les exigences obligatoires admissibles. Celles-ci ne seront utilisées à aucune autre phase de l'évaluation pour augmenter ou diminuer les notes que la soumission originale pourrait obtenir sans les avantages de telles informations additionnelles. Par exemple, un critère obligatoire admissible qui exige l'obtention d'un nombre minimum de points pour être considéré conforme sera évalué à la phase II afin de déterminer si cette note minimum obligatoire aurait été obtenue si le soumissionnaire n'avait pas soumis les renseignements supplémentaires en réponse au REC. Dans ce cas, la soumission sera considérée comme étant conforme par rapport à ce critère obligatoire admissible, et les renseignements supplémentaires soumis par le soumissionnaire lieront le soumissionnaire dans le cadre de sa soumission, mais la note originale du soumissionnaire, qui était inférieure à la note minimum obligatoire pour ce critère obligatoire admissible, ne changera pas, et c'est cette note originale qui sera utilisée pour calculer les notes pour la soumission.
- (h) Le Canada déterminera si la soumission est recevable pour les exigences examinées à la phase II, en tenant compte de l'information supplémentaire ou de la clarification fournie par le soumissionnaire conformément à la présente section. Si la soumission n'est pas jugée recevable selon des exigences examinées à la phase II à la satisfaction du Canada, la soumission financière sera jugée non recevable et rejetée.
- (i) Uniquement les soumissions jugées recevables selon les exigences examinées à la phase II et à la satisfaction du Canada seront ensuite évaluées à la phase III.

1.1.4 Phase III : Évaluation finale de la soumission

- (a) À la phase III, le Canada complétera l'évaluation de toutes les soumissions jugées recevables selon les exigences examinées à la phase II. Les soumissions seront évaluées par rapport à l'ensemble des exigences de la demande de soumissions, y compris les exigences d'évaluation technique et financière.
- (b) Une soumission est non recevable et sera rejetée si elle ne respecte pas toutes les exigences d'évaluation obligatoires de la demande de soumissions.

1.2 Évaluation technique

1.2.1 Critères techniques obligatoires

Le Processus de conformité des soumissions en phases s'appliquera uniquement aux exigences techniques obligatoires indiquées par l'exposant (PC). Les exigences techniques obligatoires non affectés de l'exposant (PC) ne seront pas assujettis au Processus de conformité des soumissions en phases.

Au moment de la clôture de la demande d'offre à commandes, l'offrant doit démontrer qu'il satisfait aux exigences obligatoires suivantes :

Toute offre qui ne respecte pas l'une ou l'autre des exigences obligatoires M1 à M9 sera déclarée non recevable. Chaque exigence doit être traitée séparément.

Point	Description	Satisfait	Non satisfait									
M1^{PC}	<p>L'offrant doit démontrer que le ou les laboratoires proposés pour effectuer le travail disposent d'un certificat d'accréditation, d'un permis ou d'une attestation de la portée de l'accréditation valides délivrés par un organisme d'accréditation acceptable avant la fermeture de la demande d'offre à commandes.</p> <p>Les organismes d'accréditation acceptables sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la Canadian Association for Laboratory Accreditation (CALA); - le Conseil canadien des normes (CCN). <p>L'offrant devra fournir au responsable de l'offre à commandes un exemplaire du certificat d'accréditation, du permis ou de l'attestation de la portée de l'accréditation valides pour chaque laboratoire désigné dans sa soumission pour effectuer le travail avant l'attribution de l'offre à commandes, afin que l'on puisse vérifier la conformité de l'offrant à ce critère. L'omission par l'offrant de se conformer à la demande de l'autorité contractante rendra l'offre irrecevable.</p>											
M2^{PC}	<p>Les installations de laboratoire proposées de l'offrant doivent être situées au Canada. Pour le prouver, l'offrant doit fournir le nom et l'adresse physique (y compris le numéro municipal, la rue, la ville et la province) des installations de laboratoire qui effectueront les analyses de chaque organisme pour lequel il présente une offre.</p> <p>L'offrant peut proposer plusieurs installations de laboratoires pour fournir les services d'analyse, les commandes subséquentes à une offre permanente ne seront remises qu'à un offrant qui peut effectuer toutes les analyses prévues dans une commande subséquente à une offre permanente dans une seule installation de laboratoire.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Laboratoire proposé</th> <th style="width: 33%;">Adresse</th> <th style="width: 33%;">Organismes analysés</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p><i>L'offrant doit insérer des lignes au besoin.</i></p>	Laboratoire proposé	Adresse	Organismes analysés								
Laboratoire proposé	Adresse	Organismes analysés										

	L'offrant doit fournir l'adresse de chacune des installations proposées (y compris le numéro municipal, la rue, la ville et la province) du laboratoire qui effectuera le travail ainsi qu'une liste des organismes qui seront analysés à l'installation proposée afin que l'on puisse vérifier sa conformité à ce critère.												
M3^{PC}	<p>L'offrant doit soumettre des copies contrôlées de toutes les méthodes d'analyse du ou des laboratoires proposés, telles qu'elles sont définies à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères et décrites dans le tableau ci-dessous, et ce, pour chaque organisme pour lequel il présente une offre.</p> <p>Pour les organismes <i>Salmonella</i>, <i>E. coli</i> O157:H7/NM, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Shigella</i> spp, entérobactériacées, <i>E. coli</i> de type générique et coliformes, <i>Bacillus cereus</i> et <i>Clostridium perfringens</i>, l'offrant doit présenter des copies contrôlées pour toutes les méthodes obligatoires indiquées.</p> <p>Pour l'analyse de vérotoxine dans l'organisme <i>E. coli</i> O157:H7/NM, la numérotation des colonies aérobies et le <i>Staphylococcus aureus</i>, l'offrant doit fournir des copies contrôlées d'au moins une méthode obligatoire indiquée pour chaque analyse.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Organisme</th> <th>Méthode(s) obligatoire(s)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>MFHPB-20 (obligatoire)</td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i> O157:H7 ou NM</td> <td>MFHPB-10 (obligatoire) ET Au moins une des analyses de vérotoxine suivantes (obligatoire) : MFLP-83, et/ou MFLP-02, et/ou MFLP-62, et/ou MFLP-86</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>MFHPB-30 (obligatoire) MFLP-74 (obligatoire) MFHPB-03 (obligatoire) MFLP-66 (obligatoire)</td> </tr> <tr> <td><i>Shigella</i> spp.</td> <td>MFLP-25 (obligatoire)</td> </tr> </tbody> </table>	Organisme	Méthode(s) obligatoire(s)	<i>Salmonella</i>	MFHPB-20 (obligatoire)	<i>E. coli</i> O157:H7 ou NM	MFHPB-10 (obligatoire) ET Au moins une des analyses de vérotoxine suivantes (obligatoire) : MFLP-83, et/ou MFLP-02, et/ou MFLP-62, et/ou MFLP-86	<i>Listeria monocytogenes</i>	MFHPB-30 (obligatoire) MFLP-74 (obligatoire) MFHPB-03 (obligatoire) MFLP-66 (obligatoire)	<i>Shigella</i> spp.	MFLP-25 (obligatoire)		
Organisme	Méthode(s) obligatoire(s)												
<i>Salmonella</i>	MFHPB-20 (obligatoire)												
<i>E. coli</i> O157:H7 ou NM	MFHPB-10 (obligatoire) ET Au moins une des analyses de vérotoxine suivantes (obligatoire) : MFLP-83, et/ou MFLP-02, et/ou MFLP-62, et/ou MFLP-86												
<i>Listeria monocytogenes</i>	MFHPB-30 (obligatoire) MFLP-74 (obligatoire) MFHPB-03 (obligatoire) MFLP-66 (obligatoire)												
<i>Shigella</i> spp.	MFLP-25 (obligatoire)												

	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="365 216 776 373">Entérobactéries</td> <td data-bbox="776 216 1195 373">ISO 21528-1:2017 (obligatoire) ISO 21528-2:2017 (obligatoire) ISO 7218:2007/Amd.1:2013 (obligatoire)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="365 373 776 468"><i>E. coli</i> générique et coliformes</td> <td data-bbox="776 373 1195 468">MFHPB-19 (obligatoire)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="365 468 776 531">Coliformes</td> <td data-bbox="776 468 1195 531">MFHPB-19 (obligatoire)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="365 531 776 741">Numération des colonies aérobies (NCA)</td> <td data-bbox="776 531 1195 741">Au moins l'une des méthodes suivantes (obligatoire) : MFHPB-18 et/ou MFHPB-33</td> </tr> <tr> <td data-bbox="365 741 776 898"><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td data-bbox="776 741 1195 898">Au moins l'une des méthodes suivantes (obligatoire) : MFHPB-21 et/ou MFLP-21</td> </tr> <tr> <td data-bbox="365 898 776 961"><i>Bacillus cereus</i></td> <td data-bbox="776 898 1195 961">MFLP-42 (obligatoire)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="365 961 776 997"><i>Clostridium perfringens</i></td> <td data-bbox="776 961 1195 997">MFHPB-23 (obligatoire)</td> </tr> </table>	Entérobactéries	ISO 21528-1:2017 (obligatoire) ISO 21528-2:2017 (obligatoire) ISO 7218:2007/Amd.1:2013 (obligatoire)	<i>E. coli</i> générique et coliformes	MFHPB-19 (obligatoire)	Coliformes	MFHPB-19 (obligatoire)	Numération des colonies aérobies (NCA)	Au moins l'une des méthodes suivantes (obligatoire) : MFHPB-18 et/ou MFHPB-33	<i>Staphylococcus aureus</i>	Au moins l'une des méthodes suivantes (obligatoire) : MFHPB-21 et/ou MFLP-21	<i>Bacillus cereus</i>	MFLP-42 (obligatoire)	<i>Clostridium perfringens</i>	MFHPB-23 (obligatoire)	<p>Les méthodes proposées par l'offrant doivent indiquer que ce dernier suit toutes les étapes de l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères, y compris les clarifications exigées par le client. L'offrant peut fournir une copie contrôlée de la méthode publiée du site des méthodes d'analyse publiées de l'ISO ou du Compendium de méthodes de Santé Canada plutôt que de leur propre copie contrôlée, tant que les clarifications exigées par le client sont indiquées.</p> <p>L'offrant doit fournir à l'autorité de l'offre à commandes tous les documents que cette dernière considère comme pertinents afin que l'on puisse vérifier sa conformité à ce critère.</p>		
Entérobactéries	ISO 21528-1:2017 (obligatoire) ISO 21528-2:2017 (obligatoire) ISO 7218:2007/Amd.1:2013 (obligatoire)																	
<i>E. coli</i> générique et coliformes	MFHPB-19 (obligatoire)																	
Coliformes	MFHPB-19 (obligatoire)																	
Numération des colonies aérobies (NCA)	Au moins l'une des méthodes suivantes (obligatoire) : MFHPB-18 et/ou MFHPB-33																	
<i>Staphylococcus aureus</i>	Au moins l'une des méthodes suivantes (obligatoire) : MFHPB-21 et/ou MFLP-21																	
<i>Bacillus cereus</i>	MFLP-42 (obligatoire)																	
<i>Clostridium perfringens</i>	MFHPB-23 (obligatoire)																	
M4^{PC}	<p>L'offrant doit démontrer que le laboratoire proposé qui effectuera le travail a les compétences pour utiliser les méthodes indiquées dans son offre et précisées à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères.</p> <p>Les preuves justificatives pour l'acceptation sont :</p> <p>(i) la méthode indiquée dans la portée de l'accréditation du CCN ou de la CALA;</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>(ii) une lettre du CCN ou de la CALA confirmant que la demande d'en étendre la portée a été approuvée;</p> <p style="text-align: center;">OU</p>																	

	<p>(iii) une procédure de vérification répondant aux directives précisées à la Partie 5 : Directives concernant la vérification des méthodes microbiologiques alimentaires normalisées en vue de leur utilisation routinière, avril 2015 (du Compendium des méthodes, Volume 1: https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/programmes-recherche-methodes-analyse/methodes-analyse/compendium-methodes/methodes-officielles-analyse-microbiologique-aliments-compendium-methodes.html), qui sera examinée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).</p> <p>Pour chaque méthode obligatoire requise pour chaque organisme faisant l'objet d'une offre, l'offrant doit présenter une procédure de vérification qui répond aux directives décrites à la Partie 5.</p> <p>L'offrant doit fournir à l'autorité de l'offre à commandes tous les documents que cette dernière considère comme pertinents afin que l'on puisse vérifier sa conformité à ce critère.</p>		
M5^{PC}	<p>L'offrant doit présenter la ou les procédure(s) opérationnelle(s) normalisée(s) (PON) du ou des laboratoires proposés qui a été utilisé pour le prélèvement des échantillons. Il doit présenter clairement les méthodes utilisées pour le prélèvement, la manipulation et l'expédition des échantillons envoyés pour l'analyse microbiologique.</p> <p>La PON doit traiter des points suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Manipulation des échantillons envoyés pour analyse microbiologique 2) Procédures d'entreposage temporaire des échantillons entre le moment de leur prélèvement et le moment de leur expédition, y compris le lieu et le mécanisme de stockage (réfrigérateur, congélateur, etc.) 3) Procédures assurant la prise adéquate de photographies d'échantillons 4) Procédure sur la façon de remplir le formulaire de soumission d'échantillon (FSE) 5) Instructions et procédures d'emballage et d'expédition 6) Politique sur la tenue de dossiers sur les échantillons 7) Procédure interne de vérification de l'assurance de la qualité assurant l'absence de divergences entre les renseignements inscrits dans le formulaire de soumission d'échantillon et l'emballage des produits. <p>L'offrant doit fournir à l'autorité de l'offre à commandes tous les documents que cette dernière considère comme pertinents afin que l'on puisse vérifier sa conformité à ce critère.</p>		

M6^{PC}

L'offrant et (ou) les sous-traitants proposés doivent démontrer qu'ils peuvent offrir un service de prélèvement d'échantillons dans les onze (11) régions métropolitaines qui sont indiquées à la section 7.1.2. de l'annexe A, Exigence.

Pour faire la preuve des capacités, l'offrant doit fournir au moins l'un des renseignements suivants :

- L'adresse physique du bureau de prélèvement des échantillons situé dans les villes indiquées dans le tableau ci-dessous.

Région métropolitaine	Adresse municipale du bureau de prélèvement des échantillons
Vancouver	
Victoria	
Calgary	
Saskatoon	
Winnipeg	
Toronto	
Ottawa - Gatineau	
Montréal	
Québec	
Halifax	
Moncton	

ET/OU

- Un plan précis sur la façon de répondre aux exigences relatives au prélèvement précisées à l'article 7.1 Prélèvement et transport des échantillons de l'annexe A, Énoncé des travaux.

L'offrant doit fournir l'adresse municipale du bureau de prélèvement des échantillons de chaque région métropolitaine et/ou un plan sur la façon de répondre aux exigences relatives au prélèvement afin que l'on puisse vérifier sa conformité à ce critère.

M7^{PC}	<p>L'offrant doit démontrer, en soumettant des dossiers de formation et/ou des procédures de formation écrites conformes aux exigences de l'annexe A (ex. manipulation, étiquetage, entreposage des échantillons), que le personnel responsable du prélèvement d'échantillons a acquis les qualifications requises en vertu d'un protocole de formation approprié.</p> <p>Pour le prouver, l'offrant doit présenter des dossiers ou des documents de formation et/ou des procédures de formation qui démontrent que la formation sur le prélèvement d'échantillons a été donnée dans le cadre d'un système de gestion de la qualité ainsi que les mesures correctives et préventives prévues en cas d'erreurs dans le prélèvement des échantillons.</p> <p>L'offrant doit fournir à l'autorité de l'offre à commandes tous les documents que cette dernière considère comme pertinents afin que l'on puisse vérifier sa conformité à ce critère.</p>		
M8^{PC}	<p>L'offrant doit présenter des photographies d'échantillons adéquates à titre d'exemple. Tout produit alimentaire vendu au détail au Canada est acceptable pour l'exemple.</p> <p>Pour répondre à cette exigence, les photographies doivent être prises conformément aux exigences de l'appendice III de l'annexe A, Exigences relatives aux photos des échantillons.</p> <p>L'offrant doit fournir les exemples de photographies à l'autorité de l'offre à commandes afin que l'on puisse vérifier sa conformité à ce critère.</p>		
M9^{PC}	<p><u>Responsable de la qualité pour le prélèvement d'échantillons</u></p> <p>L'offrant doit fournir les services d'un responsable de la qualité pour assurer la véracité et l'exactitude de toutes les données soumises.</p> <p>Pour le responsable de la qualité, l'offrant doit fournir une preuve :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) de formation du responsable de la qualité sur la PON proposé dans l'offre; et b) des mécanismes utilisés pour repérer les erreurs et prendre et mesures correctives et préventives en cas d'erreurs. <p>L'offrant doit fournir à l'autorité de l'offre à commandes tous les documents que cette dernière considère comme pertinents afin que l'on puisse vérifier sa conformité à ce critère.</p>		

1.2.2 Critères techniques obligatoires pour méthodes optionnelles

L'offrant n'est pas tenu de proposer d'autres méthodes que celles qui sont décrites à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères pour que son offre soit recevable.

Chaque méthode optionnelle proposée sera évaluée séparément. L'offrant doit satisfaire aux exigences d'évaluation suivantes pour que la méthode optionnelle qu'il propose soit comprise dans toute offre à commandes subséquente.

Au moment de la clôture de la demande d'offre à commandes, l'offrant doit respecter les exigences obligatoires ci-après à l'égard de chaque méthode optionnelle proposée :

Point	Description	Satisfait	Non satisfait														
MO-1	<p>Pour chaque organisme pour lequel l'offrant présente une offre et souhaite proposer une méthode optionnelle qu'il utilisera pendant la période de l'offre à commandes, l'offrant doit fournir les copies contrôlées de chaque méthode optionnelle du ou des laboratoires proposés, tel qu'il est décrit à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères et décrit dans le tableau ci-dessous. L'offrant n'est pas tenu de fournir des copies contrôlées des méthodes optionnelles qu'il ne propose pas d'utiliser pendant la période de l'offre à commandes. Les méthodes optionnelles ne seront évaluées qu'en regard de chaque organisme pour lequel l'offrant a présenté une offre recevable.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Organisme</th> <th>Méthodes optionnelles</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>MFLP-29 (optionnelle) MFLP-49 (optionnelle) MFLP-38 (optionnelle) MFLP-06 (optionnelle) MFHPB-24 (optionnelle)</td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i> O157:H7 ou NM</td> <td>MFLP-30 (optionnelle)</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>MFLP-28 (optionnelle) MFLP-77 (optionnelle)</td> </tr> <tr> <td><i>Shigella</i> spp.</td> <td>MFLP-26 (optionnelle)</td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i> générique et coliformes</td> <td>MFHPB-34 (optionnelle)</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>MFHPB-34 (optionnelle)</td> </tr> </tbody> </table> <p>La méthode proposée par l'offrant doit indiquer que ce dernier suit toutes les étapes de l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères, y compris les clarifications exigées par le client. L'offrant peut fournir une copie contrôlée de la méthode publiée du site des méthodes d'analyse publiées de ISO ou du Compendium de méthodes de Santé Canada plutôt que de leur propre copie contrôlée, tant que les clarifications exigées par le client sont indiquées.</p> <p>L'offrant doit fournir à l'autorité de l'offre à commandes tous les documents que cette dernière considère comme pertinents avant l'attribution du contrat afin que l'on puisse vérifier sa conformité à ce critère.</p>	Organisme	Méthodes optionnelles	<i>Salmonella</i>	MFLP-29 (optionnelle) MFLP-49 (optionnelle) MFLP-38 (optionnelle) MFLP-06 (optionnelle) MFHPB-24 (optionnelle)	<i>E. coli</i> O157:H7 ou NM	MFLP-30 (optionnelle)	<i>Listeria monocytogenes</i>	MFLP-28 (optionnelle) MFLP-77 (optionnelle)	<i>Shigella</i> spp.	MFLP-26 (optionnelle)	<i>E. coli</i> générique et coliformes	MFHPB-34 (optionnelle)	Coliformes	MFHPB-34 (optionnelle)		
Organisme	Méthodes optionnelles																
<i>Salmonella</i>	MFLP-29 (optionnelle) MFLP-49 (optionnelle) MFLP-38 (optionnelle) MFLP-06 (optionnelle) MFHPB-24 (optionnelle)																
<i>E. coli</i> O157:H7 ou NM	MFLP-30 (optionnelle)																
<i>Listeria monocytogenes</i>	MFLP-28 (optionnelle) MFLP-77 (optionnelle)																
<i>Shigella</i> spp.	MFLP-26 (optionnelle)																
<i>E. coli</i> générique et coliformes	MFHPB-34 (optionnelle)																
Coliformes	MFHPB-34 (optionnelle)																

MO-2	<p>L'offrant doit démontrer que le laboratoire proposé qui effectuera le travail a les compétences pour utiliser les méthodes indiquées dans son offre et précisées à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères.</p> <p>Les preuves justificatives pour l'acceptation sont :</p> <p>(i) la méthode indiquée dans la portée de l'accréditation du CCN ou de la CALA;</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>(ii) une lettre du CCN ou de la CALA confirmant que la demande d'en étendre la portée a été approuvée;</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>(iii) une procédure de vérification répondant aux directives précisées à la Partie 5 : Directives concernant la vérification des méthodes microbiologiques alimentaires normalisées en vue de leur utilisation routinière, avril 2015 (du Compendium des méthodes, Volume 1: https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/programmes-recherche-methodes-analyse/methodes-analyse/compendium-methodes/methodes-officielles-analyse-microbiologique-aliments-compendium-methodes.html), qui sera examinée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).</p> <p>Pour chaque méthode optionnelle proposée pour chaque organisme faisant l'objet d'une offre, l'offrant doit présenter une procédure de vérification qui répond aux directives décrites à la Partie 5.</p> <p>L'offrant doit fournir à l'autorité de l'offre à commandes tous les documents que cette dernière considère comme pertinents afin que l'on puisse vérifier sa conformité à ce critère.</p>		
-------------	--	--	--

1.3 Évaluation financière

1.3.1 Critères financiers obligatoires

Point	Description	Satisfait	Non satisfait
MF1	Pour chaque année de la période initiale de l'offre à commandes et pour chaque période de prolongation optionnelle, l'offrant ne doit ni augmenter ni diminuer le prix ferme tout compris par échantillon de +/- 5 % de la période précédente pour le prélèvement d'échantillons, les photos d'échantillon, les formulaires de soumission d'échantillon, tel que détaillé dans la Pièce jointe 1, Présentation d'offre financière.		
MF2	Pour chaque année de la période initiale de l'offre à commandes et pour chaque période de prolongation optionnelle, l'offrant ne doit ni augmenter ni diminuer le prix ferme tout compris par organisme par échantillon de +/- 5 % de la période précédente pour l'analyse d'échantillon et les résultats d'analyse, tel que détaillé dans la Pièce jointe 1, Présentation d'offre financière.		

1.3.2 Évaluation de prix

1.3.2.1 L'offrant devrait fournir leur offre financières conformément au format indiqué dans la Pièce jointe 1, Présentation d'offre financière.

Le prix de l'offre sera évalué en dollars canadiens, excluant les taxes applicables, et droits de douane et taxes d'accise canadiens inclus.

1.3.2.2 Pour l'évaluation seulement, le Prix total évalué d'offre de chaque organisme sera déterminé séparément, conformément à la Pièce jointe 1, Présentation d'offre financière et les descriptions de calcul suivantes :

Pour le prélèvement d'échantillon, les photos d'échantillon et les formulaires de soumission d'échantillon :

- Le prix moyen de Catégorie ordinaire est calculé comme la somme du prix ferme tout compris par échantillon (Catégorie ordinaire) offert pour l'année 1, l'année 2, l'année 3, l'année 4 et l'année 5, divisée par 5.
- Le prix moyen de Catégorie supérieure est calculé comme la somme du prix ferme tout compris par échantillon (Catégorie supérieure) offert pour l'année 1, l'année 2, l'année 3, l'année 4 et l'année 5, divisée par 5.
- Le prix moyen entre la Catégorie ordinaire et la Catégorie supérieure est calculé comme la somme du prix moyen de Catégorie ordinaire et du prix moyen de Catégorie supérieure, divisée par 2.

Pour l'analyse d'échantillon et les résultats analytiques :

- Pour chaque organisme, le prix moyen de l'organisme est calculé comme la somme du prix ferme tout compris par organisme par échantillon offert pour l'année 1, l'année 2, l'année 3, l'année 4 et l'année 5, divisée par 5.

Pour le prix total évalué d'offre :

- Pour chaque organisme, le prix total évalué d'offre est calculé comme la somme du prix moyen entre la Catégorie ordinaire et la Catégorie supérieure (le prélèvement d'échantillon, les photos d'échantillon et les formulaires de soumission d'échantillon) et du prix moyen de l'organisme (l'analyse d'échantillon et les résultats analytiques).

2 Méthode de sélection – Pour chaque organisme

1. Pour être déclarée recevable, une offre doit :

- (a) respecter toutes les exigences de la demande d'offre à commandes (DOC); et
- (b) satisfaire à tous les critères techniques obligatoires, selon la Partie 4, l'article 1.2.1, pour chaque organisme pour lequel le offrant a soumis une offre; et
- (c) satisfaire à tous les critères financières obligatoires pour chaque organisme pour lequel le offrant a soumis une offre.

2. Une offre qui ne répond pas aux exigences (a) ou (b) ou (c) ci-dessus sera déclaré non recevable et ne sera plus considéré.

3. Au plus trois (3) offres recevables avec le prix total évalué d'offre plus bas par organisme seront recommandés pour émission d'une offre à commandes pour chaque organisme tel qu'identifié dans l'Annexe A, Besoin.

N° de l'invitation - Solicitation No.

39903-180172/A

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

39903-180172

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

066ss.39903-180172

Id de l'acheteur - Buyer ID

066ss

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

4. Si un offrant est sélectionné pour plusieurs organismes, uniquement une offre à commandes sera recommandée pour l'émission à l'offrant à inclure tous organismes pour lesquels l'offrant a été sélectionné.

PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Les offrants doivent fournir les attestations et les renseignements supplémentaires exigés pour qu'une offre à commandes leur soit émise.

Les attestations que les offrants remettent au Canada peuvent faire l'objet d'une vérification à tout moment par le Canada. À moins d'indication contraire, le Canada déclarera une offre non recevable, aura le droit de mettre de côté une offre à commandes, ou de mettre l'entrepreneur en défaut s'il est établi qu'une attestation de l'offrant est fautive, sciemment ou non, que ce soit pendant la période d'évaluation des offres, pendant la période de l'offre à commandes, ou pendant la durée du contrat.

Le responsable de l'offre à commandes aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour vérifier les attestations de l'offrant. À défaut de répondre et de coopérer à toute demande ou exigence imposée par le responsable de l'offre à commandes, l'offre sera déclarée non recevable ou entraînera la mise de côté de l'offre à commandes ou constituera un manquement aux termes du contrat.

1 Attestations exigées avec l'offre

Les offrants doivent fournir les attestations suivantes dûment remplies avec leur offre.

1.1 Dispositions relatives à l'intégrité - déclaration de condamnation à une infraction

Conformément aux dispositions relatives à l'intégrité des instructions uniformisées, tous les offrants doivent présenter avec leur offre, **s'il y a lieu**, le formulaire de déclaration d'intégrité disponible sur le site Web [Intégrité – Formulaire de déclaration](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/declaration-fra.html) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/declaration-fra.html>), afin que son offre ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

1.2 Attestations additionnelles requises avec l'offre

1.2.1 Attestation du contenu canadien

Cet achat est limité aux services canadiens.

L'offrant atteste que :

() les services offerts sont des services canadiens tel qu'il est défini au paragraphe 4 de la clause [A3050T](#).

Pour de plus amples renseignements afin de déterminer le contenu canadien de plusieurs produits, plusieurs services ou une combinaison de produits et de services, consulter [l'Annexe 3.6](#) (9), Exemple 2 du *Guide des approvisionnements*.

1.2.2 Clause du *Guide des CUA* [A3050T](#) (2014-11-27), Définition du contenu canadien

2 Attestations préalables à l'émission d'une offre à commandes et renseignements supplémentaires

Les attestations et les renseignements supplémentaires énumérés ci-dessous devraient être remplis et fournis avec l'offre mais elles peuvent être fournis plus tard. Si l'une de ces attestations ou renseignements supplémentaires ne sont pas remplis et fournis tel que demandé, le responsable de l'offre à commandes informera l'offrant du délai à l'intérieur duquel les renseignements doivent être fournis. À défaut de fournir les attestations ou les renseignements supplémentaires énumérés ci-dessous dans le délai prévu, l'offre sera déclarée non recevable.

2.1 Dispositions relatives à l'intégrité – documentation exigée

Conformément à l'article intitulé Renseignements à fournir lors d'une soumission, de la passation d'un contrat ou de la conclusion d'un accord immobilier de la Politique d'inadmissibilité et de suspension (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html>), l'offrant doit présenter la documentation exigée, s'il y a lieu, afin que son offre ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

2.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation d'offre

En présentant une offre, l'offrant atteste que l'offrant, et tout membre de la coentreprise si l'offrant est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée du PCF ») du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour l'équité en matière d'emploi disponible au bas de la page du site Web d'Emploi et Développement social Canada (EDSC) – Travail (<https://www.canada.ca/fr/emploi-developpement-social/programmes/equite-emploi/programme-contrats-federaux.html#s4>).

Le Canada aura le droit de déclarer une offre non recevable ou de mettre de côté l'offre à commandes, si l'offrant, ou tout membre de la coentreprise si l'offrant est une coentreprise, figure dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée du PCF » au moment d'émettre l'offre à commandes ou durant la période de l'offre à commandes.

2.3 Attestations additionnelles préalables à l'émission d'une offre à commandes

2.3.1 Statut et disponibilité du personnel - offre

L'offrant atteste que, s'il obtient une offre à commandes découlant de la demande d'offres à commandes, chaque individu proposé dans son offre sera disponible pour exécuter les travaux dans le cadre d'une commande subséquente à l'offre à commandes, tel qu'exigé par le représentant du Canada, au moment indiqué dans la commande ou convenue avec ce dernier. Si pour des raisons hors de son contrôle, l'offrant est incapable de fournir les services d'un individu identifié dans son offre, l'offrant peut proposer un remplaçant avec des qualités et une expérience similaire. L'offrant doit aviser le responsable de l'offre à commandes de la raison pour le remplacement et fournir le nom, les qualités et l'expérience du remplaçant proposé. Pour les fins de cette clause, seule les raisons suivantes seront considérées comme étant hors du contrôle de l'offrant : la mort, la maladie, le congé de maternité et parental, la retraite, la démission, le congédiement justifié ou la résiliation par manquement d'une entente.

Si l'offrant a proposé un individu qui n'est pas un employé de l'offrant, l'offrant atteste qu'il a la permission de l'individu d'offrir ses services pour l'exécution des travaux et de soumettre son curriculum vitae au Canada. L'offrant doit, sur demande du responsable de l'offre à commandes, fournir une confirmation écrite, signée par l'individu, de la permission donnée à l'offrant ainsi que de sa disponibilité. Le défaut de répondre à la demande pourrait avoir pour conséquence que l'offre soit déclarée non recevable.

PARTIE 6 – EXIGENCES RELATIVES AUX EXIGENCES FINANCIÈRES ET D'ASSURANCES

1 Capacité financière

Clause du *Guide des CCUA* [M9033T](#) (2011-05-16), Capacité financière

2 Exigences en matière d'assurance - preuve de disponibilité - avant l'émission de l'offre à commandes

L'offrant doit fournir une lettre d'un courtier ou d'une compagnie d'assurances autorisé à faire des affaires au Canada stipulant que l'offrant peut être assuré conformément aux exigences en matière d'assurance décrites à l'Annexe C si une offre à commandes lui est émise à la suite de la demande d'offres à commandes.

Si l'information n'est pas fournie dans l'offre, le responsable de l'offre à commandes en informera l'offrant et lui donnera un délai afin de se conformer à cette exigence. Le défaut de répondre à la demande du responsable de l'offre à commandes et de se conformer à l'exigence dans les délais prévus aura pour conséquence que l'offre sera déclarée non recevable.

PARTIE 7 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

A. OFFRE À COMMANDES

1 Offre

L'offrant offre de remplir le besoin conformément au besoin reproduit à l'Annexe « A ».

2 Exigences relatives à la sécurité

2.1 L'offre à commandes ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

3 Clauses et conditions uniformisées

Toutes les clauses et conditions identifiées dans l'offre à commandes et contrat(s) subséquent(s) 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-d-achat) (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

3.1 Conditions générales

[2005](#) (2017-06-21), Conditions générales – offres à commandes - biens ou services, s'appliquent à la présente offre à commandes et en font partie intégrante.

3.2 Offres à commandes - établissement des rapports

3.2.1 Rapports d'utilisation périodique : Offre à commandes

L'offrant doit compiler et tenir à jour des données sur les biens et services qu'il fournit au gouvernement fédéral dans le cadre de contrats découlant de l'offre à commandes. Ces données doivent comprendre tous les achats effectués par le Canada, y compris ceux payés au moyen d'une carte d'achat du Canada.

L'offrant doit fournir les renseignements suivants de chaque commande subséquente à cette offre à commandes :

Numéro de la commande subséquente	Date d'établissement de la commande subséquente	Date d'expiration de la commande subséquente	Nom de l'utilisateur identifié	Valeur totale de la commande subséquente (les taxes applicables en sus)	Valeur versée jusqu'à présent

Si certaines données ne sont pas disponibles, la raison doit être indiquée dans le rapport. Si aucun bien ou service n'a été fourni pendant une période donnée, l'offrant doit soumettre un rapport portant la mention « néant ».

Les données doivent être présentées semestriellement au responsable de l'offre à commandes de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC).

Voici la répartition des périodes semestrielles:

- première période : du 1 avril au 30 septembre;
- deuxième période : du 1 octobre au 31 mars.

Les données doivent être présentées au responsable de l'offre à commandes dans les quinze (15) jours civils suivant la fin de la période de référence.

4 Durée de l'offre à commandes

4.1 Période de l'offre à commandes

Des commandes subséquentes à cette offre à commandes pourront être passées de la date d'émission de l'offre à commandes au 31 mars 2020.

4.2 Prolongation de l'offre à commandes

Si l'utilisation de l'offre à commandes est autorisée au-delà de la période initiale, l'offrant consent à prolonger son offre pour trois (3) périodes supplémentaires d'une année chaque, aux mêmes conditions et aux taux ou prix indiqués dans l'offre à commandes, ou aux taux ou prix calculés selon la formule mentionnée dans l'offre à commandes.

L'offrant sera avisé de la décision d'autoriser l'utilisation de l'offre à commandes pour une période prolongée par le responsable de l'offre à commandes dix (10) jours avant la date d'expiration de celle-ci. Une révision à l'offre à commandes sera émise par le responsable de l'offre à commandes.

5 Responsables

5.1 Responsable de l'offre à commandes

Le responsable de l'offre à commandes est :

Heather Wilson
 Chef d'équipe d'approvisionnement
 Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
 Direction générale des approvisionnements
 Division des sciences de la vie et de la terre
 10, rue Wellington
 Gatineau, Québec, K1A 0S5

Téléphone : 819-639-0671

Courriel : heather.wilson@tpsgc-pwgsc.gc.ca

Le responsable de l'offre à commandes est chargé de l'émission de l'offre à commandes et de son administration et de sa révision, s'il y a lieu. En tant qu'autorité contractante, il est responsable de toute question contractuelle liée aux commandes subséquentes à l'offre à commandes passées par tout utilisateur désigné.

5.2 Chargé de projet

Le chargé de projet pour l'offre à commandes est :

(L'information sera incluse à l'émission de l'offre à commandes.)

Nom : _____

Titre : _____

Organisation : _____

Adresse : _____

Téléphone : ____ - ____ - _____

Télécopieur : ____ - ____ - _____

Courriel : _____

Le chargé de projet représente le ministère ou organisme pour lequel les travaux sont exécutés dans le cadre d'une commande subséquente à l'offre à commandes. Il est responsable de toutes les questions liées au contenu technique des travaux prévus dans le contrat subséquent.

5.3 Représentant de l'offrant

(L'information sera incluse à l'émission de l'offre à commandes.)

Nom : _____

Titre : _____

Organisation : _____

Adresse : _____

Téléphone : ____ - ____ - _____

Télécopieur : ____ - ____ - _____

Courriel : _____

6 Divulcation proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires (si applicable)

En fournissant de l'information sur son statut en tant qu'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la [Loi sur la pension de la fonction publique](#) (LPFP), l'entrepreneur a accepté que cette information soit publiée sur les sites Web des ministères, dans le cadre des rapports de divulgation proactive des marchés, et ce, conformément à l'[Avis sur la Politique des marchés : 2012-2](#) du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada.

7 Utilisateurs désignés

L'utilisateur désigné autorisé à passer des commandes subséquentes à l'offre à commandes est : L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

8 Procédures pour les commandes

8.1 Méthode de répartition

L'utilisateur désigné déterminera la répartition de chaque commande subséquente selon la méthode suivante:

Chaque plan d'échantillonnage d'enquête particulier sera pris en considération individuellement pour la répartition d'une commande subséquente, selon les critères de décision suivants :

Critère de décision no 1 : Nombre d'organismes offerts

En déterminant quel offrant se qualifie pour les travaux d'un plan d'échantillonnage d'enquête particulier, le Canada déterminera premièrement lesquels offrants offrent toutes les exigences obligatoires d'analyses de tous les organismes inclus dans le plan d'échantillonnage d'enquête à une seule location de laboratoire. Chaque échantillon inclus dans le plan d'échantillonnage d'enquête sera analysé pour une gamme de 1 à 11 des organismes identifiés dans l'Annexe A, Besoin.

Critère de décision no 2 : Le plus bas prix calculé par plan d'échantillonnage d'enquête

Si plus qu'un offrant peut offrir toutes les exigences obligatoires d'analyses de tous les organismes inclus dans un plan d'échantillonnage d'enquête particulier à une seule location de laboratoire, les travaux seront répartis selon le processus suivant :

L'utilisateur désigné contactera l'offrant qui offre le plus bas prix calculé du plan d'échantillonnage d'enquête particulier pour déterminer si le besoin peut être satisfait par l'offrant. Si cet offrant est en mesure de répondre au besoin, une commande subséquente à l'offre à commandes sera émise. Si cet offrant n'est pas en mesure de répondre au besoin, l'utilisateur désigné contactera l'offrant suivant qui offre le prochain plus bas prix calculé du plan d'échantillonnage d'enquête particulier. L'utilisateur désigné continuera avec ce processus jusqu'à un offrant répond qu'il est en mesure de répondre au besoin du plan d'échantillonnage d'enquête particulier.

Si un offrant peut satisfaire les critères de décision ci-dessus pour plusieurs plans d'échantillonnage d'enquête, l'utilisateur désigné peut émettre une commande subséquente pour inclure tous les plans d'échantillonnage d'enquête pour lesquels l'offrant est en mesure de répondre au besoin.

8.2 Processus de commandes subséquentes

- 8.2.1 L'utilisateur désigné fournira à l'offrant une description des travaux attribués conformément aux procédures décrites ci-dessus. La description comprendra des renseignements détaillés sur les échantillons à recueillir, les analyses à effectuer ainsi qu'un calendrier indiquant les dates d'achèvement des produits livrables.
- 8.2.2 L'offrant doit confirmer à l'utilisateur désigné, dans les 5 jours civils suivant la réception de la commande subséquente, qu'il est en mesure d'effectuer l'ensemble des travaux proposés. Si l'offrant indique qu'il n'est pas en mesure d'effectuer l'ensemble des travaux, le Canada se réserve le droit d'assigner une partie des travaux restants à un ou à plusieurs des autres offrants qui se sont classés.
- 8.2.3 L'offrant ne doit pas commencer les travaux avant d'avoir reçu la commande subséquente autorisée. L'offrant convient que les travaux effectués avant la réception de la commande subséquente le seront à ses propres risques.

8.3 Suspension de l'offre à commandes

La clause suivante s'ajoute aux droits du Canada dans chaque commande subséquente ainsi qu'aux modalités de la section 13 du document 2005 (2017-06-21) Conditions générales – offres à commandes – biens ou services. Si l'offrant n'exécute pas les travaux énoncés dans une commande subséquente et conformément à l'Annexe A, Besoin, l'offrant sera notifié en écrit par le responsable de l'offre à commandes de l'inexécution et aura cinq (5) jours ouvrables pour exécuter les actions correctives. Si l'inexécution n'est pas corrigée dans les 5 jours ouvrables, le responsable de l'offre à commandes peut suspendre temporairement l'offre à commandes jusqu'à ce que l'offrant démontre, à la satisfaction du responsable de l'offre à commandes, qu'il a corrigé les problèmes à l'origine de l'inexécution. Pendant la période de suspension de l'offre à commandes, le Canada répartira les travaux parmi les autres offrants classés.

9 Instrument de commande

Les travaux seront autorisés ou confirmés par le ou les utilisateur(s) désigné(s) à l'aide des formulaires dûment remplis ou de leurs équivalents, comme il est indiqué aux paragraphes 2 ou 3 ci-après, ou au moyen de la carte d'achat du Canada (Visa ou MasterCard) pour les besoins de faible valeur.

1. Les commandes subséquentes doivent provenir de représentants autorisés des utilisateurs désignés dans l'offre à commandes. Il doit s'agir de biens ou services ou d'une combinaison de biens et services compris dans l'offre à commandes, conformément aux prix et aux modalités qui y sont précisés.
2. Les formulaires suivants sont disponibles au site Web [Catalogue de formulaires](#) :
 - PWGSC-TPSGC 942 Commande subséquente à une offre à commandes
 - PWGSC-TPGSC 942-2 Commande subséquente à une offre à commandes (Livraison multiple)

- PWGSC-TPSGC 944 Commande subséquente à plusieurs offres à commandes (anglais seulement)
- PWGSC-TPSGC 945 Commande subséquente à plusieurs offres à commandes (français seulement)

10 Limite des commandes subséquentes

Les commandes individuelles subséquentes à l'offre à commandes ne doivent pas dépasser 400 000,00\$ (taxes applicables incluses).

Pour les commandes subséquentes dépassant 400 000,00\$, l'approbation du responsable de l'offre à commandes des Travaux publics et Services gouvernementaux Canada sera nécessaire avant l'émission de la commande subséquente.

11 Ordre de priorité des documents

En cas d'incompatibilité entre le libellé des 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 la liste.

- la commande subséquente à l'offre à commandes, incluant les annexes;
- les articles de l'offre à commandes;
- les conditions générales 2005 (2017-06-21), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services
- les conditions générales 2035 (2016-04-04), Conditions générales - besoins plus complexes de services;
- l'Annexe « A », Besoin;
- l'Annexe « B », Base de paiement;
- l'Annexe « C », Exigences en matière d'assurance;
- l'offre de l'offrant en date du _____ (**La date sera incluse à l'émission de l'offre à commandes.**)

12 Attestations

12.1 Conformité

À moins d'indication contraire, le respect continu des attestations fournies par l'offrant avec son offre ou préalablement à l'émission de l'offre à commandes (OC), ainsi que la coopération constante quant aux renseignements supplémentaires, sont des conditions d'émission de l'OC et le non-respect constituera un manquement de la part de l'offrant. Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée de l'offre à commandes et de tout contrat subséquent qui serait en vigueur au-delà de la période de l'OC.

12.2 Clauses du Guide des CCUA

M3020C (2016-01-28), Statut et disponibilité du personnel - offre à commandes

M3060C (2008-05-12), Attestation du contenu canadien

13 Lois applicables

L'offre à commandes et tout contrat découlant de l'offre à commandes doivent être interprétés et régis selon les lois en vigueur _____ (**La province ou le territoire seront inclus à l'émission de l'offre à commandes**) et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

Les clauses et conditions suivantes s'appliquent et font partie intégrante de tout contrat résultant d'une commande subséquente à l'offre à commandes.

1 Besoin

L'entrepreneur doit exécuter les travaux décrits dans la commande subséquente à l'offre à commandes.

2 Clauses et conditions uniformisées

2.1 Conditions générales

[2035](#) (2016-04-04), Conditions générales - besoins plus complexes de services, s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

3 Durée du contrat

3.1 Période du contrat

Les travaux doivent être complétés conformément à la commande subséquente à l'offre à commandes.

4 Divulcation proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires (si applicable)

En fournissant de l'information sur son statut en tant qu'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la [Loi sur la pension de la fonction publique](#) (LPFP), l'entrepreneur a accepté que cette information soit publiée sur les sites Web des ministères, dans le cadre des rapports de divulgation proactive des marchés, et ce, conformément à l'[Avis sur la Politique des marchés : 2012-2](#) du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada.

5 Paiement

5.1 Base de paiement

La base de paiement ci-jointe en l'**Annexe B** doit être utilisée pour déterminer le prix de commande subséquente à l'offre à commandes.

L'un des types suivants de base de paiement fera une partie intégrante de la commande subséquente approuvée.

5.1.1 Commande à prix ferme

Lorsque l'entrepreneur aura satisfait à toutes ces obligations en vertu de la commande, il se verra payer le prix ferme stipulé dans la commande calculé conformément à l'**Annexe B**. Les droits de douane sont inclus, et les taxes applicables sont en sus.

Le Canada ne paiera pas l'entrepreneur pour tout changement à la conception, toute modification ou interprétation des travaux, à moins que ces changements à la conception, ces modifications ou ces interprétations n'aient été approuvés par écrit par l'autorité contractante avant d'être intégrés aux travaux.

5.1.2 Commande à frais remboursables, soumise à une limitation des dépenses

L'entrepreneur sera payé pour les coûts qu'il a raisonnablement et convenablement engagés dans l'exécution des travaux, conformément à la base de paiement stipulée dans la commande calculé conformément à

l'Annexe B, jusqu'à une limitation des dépenses stipulée dans la commande. Les droits de douane sont inclus, et les taxes applicables sont en sus.

Aucune augmentation de la responsabilité totale du Canada ou du prix des travaux découlant de tout changement de conception, de toute modification ou interprétation des travaux, ne sera autorisée ou payée à l'entrepreneur, à moins que ces changements de conception, modifications ou interprétations n'aient été approuvés, par écrit, par l'autorité contractante avant d'être intégrés aux travaux. L'entrepreneur n'est pas tenu d'exécuter des travaux ou de fournir des services qui entraîneraient une augmentation de la responsabilité totale du Canada à moins que l'augmentation n'ait été autorisée par écrit par l'autorité contractante. L'entrepreneur doit informer, par écrit, l'autorité contractante concernant la suffisance de cette somme :

- a. lorsque 75 % de la somme est engagée, ou
- b. quatre mois avant la date d'expiration du contrat, ou
- c. dès que l'entrepreneur juge que les fonds du contrat sont insuffisants pour l'achèvement des travaux,

selon la première de ces conditions à se présenter.

Lorsqu'il informe l'autorité contractante que les fonds du contrat sont insuffisants, l'entrepreneur doit lui fournir par écrit une estimation des fonds additionnels requis. La présentation de cette information par l'entrepreneur n'augmente pas la responsabilité du Canada à son égard.

5.2 Méthode de paiement

L'une des deux clauses suivantes s'appliquera, selon la méthode de paiement stipulée dans la commande approuvée :

5.2.1 Paiement unique

Le Canada paiera l'entrepreneur lorsque les travaux seront complétés et livrés conformément aux dispositions de paiement du contrat si :

- a. une facture exacte et complète ainsi que tout autre document exigé par le contrat ont été soumis conformément aux instructions de facturation prévues au contrat;
- b. tous ces documents ont été vérifiés par le Canada;
- c. les travaux livrés ont été acceptés par le Canada.

5.2.2 Paiement mensuel

Le Canada paiera l'entrepreneur chaque mois pour les travaux complétés pendant le mois visé par la facture conformément aux dispositions de paiement du contrat si :

- a. une facture exacte et complète ainsi que tout autre document exigé par le contrat ont été soumis conformément aux instructions de facturation prévues au contrat;
- b. tous ces documents ont été vérifiés par le Canada;
- c. les travaux livrés ont été acceptés par le Canada.

5.3 Paiement électronique de factures – commande subséquente

(Les instruments de paiement électronique seront modifiés ou supprimés à l'émission de l'offre à commandes, si applicable.)

L'entrepreneur accepte d'être payé au moyen de l'un des instruments de paiement électronique suivants :

- a. Carte d'achat Visa ;
- b. Carte d'achat MasterCard ;
- c. Dépôt direct (national et international) ;
- d. Échange de données informatisées (EDI) ;
- e. Virement télégraphique (international seulement) ;
- f. Système de transfert de paiements de grande valeur (plus de 25 M\$)

6 Instructions pour la facturation

1. L'entrepreneur doit soumettre ses factures conformément à l'article intitulé « Présentation des factures » des conditions générales. La facture doit indiquer le numéro de la commande subséquente à l'offre à commandes et, si applicable, la description du jalon facturé.

Les factures ne doivent pas être soumises avant que tous les travaux identifiés sur la facture soient complétés. Pour chaque échantillon, les factures ne doivent pas être soumises pour les travaux de l'échantillon avant que tous les travaux requis du prélèvement d'échantillon, les photos d'échantillon, le formulaire de soumission d'échantillon, l'analyse d'échantillon et les rapports sont complétés.

Chaque facture doit être appuyée par:

- (a) Une copie des photos d'échantillon et les formulaires de soumission d'échantillon;
- (b) Une copie de tout autre document tel qu'il est spécifié à l'offre à commandes et la commande subséquente à l'offre à commandes.

2. Les factures doivent être distribuées comme suit :

- (a) une copie électronique doit être transmise au Chargé de projet identifié sous l'article intitulé « Responsables » de l'offre à commandes pour certification et paiement. Les formats de Microsoft Word et Adobe Reader (.pdf) sont acceptables.
- (b) une copie électronique doit être transmise au Responsable de l'offre à commandes identifié sous l'article intitulé « Responsables » de l'offre à commandes. Les formats de Microsoft Word et Adobe Reader (.pdf) sont acceptables.

7 Assurance – exigences particulières

L'entrepreneur doit respecter les exigences en matière d'assurance prévues à l'Annexe C. L'entrepreneur doit maintenir la couverture d'assurance exigée pendant toute la durée du contrat. Le respect des exigences en matière d'assurance ne dégage pas l'entrepreneur de sa responsabilité en vertu du contrat, ni ne la diminue.

L'entrepreneur est responsable de décider si une assurance supplémentaire est nécessaire pour remplir ses obligations en vertu du contrat et pour se conformer aux lois applicables. Toute assurance supplémentaire souscrite est à la charge de l'entrepreneur ainsi que pour son bénéfice et sa protection.

L'entrepreneur doit faire parvenir à l'autorité contractante, dans les dix (10) jours suivant la date d'attribution du contrat, un certificat d'assurance montrant la couverture d'assurance et confirmant que la police d'assurance conforme aux exigences est en vigueur. Pour les soumissionnaires établis au Canada, l'assurance doit être souscrite auprès d'un assureur autorisé à faire affaire au Canada, cependant, pour les soumissionnaires établis à l'étranger, la couverture d'assurance doit être prise avec un assureur détenant une cote A.M. Best d'au moins « A- ». L'entrepreneur doit, à la demande de l'autorité contractante, transmettre au Canada une copie certifiée de toutes les polices d'assurance applicables.

N° de l'invitation - Solicitation No.

39903-180172/A

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

39903-180172

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier
066ss.39903-180172

Id de l'acheteur - Buyer ID

066ss

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

8 **Cluses du *Guide des CCUA***

B1505C (2016-01-28), Transport des marchandises dangereuses/produits dangereux

D3014C (2007-11-30), Transport de marchandises dangereuses/produits dangereux

D3015C (2014-09-25), Marchandises dangereuses / produits dangereux - conformité de l'étiquetage et de l'emballage

ANNEXE « A »

BESOIN

1.0 Titre

Offre à commandes individuelle et nationale pour des services de prélèvement d'échantillons et d'analyse microbiologique pour le compte de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

2.0 Définitions

Enquête ciblée	Outil utilisé par l'ACIA pour vérifier la présence d'organismes particuliers dans les divers aliments disponibles sur le marché canadien. Les enquêtes ciblées sont utilisées pour obtenir des renseignements de base sur certains organismes présents dans les aliments disponibles à la vente dans les commerces de détail au Canada.
Méthode	Procédure devant être utilisée par l'offrant pour dispenser des services d'analyse microbiologique en laboratoire. Ces méthodes sont précisées dans l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères.
Aliments	Tel que défini dans la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> , tout article fabriqué, vendu ou présenté comme pouvant servir de nourriture ou de boisson à l'être humain, la gomme à mâcher ainsi que tout ingrédient pouvant être mélangé avec un aliment à quelque fin que ce soit.
Produit	Aliments tels que fruits et légumes frais, produits alimentaires transformés et ingrédients alimentaires.
Périssable	Se dit d'aliments qui doivent être réfrigérés ou congelés, comme les fruits et légumes crus.
Non périssable	Se dit d'aliments de longue conservation qui ne doivent pas être réfrigérés ou congelés.
Type de produit	Description utilisée par le chargé de projet pour un groupe de produits alimentaires similaires (p. ex. légumes fraîchement coupés, préparations pour nourrissons).
Jour ouvrable	Jour entre le lundi et le vendredi inclusivement, mais à l'exclusion des jours fériés nationaux ou provinciaux (dans la province où se trouve le laboratoire de l'offrant effectuant le travail).

3.0 Terminologie

3.1 Sigles

CALA – Canadian Association for Laboratory Accreditation (Association canadienne pour la reconnaissance officielle des laboratoires)

CCN – Conseil canadien des normes

ACIA – Agence canadienne d'inspection des aliments

PAM – Prêt-à-manger

FSE – Formulaire de soumission d'échantillons

3.2 Formulaires/Rapports

Formulaire de soumission d'échantillons	« Formulaire »
Rapport d'analyse	« RA »
Rapport mensuel de prélèvement d'échantillons	« rapport n° 1 »
Rapport mensuel de résultats	« rapport n° 2 »

3.3 Liste des appendices

- Appendice I de l'annexe A : Méthodes et critères
- Appendice II de l'annexe A : Lignes directrices générales sur l'échantillonnage
- Appendice III de l'annexe A : Exigences relatives aux photos des échantillons
- Appendice IV de l'annexe A : Critères d'entreposage et d'expédition des échantillons
- Appendice V de l'annexe A : Formulaire de soumission d'échantillon
- Appendice VI de l'annexe A : Expédition d'isolats bactériens et de portions restantes d'échantillons positifs
- Appendice VII de l'annexe A : Catégories de produits échantillonnés
- Appendice VIII de l'annexe A : Exemple de plan d'échantillonnage et de rapports
- Appendice IX de l'annexe A : Plan d'échantillonnage de l'année 1
- Appendice X de l'annexe A : Directives d'échantillonnage de l'année 1

4.0 Objectif

L'objectif du travail est de dispenser des services de prélèvement d'échantillons d'aliments, y compris l'expédition et la manipulation, ainsi que des services d'analyse microbiologique en laboratoire d'aliments pour le compte de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), suivant les besoins, et conformément aux organismes et aux autres paramètres indiqués à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères.

Les services d'analyse doivent être effectués dans un laboratoire accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN) ou la Canadian Association for Laboratory Accreditation (CALA) pour les exigences du travail. Pour obtenir plus d'information sur le processus d'accréditation, consulter les sites Web suivants.

- a) CCN – <http://www.scc.ca/fr/about-scc/publications/criteria-and-procedures/laboratory-accreditation>
- b) CALA – http://www.cala.ca/accred_program.html (en anglais seulement)

5.0 Contexte

L'ACIA est un organisme de réglementation fédéral dont le mandat est d'assurer la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux afin d'améliorer la santé et le bien-être des Canadiens et de protéger l'environnement et l'économie.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) effectue des enquêtes ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines où le risque est le plus élevé. Les données recueillies grâce à ces enquêtes permettent à l'Agence d'établir ses priorités en matière d'activités afin de cibler les domaines qui suscitent le plus de préoccupations. À l'origine, les enquêtes ciblées étaient menées dans le cadre du Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA), mais depuis 2013 elles font partie des activités de surveillance courantes de l'ACIA. Les enquêtes ciblées constituent un outil précieux pour générer de l'information sur certains risques posés par les aliments, cerner ou caractériser les risques nouveaux et émergents, recueillir l'information nécessaire à l'analyse des tendances, réaliser ou raffiner les évaluations du risque pour la santé humaine, mettre en évidence d'éventuels problèmes de contamination ainsi que pour évaluer et promouvoir la conformité aux règlements canadiens.

La salubrité des aliments est une responsabilité partagée. L'Agence canadienne d'inspection des aliments collabore avec les paliers d'administration fédérale, provinciale, territoriale et municipale et exerce une surveillance de la conformité aux règlements visant l'industrie alimentaire pour favoriser une manipulation sûre des aliments dans la chaîne de production alimentaire. L'industrie alimentaire et les secteurs du détail du Canada sont responsables des aliments qu'ils produisent et vendent. Il appartient aux consommateurs de manipuler d'une manière sûre les aliments en leur possession.

De plus, l'ACIA peut se voir obligée de prendre des mesures réglementaires sous le régime des lois dont elle assure ou contrôle l'application en vertu de l'article 11 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, ou en vertu de toute autre loi applicable, sur la foi de renseignements reçus ou obtenus dans le cadre de l'exécution du travail en vertu de la présente offre à commandes.

6.0 Portée

L'offrant doit fournir les services suivants :

6.1 Prélèvement des échantillons

Tous les échantillons sont considérés comme des produits alimentaires vendus au détail et peuvent varier considérablement selon le type de marchandise, la taille, le poids et le prix de détail. Les échantillons seront divisés en deux catégories de prix en fonction du type de produit; la détermination de la catégorie de produit se fera à la discrétion du Canada et sera indiquée sur le plan d'échantillonnage de l'enquête fourni à l'offrant avant le début de l'échantillonnage. La liste des catégories de produits figure à l'appendice VII de l'annexe A : Catégories de produits échantillonnés. On estime que les produits de la catégorie ordinaire représenteront 90 % des enquêtes, les 10 % restants étant de la catégorie supérieure. Cette estimation n'est fournie qu'à des fins de planification et ne doit pas être considérée comme définitive. À moins qu'une plage ne soit indiquée sur le plan d'échantillonnage de l'enquête, le prélèvement d'un produit de la catégorie supérieure pour un plan demandant un produit de la catégorie ordinaire sera payé au prix d'un produit de la catégorie ordinaire, à moins qu'il en soit convenu autrement par écrit par le chargé de projet avant le prélèvement du produit en question. Sur demande, l'offrant doit prélever et assurer le transport des échantillons conformément à la commande subséquente et au plan d'échantillonnage de l'enquête connexe. Avec la commande subséquente, le chargé de projet doit fournir à l'offrant un plan d'échantillonnage détaillé semblable à celui présenté à l'appendice VIII de l'annexe A, Exemple de plan d'échantillonnage et de rapports. Le chargé de projet fournira également des lignes directrices détaillées à l'appui de ce plan.

Pour ces enquêtes, les échantillons doivent être prélevés par l'offrant dans les régions du Canada désignées à la section 7.0, Tâches et spécifications techniques. Le chargé de projet fournira les exigences détaillées qui doivent être incluses dans les procédures normales d'exploitation (PNE) de l'offrant en matière de prélèvement d'échantillons. L'offrant devra fournir de l'information exacte et détaillée sur les échantillons prélevés, y compris et sans s'y limiter, sur l'emballage et l'expédition.

6.2 Analyses

Sur demande, l'offrant doit analyser les échantillons en ayant recours aux méthodes précisées à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères. Pour chaque enquête, le chargé de projet fournira la liste des organismes à analyser, les méthodes à utiliser et le seuil de déclaration pour chaque organisme visé. On estime qu'en moyenne, chaque échantillon fera l'objet d'analyses ciblant quatre des organismes précisés à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères.

L'offrant doit effectuer des analyses à l'égard des organismes dans les aliments pour le compte de l'ACIA conformément aux enquêtes établies par l'ACIA. Un plan d'échantillonnage annuel semblable à celui présenté à l'appendice VIII de l'annexe A, Exemple de plan d'échantillonnage et de rapports, sera fourni à l'offrant par le chargé de projet dans les deux semaines qui suivent l'attribution de l'offre à commandes et le 1^{er} avril, ou avant, au cours des années subséquentes de l'offre à commandes. Le plan d'échantillonnage annuel est présenté aux fins d'information seulement et ne constitue pas une garantie de travail de la part du Canada.

Le travail doit être effectué à la date prévue figurant sur le plan d'échantillonnage détaillé qui accompagne la commande subséquente. La préparation et l'analyse des échantillons doivent être effectuées dans les locaux indiqués dans l'offre à commandes et conformément aux conditions indiquées dans la commande subséquente.

6.3 Vérification des méthodes

Les méthodes indiquées à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères, doivent être ajoutées aux documents attestant la portée de l'accréditation de l'offrant dans les six (6) mois qui suivent la date d'attribution de l'offre à commandes, à moins qu'il en soit convenu autrement par écrit par le chargé de projet. Si une méthode n'est pas incluse dans la portée de l'accréditation au moment de l'offre, l'offrant doit fournir des documents indiquant que ladite méthode a fait l'objet d'une vérification, conformément à la Partie 5 : Directives concernant la vérification des méthodes microbiologiques alimentaires normalisées en vue de leur utilisation routinière, avril 2015 (Compendium de méthodes de Santé Canada, Volume 1 : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/programmes-recherche-methodes-analyse/methodes-analyse/compendium-methodes/methodes-officielles-analyse-microbiologique-aliments-compendium-methodes.html>).

Si une méthode vérifiée n'est pas incluse dans la portée de l'accréditation de l'offrant dans les six (6) mois qui suivent la date d'attribution de l'offre à commandes, ou dans les délais convenus par écrit par le chargé de projet, le cas échéant, la procédure suivante sera suivie :

- s'il s'agit d'une méthode obligatoire, l'offre à commandes pour l'organisme concerné sera mise de côté par l'autorité de l'offre à commandes;
- s'il s'agit d'une méthode facultative, le chargé de projet n'acceptera et n'approuvera aucun travail effectué à l'aide de ladite méthode.

Si des modifications sont apportées aux méthodes de référence, l'offrant doit continuer à analyser les échantillons de la manière indiquée à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères, jusqu'à ce que le chargé de projet ait approuvé la mise en œuvre des modifications aux méthodes. Si des modifications sont apportées, l'offrant doit vérifier la procédure normale d'exploitation révisée conformément à la Partie 5 : Directives concernant la vérification des méthodes microbiologiques alimentaires normalisées en vue de leur utilisation routinière, avril 2015 (Compendium de méthodes de Santé Canada, Volume 1 : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/programmes-recherche-methodes-analyse/methodes-analyse/compendium-methodes/methodes-officielles-analyse-microbiologique-aliments-compendium-methodes.html>). Des exemplaires de toutes les données de vérification et de la méthode révisée doivent être transmis par l'offrant au chargé de projet, tel que convenu par écrit par ce dernier.

6.4 Normes de service pour le prélèvement d'échantillons et les analyses microbiologiques

- (a) Les activités de prélèvement d'échantillons doivent être exécutées aux dates indiquées dans le plan d'échantillonnage détaillé qui accompagne la commande subséquente.
- (b) Les échantillons périssables doivent être expédiés le jour même ou le lendemain de leur prélèvement au laboratoire de l'offrant.
- (c) Le délai de préparation des échantillons après leur réception par le laboratoire de l'offrant est de 24 heures dans le cas des échantillons périssables et de 72 heures dans le cas des échantillons non périssables.
- (d) L'offrant doit rapporter les résultats définitifs de l'analyse dans les douze (12) jours ouvrables suivant la réception des échantillons par son laboratoire.

6.5 Conservation des échantillons

Une fois toutes les analyses requises effectuées, et si tous les résultats concernant un échantillon donné sont négatifs, ce qui reste de l'échantillon peut être éliminé conformément à la procédure normalisée du laboratoire de l'offrant.

Une fois toutes les analyses requises effectuées, s'il y a un ou plusieurs résultats positifs confirmés pour un échantillon donné, le laboratoire de l'offrant doit conserver ce qui reste de l'échantillon, dans des conditions adaptées à l'échantillon en question afin d'éviter toute détérioration, pendant quatorze (14) jours civils

supplémentaires. Après ce délai de quatorze (14) jours civils, si aucune action supplémentaire n'a été demandée par le chargé de projet, ce qui reste de l'échantillon pourra être éliminé conformément aux lois et aux règlements fédéraux, provinciaux et municipaux. Il convient de noter que, dans certaines situations, l'offrant devra expédier ce qui reste de l'échantillon positif confirmé à l'ACIA, conformément à la procédure décrite à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères.

7.0 Tâches et spécifications techniques

L'offrant doit fournir sur demande des services de prélèvement d'échantillons et d'analyse microbiologique conformément aux enquêtes établies par l'ACIA et décrites à la section 8.0, Responsabilités du Canada. L'offrant est responsable de l'exécution des travaux décrits dans la commande subséquente. Les services comprendront, sans toutefois s'y limiter, les tâches décrites ci-après.

7.1 Prélèvement et transport des échantillons

Pour chaque organisme figurant à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères, l'ACIA prévoit qu'un certain nombre d'échantillons seront prélevés et analysés sur une période de douze (12) mois. Ces nombres sont indiqués sous « Nombre d'échantillons estimé » dans le tableau 1, Estimation du nombre d'échantillons, ci-dessous. Les échantillons seront prélevés dans des commerces de détail. Lesdits commerces de détail peuvent comprendre, sans toutefois s'y limiter, des épiceries, des fermes d'autocueillette, des marchés fermiers, des commerces de spécialités ethniques, des maisons de thé/café et des bars à jus. Le chargé de projet doit fournir à l'offrant un plan d'échantillonnage annuel dans un format semblable à celui présenté à l'appendice VIII de l'annexe A, Exemple de plan d'échantillonnage et de rapports, dans les deux semaines qui suivent l'attribution de l'offre à commandes et le 1^{er} avril, ou avant, au cours des années subséquentes de l'offre à commandes, comme le stipule la section 8.0, Responsabilités du Canada. Avec chaque commande subséquente, le chargé de projet doit fournir à l'offrant un plan et des directives d'échantillonnage détaillés pour le prélèvement des échantillons et les analyses à réaliser par l'offrant dans le cadre de ladite commande subséquente.

Tableau 1 – Estimation du nombre d'échantillons

	Première année	Deuxième année	Première année d'option	Deuxième année d'option	Troisième année d'option
Nombre d'échantillons estimé	12 500	12 500	12 500	12 500	12 500
Nombre d'analyses estimé	54 000	54 000	54 000	54 000	54 000

7.1.1 Toutes les valeurs indiquées ci-dessus dans le tableau 1, Estimation du nombre d'échantillons, ne sont fournies qu'à titre estimatif à des fins de planification et ne peuvent être considérées comme définitives. En moyenne, chaque échantillon fait l'objet d'analyses ciblant quatre (4) des organismes précisés à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères. Les échantillons seront divisés en deux catégories de prix en fonction du type de produit. La liste des catégories de produits figure à l'appendice VII de l'annexe A : Catégories de produits échantillonnés. On estime que les produits de la catégorie ordinaire représenteront 90 % des enquêtes, les 10 % restants étant de la catégorie supérieure. Les chiffres réels peuvent varier en fonction des priorités de l'ACIA à ce moment-là.

7.1.2 Les échantillons devront être prélevés dans onze régions métropolitaines : Halifax, Moncton, Montréal, Québec, Ottawa-Gatineau, Toronto, Victoria, Calgary, Saskatoon, Winnipeg et Vancouver. Une petite partie des échantillons (moins de 10 %) devra franchir des distances d'au moins 100 km au-delà des limites de la ville. Pour chaque commande subséquente, la proportion d'échantillons à prélever dans chacune de ces onze régions est estimée comme suit :

Halifax :	4 % du nombre total pour une enquête
Moncton :	2 % du nombre total pour une enquête
Québec :	4 % du nombre total pour une enquête
Montréal :	19 % du nombre total pour une enquête
Ottawa-Gatineau :	7 % du nombre total pour une enquête
Toronto :	32 % du nombre total pour une enquête
Vancouver :	11 % du nombre total pour une enquête
Victoria :	2 % du nombre total pour une enquête
Calgary :	12 % du nombre total pour une enquête
Saskatoon :	3 % du nombre total pour une enquête
Winnipeg :	4 % du nombre total pour une enquête

Des échantillons devront être prélevés dans chacune des régions métropolitaines susmentionnées, telles qu'elles ont été définies par Statistique Canada aux fins du Recensement de 2016 à l'adresse suivante : https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2011/geo/map-carte/ref/cma_ca_ct-rmr_ar_sr/index-fra.cfm.

7.1.3 L'offrant doit garantir qu'il dispose d'un responsable ou d'un gestionnaire de la qualité veillant à l'intégrité du prélèvement d'échantillons. Cette personne doit superviser et garantir la mise en œuvre appropriée de tous les éléments visés à l'article 7.1, Prélèvement et transport des échantillons, ainsi que de ceux visés à l'appendice III, Exigences relatives aux photos des échantillons, à l'appendice IV, Critères d'entreposage et d'expédition des échantillons et à l'appendice V, Formulaire de soumission d'échantillon.

7.1.4 L'offrant doit prélever les échantillons sous forme de produits préemballés, sauf indication contraire. Lorsqu'un échantillon de produit en vrac doit être prélevé, ou que l'emballage perméable ou s'ouvrant facilement peut exposer le produit à l'environnement, l'échantillon doit être emballé individuellement au moyen de techniques aseptiques afin d'éviter tout contact direct avec l'échantillonneur, le matériel d'expédition ou tout autre matériel présent dans le même contenant d'expédition pour assurer l'intégrité et la traçabilité du produit prélevé.

7.1.5 L'offrant doit soumettre un formulaire de soumission d'échantillon (FSE) au format PDF avec chaque échantillon prélevé. Le chargé de projet fournira des lignes directrices détaillées sur la façon de remplir un formulaire de soumission d'échantillon. Le modèle de formulaire inclus à l'appendice V de l'Annexe A, Formulaire de soumission d'échantillon, doit être utilisé. Il incombe à l'offrant de vérifier que les données figurant sur le FSE sont précises et correspondent exactement aux renseignements présents sur l'emballage de l'échantillon. Le chargé de projet aura le droit de refuser le paiement des services de prélèvement d'échantillons si un écart existe entre les renseignements qui figurent sur le FSE et ceux qui figurent sur l'emballage conformément aux photos des échantillons; les frais associés aux services de prélèvement d'échantillons liés au FSE en question ne seront pas acceptés.

7.1.6 L'offrant doit prendre des photographies numériques de chaque échantillon avant de le débarrasser. Exigences relatives à la présentation des photos :

- (a) L'offrant doit fournir des photos pour chaque échantillon, conformément à l'appendice III de l'annexe A, Exigences relatives aux photos des échantillons.
- (b) L'offrant doit soumettre toutes les deux semaines les photos des échantillons ainsi que les formulaires de soumission des échantillons dûment remplis au chargé de projet par courrier, sur une clé USB ou sur CD/DVD.

- (c) Dans certains cas, le chargé de projet peut demander des photographies supplémentaires des échantillons aux fins d'éclaircissements ou d'enquêtes, ou peut demander des copies électroniques des photos et des formulaires de soumission des échantillons à une fréquence différente de celle prévue à l'alinéa 7.1.6b).
- (d) L'offrant doit soumettre les photos au chargé de projet avant ou en même temps que les résultats des analyses. Le chargé de projet rejettera tout résultat d'analyse présenté sans photographie de l'échantillon concernée, et les frais associés à ce dernier ne seront pas acceptés.
- 7.1.7 Il incombe à l'offrant de s'assurer que les échantillons prélevés cadrent avec la description indiquée dans le plan d'échantillonnage de l'enquête détaillé et qu'ils se conforment aux exigences relatives à l'échantillonnage fournies dans les directives d'échantillonnage détaillées accompagnant la commande subséquente. Le chargé de projet a le droit de refuser un échantillon prélevé si ce dernier ne correspond pas à la description indiquée dans le plan d'échantillonnage de l'enquête détaillé fourni avec la commande subséquente; les frais associés à cet échantillon ne seront pas acceptés.
- 7.1.8 L'offrant doit s'assurer que les échantillons prélevés sont représentatifs de toutes les grandes chaînes régionales et nationales se trouvant dans chaque région métropolitaine, ainsi que divers magasins régionaux, locaux et spécialisés de moindre envergure au cours d'une période d'un mois, comme le prévoit le plan d'échantillonnage de l'enquête détaillé fourni avec la commande subséquente, afin de garantir un échantillonnage représentatif. Les échantillons de produits du même lot prélevés dans le même magasin et de la même ville ne seront pas acceptés en tant qu'échantillons distincts; les frais associés à cet échantillon ne seront pas acceptés.
- 7.1.9 Si un échantillon ne peut être prélevé conformément au plan d'échantillonnage de l'enquête détaillé joint à la commande subséquente, l'offrant doit communiquer avec le chargé de projet par courriel pour obtenir des directives supplémentaires. Les échantillons prélevés dix (10) jours ou plus après la date prévue indiquée dans le plan d'échantillonnage de l'enquête détaillé ne seront pas acceptés par le chargé de projet, sauf accord écrit de sa part.
- 7.1.10 Lorsque l'offrant prévoit confier à un sous-traitant le prélèvement des échantillons, il doit en soumettre les détails au chargé de projet pour examen. Les activités de prélèvement des échantillons ne peuvent pas commencer avant que l'autorité contractante n'ait approuvé la sous-traitance par écrit.
- 7.1.11 L'offrant doit entreposer, emballer et expédier tous les échantillons conformément à l'appendice IV de l'annexe A, Critères d'entreposage et d'expédition des échantillons.

7.2 Réception des échantillons et analyses

- 7.2.1 Une fois les échantillons arrivés au laboratoire d'analyse, l'offrant doit :
- (a) Inspecter les échantillons et s'assurer qu'ils sont dans un état acceptable pour les analyses, conformément aux critères exposés à l'appendice V de l'annexe A, Critères d'entreposage et d'expédition des échantillons.
- (b) Comparer les détails connexes figurant sur les formulaires de soumission d'échantillons dûment remplis avec les échantillons reçus. Les échantillons doivent correspondre à la description figurant dans le plan d'échantillonnage détaillé joint à la commande subséquente.
- (c) Consigner par écrit tout écart, c'est-à-dire tout ce qui n'est pas conforme au plan d'échantillonnage de l'enquête détaillé fourni avec la commande subséquente. À titre d'exemple, voir l'appendice II de l'annexe A, Exemple de plan d'échantillonnage et de rapports (c.-à-d. la ville, la denrée et le type de produit). Il convient de signaler tout écart au chargé de projet dans les douze (12) heures qui suivent la réception du ou des échantillons.
- (d) Obtenir des éclaircissements auprès du chargé de projet au sujet des échantillons présentant des écarts, avant de procéder à quelque analyse que ce soit. Le délai de vingt-quatre (24) ou de soixante-douze (72) heures relatif à la préparation des échantillons et le délai de douze (12) jours ouvrables

- pour la transmission des résultats des analyses ne commencent qu'à partir du moment où l'offrant reçoit des éclaircissements de la part du chargé de projet concernant le ou les écarts observés.
- (e) Déclarer impropres et rejetés les échantillons qui ne satisfont pas aux descriptions figurant dans le plan d'échantillonnage de l'enquête détaillé fourni avec la commande subséquente ou aux critères d'expédition et d'entreposage. Tout résultat d'analyse rapporté concernant de tels échantillons impropres sera rejeté. Aucuns frais associés à ces échantillons ne seront acceptés.
 - (f) Mettre à la disposition aux fins d'enquête par le chargé de projet, en tout temps pendant la période visée par la commande subséquente, un registre détaillé de l'état des échantillons à la réception et pendant l'entreposage.

7.3 Procédures de confirmation

L'offrant doit suivre les procédures de confirmation pour les échantillons présumés positifs, conformément aux spécifications exposées à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères.

7.4 Communication des résultats

- 7.4.1 Au cours de la période visée par la commande subséquente, l'offrant doit fournir au chargé de projet le rapport mensuel de prélèvement d'échantillons (rapport n° 1) et le rapport mensuel de résultats (rapport n° 2) par voie électronique au format Microsoft Excel, comme le précise la section 11.0, Produits à livrer. Si aucun prélèvement ou aucune analyse d'échantillon n'a eu lieu pendant la période, aucun rapport n'est requis.
- 7.4.2 Résultats quantitatifs : L'offrant doit rapporter les valeurs numériques des résultats pour les paramètres de sécurité (Aw et pH) ainsi que pour les dénombrements bactériens. Dans le cas des dénombrements bactériens, les valeurs doivent être rapportées en CFU/g (unités formatrices de colonies par gramme) ou en NPP/g (nombre le plus probable par gramme), selon les besoins.
- 7.4.3 Résultats qualitatifs : L'offrant doit représenter numériquement les échantillons négatifs à l'aide du chiffre 0, et les échantillons positifs à l'aide du chiffre 1.
- 7.4.4 L'offrant doit fournir des rapports d'analyse (RA) lorsqu'ils sont demandés dans la commande subséquente et en faire parvenir un exemplaire au format PDF au chargé de projet.
- 7.4.5 L'offrant doit aviser le chargé de projet par courriel dans les vingt-quatre (24) heures, lorsqu'un test de dépistage révèle un résultat présumé positif.
- 7.4.6 L'offrant doit aviser le chargé de projet dans les deux (2) heures quand il est confirmé qu'un échantillon est positif ou qu'il présente une numération supérieure au seuil de déclaration, et fournir un RA, un formulaire de soumission d'échantillon et des photos de l'échantillon. L'offrant doit répondre à toute question susceptible de lui être posée en lien avec un résultat obtenu récemment qui serait positif ou supérieur au seuil de déclaration exigé, dans les quatre (4) heures qui suivent la réception de ladite question.

8.0 Responsabilités du Canada

- 8.1 Avec chaque commande subséquente, le chargé de projet doit fournir un plan d'échantillonnage de l'enquête détaillé semblable à celui présenté à l'appendice VIII de l'annexe A, Exemple de plan d'échantillonnage et de rapports. Le chargé de projet fournira des détails à l'offrant concernant :
 - a) les spécifications de l'échantillon, y compris, des détails sur la denrée et le type de produit à échantillonner pour les enquêtes, la taille approximative de l'échantillon, l'origine et les régions où le prélèvement doit être effectué, comme l'indique l'appendice II de l'annexe A, Exemple de plan d'échantillonnage et de rapports.

- b) les organismes à analyser, la méthodologie à employer et les seuils de déclaration.
- 8.2 L'ACIA est responsable des frais d'expédition des isolats de pathogènes et, dans certains cas, de ce qui reste des échantillons déclarés positifs depuis le laboratoire de l'offrant jusqu'à un laboratoire de l'ACIA ou d'un autre organisme gouvernemental, comme l'indique précisément l'appendice VI de l'annexe A, Expédition d'isolats bactériens et de portions restantes d'échantillons positifs. Le transport des isolats doit être effectué de la façon la plus économique pour le gouvernement du Canada, mais toujours conformément au *Règlement sur le transport des matières dangereuses*.
- On peut obtenir d'autres renseignements concernant le *Règlement sur le transport des matières dangereuses* à l'adresse suivante : <http://www.tc.gc.ca/fra/tmd/securite-menu.htm>.
- 8.3 Pour chaque commande subséquente, le chargé de projet joindra des instructions détaillées au plan d'échantillonnage de l'enquête détaillé afin de décrire les organismes à analyser et les méthodes acceptées, de fournir des éclaircissements relatifs aux analyses et d'indiquer les unités de mesure et les seuils de déclaration à utiliser pour chacun des organismes figurant dans le plan d'échantillonnage.
- 8.4 Le plan d'échantillonnage de l'enquête de l'année 1 est fourni à l'appendice IX de l'annexe A aux fins de référence et de planification uniquement, et pourrait être modifié.
- 9.0 Contraintes**
- 9.1 L'offrant doit participer à un programme d'essais d'aptitude offert par une organisation responsable d'essais d'aptitude reconnue en fonction de la norme ISO/CEI 17043 ou considéré comme acceptable par l'organisme d'accréditation du laboratoire de l'offrant (CCN ou CALA). La fréquence des essais d'aptitude permet de s'assurer que toutes les méthodes utilisées dans le cadre de la présente offre à commandes font l'objet d'une évaluation au moins une fois tous les deux ans. L'offrant doit soumettre au chargé de projet un exemplaire du rapport final reçu de l'organisation responsable des essais d'aptitude.
- 9.2 Le chargé de projet peut, à sa discrétion, soumettre de façon aléatoire des échantillons de vérification au laboratoire de l'offrant en vertu de la commande subséquente dans le cadre du plan d'échantillonnage de l'enquête détaillé. Ces échantillons de vérification seront utilisés pour évaluer le rendement de l'offrant. Dans le cas d'un résultat insatisfaisant, le chargé de projet demandera à l'offrant de lancer une enquête dans un délai d'une (1) semaine et de soumettre son rapport sur le résultat aberrant, et ce, sans frais pour le Canada.
- 9.3 L'accès de tierces parties aux résultats, aux dossiers ou aux données des analyses préliminaires ou finales obtenues dans le cadre d'analyses demandées par l'ACIA n'est pas permis. L'offrant ne doit communiquer les résultats, les dossiers et les données des analyses préliminaires ou finales qu'au chargé de projet.

10.0 Inspection des installations

Des représentants de l'ACIA ou des agents du gouvernement du Canada peuvent procéder à une visite des installations afin d'évaluer si les capacités techniques ainsi que les ressources humaines et matérielles de l'offrant sont conformes aux exigences de l'offre à commandes. Voici un aperçu des points qui peuvent être inspectés : rapports faisant état de mesures correctives, délais d'exécution, résultats des essais d'aptitude, exigences en matière de présentation de rapports, décisions et procédures d'analyse de confirmation, critères de gestion des données.

Le chargé de projet fournira un rapport d'évaluation de chaque inspection effectuée. Le rapport comprendra un résumé de l'inspection, des constatations détaillées et des délais d'exécution des mesures correctives, s'il y a lieu.

L'offrant doit se soumettre et participer pleinement aux inspections et aux vérifications qui auront lieu et qui sont liées aux activités de mise à l'essai et d'échantillonnage organisées par les laboratoires participants de l'offrant en vertu de l'offre à commandes.

11.0 Produits livrables

Le Canada se réserve le droit de rejeter tout produit livrable qui n'est pas livré conformément aux exigences de l'offre à commandes et de la commande subséquente. Le rejet d'un produit livrable n'empêche pas le Canada d'accepter d'autres produits livrables qui sont livrés conformément à l'offre à commandes et à la commande subséquente.

Les produits livrables doivent être livrés conformément à l'offre à commandes et à la commande subséquente selon les énoncés suivants :

11.1 Prélèvement et photos des échantillons

L'offrant doit prélever tous les échantillons conformément au plan d'échantillonnage détaillé fourni dans la commande subséquente.

L'offrant doit fournir des photographies pour chaque échantillon prélevé dans le cadre de l'enquête conformément à l'appendice III de l'annexe A, Exigences relatives aux photos des échantillons.

11.2 Formulaires de soumission d'échantillons

L'offrant doit fournir un formulaire de soumission d'échantillons dûment rempli et exact pour chaque échantillon prélevé aux fins de l'enquête. Le modèle de formulaire inclus à l'appendice V de l'Annexe A, Formulaire de soumission d'échantillons, doit être utilisé.

11.3 Analyse des échantillons et résultats

L'offrant doit fournir des services d'essais analytiques aux organismes indiqués dans les lignes directrices d'échantillonnage, **Lignes directrices sur l'échantillonnage pour les enquêtes ciblées en microbiologie**, pour chaque échantillon prélevé dans le cadre de l'enquête. Les essais analytiques doivent être menés conformément à l'appendice I de l'annexe A, Méthodes et critères. Les résultats d'analyse doivent être fournis au chargé de projet conformément aux exigences énoncées dans l'article 7.4, Communication des résultats.

11.4 Accès en ligne aux formulaires de soumission d'échantillons et aux résultats

En plus des méthodes et des fréquences de présentations des produits livrables énoncées dans l'article 7, l'offrant doit fournir un accès à son système de gestion de l'information du laboratoire (SGIL) en ligne et sécuritaire afin de permettre au chargé de projet de consulter l'information figurant sur le formulaire de soumission d'échantillons qui accompagne l'échantillon, la méthode et les résultats analytiques, tout au long de la commande subséquente. L'offrant doit fournir au chargé de projet un compte de connexion exclusif au SGIL afin d'en faire l'unique utilisateur ayant accès à l'information pertinente pour la tâche effectuée dans le cadre de la commande subséquente. L'information doit pouvoir être obtenue dans le SGIL au moyen du numéro de l'échantillon qui a été attribué tel qu'il est indiqué dans le rapport n° 1 à l'article 11.5. L'offrant doit rendre l'information de chaque échantillon dans le SGIL accessible au chargé de projet dans les dix (10) jours ouvrables lorsque toutes les analyses des échantillons exigées sont terminées.

11.5 Rapports

Durant la période de la commande subséquente, l'offrant doit fournir trois (3) rapports mensuels par voie électronique et en format Microsoft Excel au chargé de projet comme suit :

- (1) un registre mensuel des informations sur les échantillons – rapport n° 1 (rapport mensuel de prélèvement d'échantillons);
- (2) les données analytiques finales des échantillons envoyés aux fins d'analyse – rapport n° 2 (rapport mensuel de résultats);
- (3) une liste des échantillons prévus mais non prélevés – rapport n° 3 (rapport mensuel d'échantillons manquants).

L'offrant doit envoyer ces rapports au chargé de projet au plus tard dix (10) jours ouvrables après la fin du mois aux fins d'examen et d'acceptation en utilisant les rapports indiqués ci-dessous. L'offrant doit utiliser les noms de champ indiqués en caractères **gras** ci-dessous dans les rapports, sans exception.

Rapport mensuel de prélèvement d'échantillons, rapport n° 1

Ce rapport doit contenir l'information suivante pour tous les échantillons reçus pendant le mois :

- (i) **NUMÉRO DE L'ÉCHANTILLON** – Numéro de l'échantillon indiqué sur le calendrier. Ce numéro correspond au numéro d'échantillon figurant dans l'enquête qui sera fournie.
- (ii) **Région** – La région est indiquée dans l'enquête et correspond au lieu où l'échantillon a été prélevé (c.-à.-d. Atlantique, Québec, Ontario, Ouest).
- (iii) **Ville** – Il s'agit du nom de la ville où l'échantillon a été acheté.
- (iv) **Province de collecte** – Nom de la province où l'échantillon a été acheté.
- (v) **Code de plan** – Ce code est indiqué dans l'enquête pour chaque échantillon.
- (vi) **Description** – Brève description du code du plan d'échantillonnage.
- (vii) **Produit** – Produits laitiers, œufs, viande, miel, fruits et légumes frais ou transformés selon l'échantillon.
- (viii) **Autres détails relatifs à l'échantillonnage** – Renseignements supplémentaires au besoin.
- (ix) **Type de commerce** – Il s'agit du type de commerce où l'échantillon a été acheté. Le type doit correspondre aux spécifications de l'enquête.
- (x) **Taille de l'échantillon (g ou mL)** – Poids ou volume minimum requis pour l'échantillon.
- (xi) **Laboratoire de destination** – Code qui sera attribué au laboratoire de destination par l'ACIA et qui devra être utilisé dans tous les rapports.
- (xii) **Entrepreneur responsable du prélèvement** – Nom de l'entreprise de l'offrant.
- (xiii) **Date d'échantillonnage** – Date du prélèvement

-
- (xiv) **Point d'achat (Nom du commerce)** – Nom du commerce où l'échantillon a été acheté.
- (xv) **Point d'achat** – Adresse du commerce où l'échantillon a été acheté.
- (xvi) **Nom de marque** – Marque du produit.
- (xvii) **Description de l'échantillon** – Description ou nom commun de l'échantillon. Le texte doit être une description détaillée de l'échantillon réel reçu. En cas d'ambiguïté, consulter le chargé de projet.
- (xviii) **TYPE DE PRODUIT** – Cette information est fournie dans l'enquête pour chaque échantillon. La valeur doit être modifiée si l'échantillon réel reçu ne correspond pas à la valeur indiquée dans le plan d'échantillonnage détaillé. En cas d'ambiguïté, consulter le chargé de projet. La valeur entrée doit correspondre à une valeur pour ce champ, laquelle sera fournie avec le plan d'échantillonnage détaillé.
- (xix) **Périssable** – OUI ou NON.
- (xx) **Condition d'entreposage** – Condition d'entreposage de l'échantillon au magasin, soit :
- Réfrigéré
 - Surgelé
 - Température ambiante
- (xxi) **Nombre d'unités** – Nombre d'unités achetées afin de former un échantillon.
- (xxii) **Taille de l'échantillon** – Valeur numérique de la taille de l'échantillon.
- (xxiii) **Unité de la taille de l'échantillon** – Unité utilisée pour la taille de l'échantillon. Il peut s'agir de g (gramme), de kg (kilogramme) ou d'une autre unité. La valeur entrée doit correspondre à une valeur pour ce champ, laquelle sera fournie avec le plan d'échantillonnage détaillé.
- (xxiv) **Taille de l'échantillon total** – Valeur numérique de la taille de l'échantillon total constitué de toutes les unités qui forment un échantillon. La taille de l'échantillon total doit être exprimée dans les mêmes unités que pour la **taille de l'échantillon** mentionnée ci-dessus.
- (xxv) **Type de contenant** – Type de contenant utilisé pour l'emballage de l'échantillon.
- (xxvi) **BIOLOGIQUE** – Oui ou Non.
- (xxvii) **ORGANISME DE CERTIFICATION** – Organisme de certification biologique indiqué sur l'étiquette ou sur la tablette du magasin. Si aucun organisme de certification n'est indiqué, choisir « inconnu ».
- (xxviii) **Autre organisme de certification** – Inscrire le nom de l'organisme de certification si « Autre » a été sélectionné à la réponse **précédente**.
- (xxix) **Commentaires du demandeur** – Signaler tout écart que présente l'échantillon par rapport à l'enquête, notamment un changement quant au pays d'origine, à l'indication d'une région différente, aux directives fournies par le chargé de projet.

- (xxx) **Pays/lieu d'origine** – Nom entier, comme il est inscrit dans le tableau fourni. Un tableau des codes/noms de pays à utiliser sera fourni à l'offrant. Le code de trois lettres du pays qui correspond au pays d'origine de l'échantillon sera également accepté.
- (xxxi) **De provenance canadienne/importé** – Selon la source de l'échantillon.
- (xxxii) **CUP** – Code à barres imprimé sur l'étiquette de l'échantillon.
- (xxxiii) **Numéro de lot** – Numéro de lot de l'échantillon.
- (xxxiv) **Date de péremption** – Date de péremption indiquée sur l'emballage du produit. La date entrée doit être identique à celle indiquée sur l'emballage. Un champ de texte doit être créé pour la saisie de cette donnée afin qu'Excel ne puisse pas modifier cette entrée.
- (xxxv) **PRODUCTEUR/IMPORTATEUR/EMBALLEUR/DISTRIBUTEUR** – Lien de l'entreprise avec le produit (c.-à-d. distribué par; importé pour; transformé par; autre).
- (xxxvi) **Nom du producteur/de l'importateur** – Nom du producteur, de l'importateur ou du fabricant.
- (xxxvii) **PRODUCTEUR/IMPORTATEUR (ADRESSE)** – Adresse de l'importateur ou du producteur susmentionné.
- (xxxviii) **Nom de l'échantillonneur** – Nom complet de l'échantillonneur.
- (xxxix) **Numéro de suivi** – Numéro de suivi du récépissé du service de messagerie.
- (xl) **Date d'expédition/de dépôt (aaaa-mm-jj)** – Date à laquelle l'échantillon est expédié ou déposé au laboratoire.

Rapport mensuel de résultats, rapport n° 2

Ce rapport doit contenir l'information suivante pour l'ensemble des résultats présentés pour le mois.

- (i) **N° DE L'ÉCHANTILLON** – Voir rapport n° 1 ci-dessus.
- (ii) **Produit** – Voir rapport n° 1 ci-dessus.
- (iii) **Code du plan** – Nom de l'enquête de l'ACIA à laquelle l'analyse se rapporte et qui est indiqué dans l'enquête.
- (iv) **Méthode** – Le numéro de la méthode ou le numéro de contrôle de document servant à préciser la méthode utilisée par le laboratoire.
- (v) **Analyte** – Nom de l'analyte vérifié.
- (vi) **Quantité** – Quantité d'analytes déterminée.
- (vii) **Analyse** – Identification du microorganisme analysé, c.-à-d. « *Salmonella* », « *Listeria* ». Cette information sera indiquée dans le plan d'échantillonnage détaillé fourni.
- (viii) **Résultat de l'analyse** – Résultat de l'analyse tel qu'il est précisé.
- (ix) **Date d'analyse** – Date à laquelle le laboratoire de l'offrant a effectué l'analyse.
- (x) **Date du rapport** – La date de communication des résultats.

- (xi) **Numéro de facture** – Il s'agit du numéro de la facture.

Rapport mensuel d'échantillons manquants, rapport n° 3 :

Ce rapport doit contenir l'information suivante pour tous les échantillons non prélevés pendant le mois :

- (i) **NUMÉRO DE L'ÉCHANTILLON** – Numéro de l'échantillon indiqué sur le plan d'échantillonnage détaillé.
- (ii) **Région** – Région dans laquelle l'échantillon devait être prélevé initialement. Cette information sera fournie dans le plan d'échantillonnage détaillé.
- (iii) **Ville** – Nom de la ville où l'échantillon devait être acheté initialement.
- (iv) **Province de collecte** – Nom de la province où l'échantillon devait être acheté initialement.
- (v) **Type de magasin** – Type de magasin où l'échantillon devait être acheté initialement. Cette information sera fournie dans le plan d'échantillonnage détaillé, au besoin.
- (vi) **Date de prélèvement prévue** – Date à laquelle l'échantillon devait être prélevé; cette information sera fournie dans le plan d'échantillonnage détaillé.
- (vii) **Code de plan** – Un code est fourni pour chaque échantillon dans le plan d'échantillonnage détaillé.
- (viii) **Commentaires** – Brève explication de la raison pour laquelle l'échantillon n'a pas été prélevé. Tout détail pouvant avoir une incidence sur la nouvelle date de prélèvement doit être inclus.
- (ix) **Mesure requise** – Toute modification apportée au plan d'origine, comme la ville, le type de magasin où l'échantillon devra être prélevé, le type de produit à échantillonner, etc.; cette information sera fournie par le chargé de projet.

11.6 Rapport spécial

L'offrant doit présenter les versions préliminaires des rapports d'analyse (RA) en format PDF sur demande écrite du chargé de projet.

12. Exigences linguistiques

Toutes les communications écrites et verbales entre l'offrant et le chargé de projet doivent être effectuées en anglais ou en français.

APPENDICE I DE L'ANNEXE A

MÉTHODES ET CRITÈRES

1. Selon la matrice alimentaire, on pourrait demander d'effectuer les analyses au moyen de la méthode de culture, ou il pourrait être permis d'utiliser une méthode de dépistage (avec confirmation de tous les résultats présumés positifs avec la méthode de culture). Noter que la possibilité d'utiliser certaines méthodes de dépistage peut dépendre du type d'aliment analysé. Dans certains cas qui demandent une méthode quantitative, il peut être nécessaire d'utiliser une méthode en particulier, ou encore, on peut avoir la possibilité d'utiliser différentes méthodes. Les exigences en matière de rapport peuvent aussi dépendre du type d'épreuve dans le cas des méthodes quantitatives.
2. Méthodes (selon la matrice ciblée par le plan d'échantillonnage particulier, les organismes cibles peuvent comprendre les suivants : *Salmonella* spp., *E. coli* O157:H7/NM, *Listeria monocytogenes*, *Shigella* spp., *E. coli* générique, coliformes, entérobactériacées, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, numérotation des colonies aérobies, pH, activité de l'eau). On peut demander les méthodes d'analyse du Compendium de méthodes à l'adresse suivante : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/index-fra.php>. **Les autres méthodes peuvent devoir être achetées auprès d'autres organisations (comme ISO, à l'adresse <https://www.iso.org/fr/store.html>). Il faudrait toujours utiliser la dernière version de la méthode. À cause des restrictions liées aux droits d'auteur, l'ACIA ne peut pas fournir de copies des méthodes ISO.**
3. Des isolats bactériens doivent être mis à la disposition de l'ACIA sur demande. Les isolats doivent être expédiés à un laboratoire de référence de l'ACIA ou un autre laboratoire de référence du gouvernement dans les deux (2) jours ouvrables suivant la confirmation de résultats positifs. L'ACIA estime que cette situation pourrait survenir dans le cas d'environ < 5 % des échantillons. Le laboratoire de l'offrant doit donc être en mesure d'expédier des pathogènes conformément aux exigences énoncées dans la *Loi sur le transport des marchandises dangereuses*.
4. Les autres portions d'échantillons qui ont donné un résultat positif à une épreuve de détection d'*E. coli* O157, de *Salmonella* spp. ou de *Shigella* spp. doivent être mises à la disposition de l'ACIA sur demande. Les échantillons doivent être expédiés à un laboratoire de référence de l'ACIA dans les deux (2) jours ouvrables suivant la confirmation de résultats positifs quant à la présence d'un pathogène. L'ACIA estime que cette situation pourrait survenir dans le cas d'environ < 1 % des échantillons. Le laboratoire de l'offrant doit donc être en mesure d'expédier des pathogènes conformément aux exigences énoncées dans la *Loi sur le transport des marchandises dangereuses*.

A. Salmonella

Les analyses d'échantillons seront réalisées au moyen de la méthode de culture précisée. Certains plans d'échantillonnage pourraient offrir la possibilité d'utiliser une méthode de dépistage. S'il est permis d'utiliser des méthodes de dépistage, tous les résultats présumés positifs doivent être confirmés au moyen de la méthode de culture. Lorsque la méthode de dépistage est facultative, l'utilisation de la méthode de dépistage n'est pas obligatoire.

L'unité analytique (la portion d'échantillon qui sera analysée) sera de 25 g par échantillon, sauf dans le cas de fruits entiers comme le cantaloup, la papaye et la mangue.

Dans le cas de fruits entiers comme le cantaloup, la papaye et la mangue, les échantillons doivent être préparés comme suit : placer le fruit entier dans un sac pour Stomacher et ajouter du bouillon peptoné tamponné correspondant à jusqu'à 1,5 fois le poids du fruit. Lorsque l'analyse porte sur un fruit de bonne taille (~2 kg), on peut utiliser un volume moindre de bouillon peptoné tamponné, pourvu que le fruit puisse être entièrement recouvert de bouillon. Mélanger pendant 30 secondes en frottant manuellement l'écorce du

fruit. Submerger le fruit et laisser reposer pendant 30 minutes à la température ambiante, puis en frotter de nouveau l'écorce, manuellement.

Ajuster le pH du mélange fruit/bouillon à 6,0 – 7,4. Ajouter un poids à l'extérieur du sac pour Stomacher pour que le fruit demeure submergé et procéder au premier enrichissement.

Méthode de culture (obligatoire) :

MFHPB-20, « Méthodes pour l'isolement et l'identification des salmonelles dans les aliments », mars 2009

La marche à suivre de cette méthode doit être respectée, en tenant compte des clarifications suivantes :

- a) Le sérotypage au moyen d'antisérums somatiques polyvalents (poly-O) sera la seule analyse sérologique exigée.
- b) L'étape 6.5, basée sur la purification au moyen de la méthode de MacConkey, doit être exécutée avant le dépistage biochimique.
- c) Les étapes 6.2.3, Réfrigération des cultures de pré-enrichissement et 6.3.3, Réfrigération des cultures d'enrichissement, qui sont des étapes facultatives de la méthode, ne doivent pas être exécutées.
- d) Les isolats de *Salmonella* spp. et les portions restantes des échantillons positifs doivent être mis à la disposition de l'ACIA. On estime qu'environ < 1 % des échantillons seront positifs. Les isolats et les échantillons correspondants doivent être envoyés à l'ACIA dans les deux (2) jours ouvrables suivant la confirmation des résultats positifs.

Méthodes de dépistage facultatives pouvant être utilisées pour certains plans d'échantillonnage :

MFLP-29, Méthode du système Qualicon BAX® pour la détection de *Salmonella* dans une variété d'aliments et des échantillons du milieu, septembre 2017.

La marche à suivre de cette méthode doit être respectée, en tenant compte de la clarification suivante :

- a) Lorsqu'il est possible d'effectuer un enrichissement secondaire dans le RVS et le TBG ou une régénération dans le BHI, l'enrichissement secondaire dans des bouillons RVS et TBG doit être effectué, c.-à-d. que les échantillons doivent être transférés du bouillon du premier enrichissement (tel que précisé) aux bouillons RVS et au bouillon au tétrathionate additionné de vert brillant (TBG), puis incubés à 42,5 °C pendant 24 ± 2 h. Après cette incubation, il faut combiner deux (2) mL de chacun des bouillons RVS et TBG pour former un échantillon et passer à l'étape 7.4.1.4 de la méthode.

OU

MFLP-06, Détection de *Salmonella* spp. dans les aliments au moyen de la trousse d'analyse de détection moléculaire 3M^{MC}, juillet 2013.

OU

MFLP-38, Détection des *Salmonella* spp. dans tous les aliments et dans certains échantillons de surface au moyen de la trousse iQ-Check^{MC} *Salmonella*, une méthode PCR en temps réel, août 2012.

OU

MFHPB-24, Détection de *Salmonella* spp. dans les aliments par la méthode VIDAS SLM^{MC}, septembre 2017.

OU

MFLP-49, Détection de *Salmonella* spp. dans les produits alimentaires et les surfaces environnementales par la méthode VIDAS® UP *Salmonella* (SPT), août 2014.

B. E. coli O157:H7 ou NM

L'analyse des échantillons sera réalisée avec la méthode de culture précisée. Certains plans d'échantillonnage permettront d'utiliser une méthode de dépistage (s'il est permis d'utiliser des méthodes de dépistage, tous les résultats présumés positifs doivent être confirmés au moyen de la méthode de culture). Lorsque la méthode de dépistage est facultative, l'utilisation de la méthode de dépistage n'est pas obligatoire.

L'unité analytique (la portion d'échantillon qui sera analysée) sera de 25 g par échantillon, sauf dans le cas de fruits entiers comme le cantaloup, la papaye et la mangue.

Dans le cas des fruits entiers comme le cantaloup, la papaye et la mangue, les échantillons doivent être préparés comme suit : placer le fruit entier dans un sac pour Stomacher et ajouter 500 mL de bouillon de soja tryptique modifié avec de la novobiocine (mTSB+n). Mélanger pendant 30 secondes en frottant manuellement l'écorce du fruit. Submerger le fruit et laisser reposer pendant 30 minutes à la température ambiante, puis en frotter de nouveau l'écorce, manuellement. Procéder au premier enrichissement.

Méthode de culture (obligatoire) :

MFHPB-10 : Isolement d'*Escherichia coli* O157:H7/NM dans les aliments et les échantillons environnementaux prélevés sur les surfaces, juillet 2017. Toutes les marches à suivre de cette méthode doivent être respectées, en tenant compte des clarifications suivantes :

a) à l'étape 6.4, l'enrichissement primaire doit être effectué dans un bouillon de trypticase-soja modifié avec novobiocine (mTSB+n) seulement (il n'est pas nécessaire de préparer un bouillon d'enrichissement avec le bouillon d'enrichissement pour *E. coli* entérohémorragique).

b) à l'étape 6.4.5, si le dépistage est permis et qu'un résultat positif présumé est obtenu, la séparation immunomagnétique (SIM) et la mise en culture du bouillon enrichi qui a produit le résultat positif présumé doit avoir lieu le même jour où ce résultat positif présumé a été obtenu. Si on n'utilise pas de méthode de dépistage, la SIM et la mise en culture du bouillon enrichi doit être effectuée le même jour où la période d'incubation a pris fin.

c) à l'étape 6.8.6, lorsque des options sont décrites aux fins de la confirmation définitive de vérotoxines d'un isolat ayant été déterminé comme provenant d'un *E. coli* O157 typique, il est suggéré d'employer l'une des méthodes suivantes :

- i. Détection de la présence de vérotoxines (VT) conformément à la méthode MFLP-83. Détection de la présence de vérotoxines VT1 et VT2 issues d'*Escherichia coli* O157:H7/NM au moyen de la trousse de détection de vérotoxine Merck Duopath®, janvier 2015.
- ii. Détection de la présence de vérotoxines (VT) conformément à la méthode MFLP-02. Détection de toxines de Shiga issues d'*Escherichia coli* producteur de toxine de Shiga (ECTS) au moyen de la trousse d'essai immunoenzymatique Pro-Lab Prolisa^{MC} STEC, juillet 2016.
- iii. Détection de la présence de vérotoxines (VT) conformément à la méthode MFLP-62. Détermination des gènes de vérotoxine dans des isolats d'*Escherichia coli* producteurs de vérotoxines, novembre 2015.
- iv. Détection de la présence de vérotoxines (VT) conformément à la méthode MFLP-86. Identification de gènes VT1 et VT2 d'*Escherichia coli* de vérotoxines par réaction en chaîne de la polymérase (PCR), novembre 2014.

d) Les isolats d'*E. coli* O157 qui sont vérotoxinogènes et les portions restantes des échantillons positifs doivent être mis à la disposition de l'ACIA. On estime qu'environ 1 % des échantillons seront positifs. L'isolat et l'échantillon correspondant doivent être envoyés à l'ACIA dans les deux (2) jours ouvrables suivant la confirmation du résultat positif.

e) Les isolats d'*E. coli* O157 qui sont déterminés négatifs pour les toxines doivent être signalés comme *E. coli* O157 non producteur de toxines et doivent être fournis à l'ACIA sur demande. Sur demande, les isolats doivent être envoyés à l'ACIA dans les deux (2) jours ouvrables suivant la confirmation.

Méthode de dépistage facultative pouvant être utilisée pour certains aliments :

MFLP-30, Détection d'*Escherichia coli* O157:H7 dans une sélection d'aliments en utilisant le Système BAX® *E. coli* O157:H7 MP, novembre 2012.

C. *Listeria monocytogenes*

L'analyse des échantillons sera réalisée avec la méthode de culture précisée. Certains plans d'échantillonnage permettront d'utiliser une méthode de dépistage (s'il est permis d'utiliser des méthodes de dépistage, tous les résultats présumés positifs doivent être confirmés au moyen de la méthode de culture). Lorsque la méthode de dépistage est facultative, l'utilisation de la méthode de dépistage n'est pas obligatoire.

L'unité d'analyse (la partie de l'échantillon qui sera analysée) sera de 25 grammes pour chacun des échantillons.

Méthode de culture (obligatoire) :

MFHPB-30, Isolement de *Listeria monocytogenes* et autres *Listeria* spp. dans les aliments et les échantillons environnementaux, février 2011. Les marches à suivre de cette méthode doivent être respectées, en tenant compte des clarifications suivantes :

- a) MFHPB-30, Section 5, l'étape 4 donne diverses options concernant les géloses sélectives secondaires (outre la gélose Oxford). Pour cette analyse, il faut utiliser une gélose chromatogène comme gélose sélective secondaire.
- b) La section 6.9, Interprétation des résultats pour l'identification de l'espèce, confirmation de *Listeria monocytogenes* (et non d'autres *Listeria* spp.) doit être exécutée.
- c) Section 7.1, seuls les résultats pour *Listeria monocytogenes* seront rapportés.
- d) Tous les échantillons dans lesquels la présence de *Listeria monocytogenes* est confirmée au moyen de la méthode MFHPB-30 doivent faire l'objet d'un dénombrement au moyen de la méthode MFLP-74 (Dénombrement de *Listeria monocytogenes* dans les aliments, février 2011). L'analyse à l'aide de la méthode MFLP-74 doit être effectuée dès que des colonies suspectes de *Listeria monocytogenes* sont observées sur des géloses sélectives.
- e) Il faut déterminer le pH et l'activité de l'eau de tous les échantillons positifs à la détection de *Listeria monocytogenes* par la méthode MFHPB-30. L'analyse du pH par la méthode MFHPB-03 (Détermination du pH des aliments y compris les aliments dans des contenants scellés hermétiquement, juillet 2014) et l'analyse de l'activité de l'eau par la méthode MFLP-66 (Détermination de l'activité hydrique au moyen du Decagon AquaLab, août 2014) doivent être effectuées dès que l'on observe la présence de colonies suspectes de *Listeria monocytogenes* sur des géloses sélectives.

- f) Des isolats de *Listeria monocytogenes* doivent être fournis à l'ACIA. Selon les estimations, de 1 à 2 %, environ, des échantillons sont positifs. Les isolats doivent être envoyés à l'ACIA dans les deux (2) jours ouvrables suivant la confirmation des résultats positifs.

Méthodes de dépistage facultatives pouvant être utilisées pour certains aliments :

Produits laitiers uniquement :

MFLP-77, Détection de *Listeria monocytogenes* et autres *Listeria* spp. dans les aliments et les échantillons environnementaux par la méthode VIDAS *Listeria* species Xpress (LSX), octobre 2012. Les marches à suivre de cette méthode doivent être respectées, en tenant compte des clarifications suivantes :

- a) Suivre toutes les étapes qui s'appliquent au produit analysé.

Tous les produits, sauf les produits laitiers :

MFLP-28, La méthode du système Qualicon Bax® pour la détection de *Listeria monocytogenes* dans une variété d'aliments, novembre 2011. Les marches à suivre de cette méthode doivent être respectées, en tenant compte des clarifications suivantes :

- b) Suivre toutes les étapes qui s'appliquent au produit analysé.

D. Shigella spp.

L'analyse des échantillons sera réalisée avec la méthode de culture précisée. Certains plans d'échantillonnage permettront d'utiliser une méthode de dépistage (s'il est permis d'utiliser des méthodes de dépistage, tous les résultats présumés positifs doivent être confirmés au moyen de la méthode de culture). Lorsque la méthode de dépistage est facultative, l'utilisation de la méthode de dépistage n'est pas obligatoire.

L'unité analytique (la portion de l'échantillon qui sera analysée) sera de 25 g par échantillon, sauf dans le cas des fruits entiers comme le cantaloup, la papaye et la mangue.

Dans le cas des fruits entiers comme le cantaloup, la papaye et la mangue, les échantillons doivent être préparés comme suit : placer le fruit entier dans un sac pour Stomacher et ajouter 500 mL de bouillon de *Shigella* contenant 0,5 µg de novobiocine/mL. Mélanger pendant 30 secondes en frottant manuellement l'écorce du fruit. Submerger le fruit et laisser reposer pendant 30 minutes à la température ambiante, puis en frotter de nouveau l'écorce, manuellement. Au besoin, ajuster le pH avec une solution stérile de NaOH à 1N ou de HCl à 1N pour qu'il se situe à $7,0 \pm 0,2$. Procéder au premier enrichissement.

Méthode de culture (obligatoire) :

MFLP-25, Détection et identification des *Shigella* spp. dans les aliments, mars 2006. Les marches à suivre de cette méthode doivent être respectées, en tenant compte des clarifications suivantes :

- a) À l'étape 7.5.1, ajouter la gélose Rainbow à la liste des milieux sélectifs.
- b) L'étape 7.7, Identification sérologique, n'est pas requise.
- c) Les isolats de *Shigella* et les portions restantes d'échantillons positifs doivent être mis à la disposition de l'ACIA. On estime qu'environ 0,5 % des échantillons seront positifs. Les isolats et les échantillons correspondants doivent être envoyés à l'ACIA dans les deux (2) jours ouvrables suivant la confirmation des résultats positifs.

Méthode de dépistage facultative pouvant être utilisée pour certains aliments :

MFLP-26, Détection des *Shigella* spp. dans les aliments par méthode d'amplification en chaîne par polymérase (ACP), février 2006.

E. Entérobactériacées

Les analyses d'échantillons seront réalisées au moyen de la procédure de détection ou de la méthode quantitative précisée.

Les quantités pourraient être rapportés à des niveaux bas ou élevés en fonction des exigences relatives au plan d'échantillonnage.

Pour la production de rapports de bas niveau :

Méthode de détection et de dénombrement

ISO 21528-1:2017, Microbiologie de la chaîne alimentaire -- Méthode horizontale par la recherche et le dénombrement des *Enterobacteriaceae* -- Partie 1 : Recherche des Enterobacteriaceae

Réaliser des analyses de manière à ce que tous les échantillons contenant entre 0,3 NPP par g et 110 NPP par g soient signalés sur demande.

Les marches à suivre de cette méthode doivent être respectées, en tenant compte des clarifications suivantes :

- a) L'unité analytique sera de 10 g et sera analysée avec la méthode de détection, et (le cas échéant), une deuxième unité analytique de 10 g sera analysée à l'aide de la technique NPP.
- b) S'il y a le choix entre 30 et 37 °C, utiliser 37 °C.
- c) Suivre la méthode de détection décrite dans les sections 4.1 et 9.2. Il n'est pas nécessaire d'utiliser la technique NPP si on ne trouve pas d'entérobactériacées par la méthode de détection.
- d) Si on trouve des entérobactériacées avec la méthode de détection, il faut procéder au dénombrement selon la technique NPP décrite dans l'annexe A de la méthode.
- e) Calculer le nombre le plus probable à partir du nombre de tubes positifs pour chaque dilution. Voir ISO 7218:2007/Amd.1:2013.

Pour la production de rapports de haut niveau :

Méthode quantitative

ISO 21528-2:2017, Microbiologie de la chaîne alimentaire -- Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae -- Partie 2 : technique par comptage des colonies.

Réaliser des analyses de manière à ce que tous les échantillons contenant 100 ufc par g ou plus soient signalés sur demande.

Les marches à suivre de cette méthode doivent être respectées, en tenant compte des clarifications suivantes :

- a) Une unité d'analyse composée de 10 g doit être analysée au moyen de la procédure d'ensemencement direct.
- b) S'il y a le choix entre 30 et 37 °C, utiliser 37 °C.

- c) Calculer la quantité d'entérobactériacées par gramme des échantillons à partir du nombre de colonies typiques confirmées par boîte. Voir ISO 7218:2007/Amd.1:2013.

F. E. coli générique et coliformes

L'analyse des échantillons sera réalisée au moyen d'une des méthodes quantitatives précisées.

Méthode quantitative (obligatoire) :

MFHPB-19, Dénombrement des coliformes, des coliformes fécaux et des *E. coli* dans les aliments au Moyen de la Méthode du NPP, avril 2002. Toutes les étapes obligatoires de la méthode doivent être suivies, en tenant compte des précisions suivantes :

- a) Une unité d'analyse composée de 10 g doit être analysée.
- b) Les résultats d'énumération pourraient être rapportées à des niveaux bas ou élevés en fonction des exigences relatives au plan d'échantillonnage.
 - i) Pour les rapports de bas niveau : Effectuer les analyses de manière à ce que tous les échantillons de coliformes ou d'*E. coli* contenant 1,8 NPP par g ou plus puissent être rapportés sur demande.
 - ii) Pour les rapports de haut niveau : Effectuer les analyses de manière à ce que tous les échantillons de coliformes ou d'*E. coli* contenant 100 NPP par g ou plus puissent être rapportés sur demande.
- c) On estime que 3 à 5 % des échantillons auront une quantité d'*E. coli* générique à rapporter. Les isolats d'*E. coli* générique (jusqu'à deux isolats par échantillon) doivent être expédiés à un laboratoire de référence de l'ACIA ou un autre laboratoire de référence du gouvernement sur demande. Ils doivent être expédiés dans les deux (2) jours ouvrables suivant la demande.

Méthode quantitative optionnelle qui pourrait être employée pour les aliments sélectionnés :

MFHPB-34, Dénombrement des *Escherichia coli* et des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement des *E. coli* Petrifilm^{MC} 3M^{MC}, juillet 2016.

- 1) Pour l'analyse des produits où la méthode MFHPB-34 est permise, procéder comme suit :
 - a) Une unité d'analyse composée de 10 g doit être analysée.
 - b) Effectuer les analyses de manière à ce que tous les échantillons de coliformes ou d'*E. coli* contenant 10 ufc par g ou plus puissent être rapportés sur demande.
 - c) On estime que 3 à 5 % des échantillons auront une quantité d'*E. coli* générique à rapporter. Les isolats d'*E. coli* générique (jusqu'à deux isolats par échantillon) doivent être expédiés à un laboratoire de référence de l'ACIA ou un autre laboratoire de référence du gouvernement sur demande. Ils doivent être expédiés dans les deux (2) jours ouvrables suivant la demande.

G. Staphylococcus aureus

Les analyses d'échantillons seront réalisées au moyen des méthodes précisées.

Méthode quantitative

MFLP-21, Dénombrement de *Staphylococcus aureus* dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques Petrifilm^{MC} 3M^{MC} Numération *Staph* Express (STX), juillet 2004.

- a) L'unité d'analyse (la partie de l'échantillon qui sera analysée) sera de 10 grammes pour chacun des échantillons.
- b) Réaliser des analyses de manière à ce que tous les échantillons contenant 25 ufc/g et plus soient signalés sur demande.

OU

Méthode quantitative

MFHPB-21, Dénombrement de *Staphylococcus aureus* dans les aliments, septembre 2005.

- a) L'unité d'analyse (la partie de l'échantillon qui sera analysée) sera de 10 grammes pour chacun des échantillons.
- b) Réaliser des analyses de manière à ce que tous les échantillons contenant 25 ufc/g et plus soient signalés sur demande.

H. *Bacillus cereus*

Les analyses d'échantillons seront réalisées au moyen de la méthode quantitative précisée.

Méthode quantitative

MFLP-42 Isolement et numération du groupe *Bacillus cereus* dans les aliments, mai 2011.

- a) Une unité d'analyse composée de 10 g doit être analysée.
- b) Réaliser des analyses de manière à ce que tous les échantillons contenant 100 ufc/g et plus soient signalés sur demande.

I. *Clostridium perfringens*

Les analyses d'échantillons seront réalisées au moyen de la méthode quantitative précisée.

Méthode quantitative

MFHPB-23 Dénombrement des *Clostridium perfringens* dans les aliments, juin 2015.

- a) Une unité d'analyse composée de 10 g doit être analysée.
- b) Réaliser des analyses de manière à ce que tous les échantillons contenant 100 ufc/g et plus soient signalés sur demande.

J. Numération des colonies bactériennes aérobies

Les analyses d'échantillons seront réalisées au moyen des méthodes précisées.

Méthode quantitative

MFHPB-18 Numération des colonies aérobies dans les aliments, juillet 2015.

-
- a) L'unité d'analyse (la partie de l'échantillon qui sera analysée) sera de 10 grammes (ou mL) pour chacun des échantillons.
 - b) Réaliser des analyses de manière à ce que tous les échantillons contenant 100 ufc/g (ou mL) et plus soient signalés sur demande.

OU

Méthode quantitative

MFHPB-33, Dénombrement des bactéries aérobies totales dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement aérobie Petrifilm^{MC} 3M^{MC}, avril 2015.

- a) L'unité d'analyse (la partie de l'échantillon qui sera analysée) sera de 10 grammes (ou mL) pour chacun des échantillons.
- b) Réaliser des analyses de manière à ce que tous les échantillons contenant 100 ufc/g (ou mL) et plus soient signalés sur demande.

APPENDICE II de l'annexe A

LIGNES DIRECTRICES GÉNÉRALES D'ÉCHANTILLONNAGE

1. Objectif

Les enquêtes ciblées (microbiologie) ont pour but de recueillir des renseignements de base sur la présence de bactéries, virus et parasites précis dans un éventail d'aliments donnés qui sont importés ou produits/fabriqués au Canada. Tous les échantillons doivent être prélevés dans des commerces de détail.

2. Lignes directrices générales

2.1 Sites de prélèvement d'échantillons

Les échantillons seront prélevés partout au Canada dans des commerces de détail, c'est-à-dire :

- supermarchés des grandes chaînes;
- supermarchés non traditionnels (Wal-Mart, Costco, Canadian Tire);
- autres commerces de détail conventionnels (spécialités ethniques, dépanneurs);
- magasins d'aliments naturels, magasins d'aliments santé ou centres d'alimentation.

Les produits frais canadiens sont prélevés dans des marchés fermiers si l'offre est jugée insuffisante dans les commerces de détail.

Les fruits et légumes frais biologiques sont vendus principalement dans les supermarchés des grandes chaînes, dans les magasins d'aliments santé, dans les épicerie indépendantes et les marchés fermiers et dans les autres magasins de détail traditionnels. Les fruits et légumes frais qui portent la mention « biologiques » peuvent être considérés comme étant biologiques dans le cadre d'enquêtes microbiologiques ciblées. Pour en savoir davantage, consulter les sites suivants :

- Agriculture et Agroalimentaire Canada : www.agr.gc.ca
- Association pour le commerce des produits biologiques : www.ota.com
- Cultivons Biologique Canada : www.cog.ca

2.2 Procédure pour le prélèvement d'échantillons dans les commerces de détail

Produits préemballés :

- Prélever une unité de vente au détail, pourvu qu'elle pèse au moins 250 g (quantité minimale requise par le laboratoire pour effectuer toutes les analyses), à moins d'indication contraire dans les lignes directrices de prélèvement des échantillons spécifiques.
- Si les unités de vente au détail sont inférieures à 250 g, en prélever plusieurs du même produit et du même lot au même endroit le même jour.
- Choisir des emballages dont le sceau de garantie est intact (remarque : si l'emballage ne comporte aucun sceau de garantie, le mentionner sur le formulaire de soumission d'échantillons).
- **Ne pas** ouvrir l'emballage.

Produits non préemballés :

- Mettre une unité d'échantillonnage par sac de plastique.
- Pour effectuer le prélèvement, retourner le sac sur la main de façon à ce que la surface intérieure se trouve à l'extérieur. En gardant la main dans le sac, prendre le produit, puis retourner le sac dans le bon sens. Le produit est maintenant à l'intérieur du sac et n'est pas entré en contact direct avec les mains. Grâce à cette technique, on peut prélever les produits sans qu'ils entrent en contact direct avec les mains, ce qui permet de réduire au minimum la manipulation et les risques de contamination croisée au cours du prélèvement des échantillons.

NE PAS ÉCHANTILLONNER

- Un produit dont la date limite de consommation ou la date de péremption, s'il y a lieu, est dépassée.

-
- Un produit qui paraît abîmé, pourri ou dénaturé.
 - Plusieurs échantillons du même produit plusieurs fois au même endroit pour la même enquête :
 - au cours de la même semaine pour les fruits et légumes frais, la viande et le lait;
 - au cours du même mois pour les fruits congelés, les produits laitiers congelés, les sauces, les trempettes réfrigérées, la salade et le fromage;
 - au cours des trois premiers mois pour les produits séchés (c.-à.-d. les herbes séchées, le thé, la poudre de graines, les protéines en poudre).

APPENDICE III DE L'ANNEXE A

EXIGENCES RELATIVES AUX PHOTOS D'ÉCHANTILLONS

L'offrant doit prendre au moins deux photos numériques de chaque échantillon et les transmettre au chargé de projet avant que l'échantillon ne soit analysé. D'autres photos seront exigées si certains détails relatifs à l'échantillon ne sont pas visibles. L'offrant doit fournir des photos dont la résolution varie entre 1600 X 1200 ppp et 2592 X 1944 ppp. Les échantillons dont les photos sont floues ou ne respectent pas la résolution minimale seront systématiquement rejetés.

L'ACIA utilisera les photos pour vérifier que tous les renseignements consignés dans le formulaire de soumission d'échantillons et le rapport mensuel sont exacts, par conséquent, l'offrant doit s'assurer que tous les renseignements consignés dans le formulaire de soumission d'échantillons et les rapports sont clairs et vérifiables, s'ils sont inscrits sur l'emballage et sur les photos numériques. Si les renseignements sur le produit ne sont pas vérifiables au moyen des photos numériques, l'échantillon sera rejeté, et les frais associés à l'échantillon seront refusés.

- Une ou plusieurs photos doivent montrer l'ensemble de l'échantillon, y compris l'emballage.
- Une ou plusieurs photos doivent montrer le numéro de l'échantillon et le code du plan (marqué ou étiqueté par l'échantillonneur) ainsi que l'emballage.
- Une ou plusieurs photos doivent montrer clairement les renseignements imprimés sur le produit (marque, numéro de lot, date d'expiration, ingrédients, etc.).
- Toutes les photos doivent être en format JPG. Le nom des fichiers des photos doit comprendre le numéro de l'échantillon, suivi des lettres appropriées pour identifier l'angle de présentation. Dans les cas où un côté apparaît sur plus d'une photo, il faut ajouter un numéro à la fin du nom, par exemple « C2014ABCD12345_F1.jpg ».
 - « F » pour face avant
 - « B » pour face arrière
 - « L » pour côté gauche
 - « R » pour côté droit
 - « T » pour dessus
 - « BM » pour dessous
- Pour les articles contenus dans une boîte, plusieurs photos pourraient être nécessaires pour montrer tous les côtés (vue de face, vue arrière, vue de gauche, vue de droite, vue de dessus, vue de dessous et vue d'ensemble).
- Les photos présentées devraient ressembler aux exemples de photos fournis ci-dessous. La qualité des photos doit être suffisante pour voir tous les renseignements exigés une fois l'image agrandie.
- Tout autocollant, ruban ou autre marque ne doit pas cacher les renseignements sur l'emballage d'origine.

Voir les exemples de photos ci-après.

Photo n° 1 : C2013ABCD01234_B

Photo n° 2 : C2013ABCD01234_F1

Photo n° 3 : C2013ABCD01234_F2

N° de l'invitation - Solicitation No.
 39903-180172/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
 39903-180172

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
 066ss.39903-180172

Id de l'acheteur - Buyer ID
 066ss
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

Photo n° 1 : C2013ABCD01234_B

Photo n° 2 : C2012ABCD01234_F1

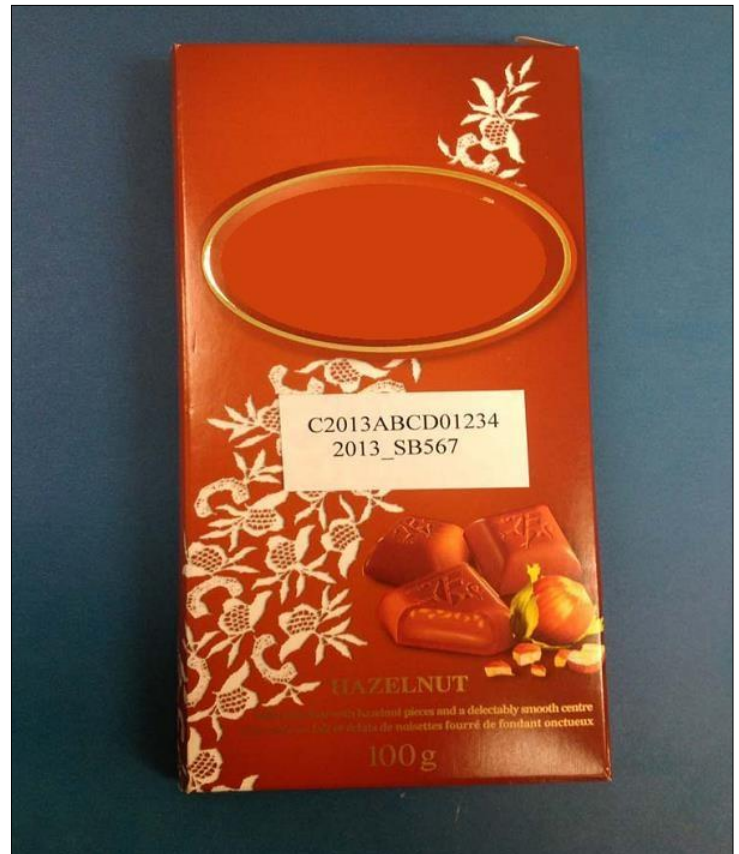


Photo n° 3 : C2013ABCD01234_F2



APPENDICE IV DE L'ANNEXE A

CRITÈRES D'ENTREPOSAGE ET D'EXPÉDITION DES ÉCHANTILLONS

L'offrant doit assurer le transport des échantillons jusqu'à son laboratoire d'analyse, conformément aux normes suivantes :

1. Tous les échantillons doivent arriver à destination et être analysés (première et deuxième analyse, au besoin, et confirmation, s'il y a lieu) avant la date de péremption du produit.
2. Les échantillons périssables doivent être expédiés par service de messagerie le jour même ou le lendemain matin.
3. Dans la mesure du possible, les échantillons recueillis dans la région où se trouve le laboratoire de destination doivent être livrés au laboratoire le jour même.
4. Sauf indication contraire, les échantillons de longue conservation doivent être expédiés par voie terrestre.
5. Les échantillons excédant la température maximale à l'arrivée ou dont l'intégrité, ou celle de l'emballage, a été compromise, doivent être rejetés par l'offrant.

L'entreposage et le transport des échantillons de laboratoire doivent être assurés dans des conditions qui permettent de maintenir l'intégrité des échantillons. L'offrant doit suivre les directives suivantes :

1. Livrer les échantillons de longue conservation au laboratoire dans un délai de deux (2) semaines.
2. Refroidir rapidement les échantillons périssables à une température de 0 à 5° Celsius avant l'expédition. Si les échantillons périssables ne sont pas envoyés immédiatement, ceux-ci doivent être gardés au réfrigérateur. NE PAS congeler les produits réfrigérés.
3. Les échantillons périssables doivent être expédiés dans les 24 heures suivant l'échantillonnage, à moins que d'autres dispositions d'expédition n'aient été convenues par écrit par le chargé de projet.
4. Transporter les échantillons périssables dans un contenant d'expédition avec un agent réfrigérant pouvant maintenir les échantillons à une température indiquée au point 11 ci-dessous.
5. Transporter les échantillons réfrigérés dans des contenants d'expédition rigides isothermes afin qu'ils parviennent au laboratoire en bon état.
6. Si les échantillons congelés ne sont pas envoyés immédiatement, ceux-ci doivent être gardés au congélateur.
7. Les produits congelés doivent être mis dans un récipient contenant de la glace ou des blocs réfrigérants directement au-dessus, en dessous et autour des échantillons afin que ceux-ci restent congelés jusqu'à leur arrivée au laboratoire. Remplir les vides avec du papier déchiqueté ou du papier journal. La température à la réception doit être inférieure à 0 °C.
8. S'assurer que le contenant d'expédition est suffisamment grand pour contenir les échantillons.
9. Veiller à ce que le contenant d'expédition, le dispositif réfrigérant et les matériaux d'emballage soient propres, secs et aseptiques.
10. Les échantillons doivent être emballés bien serrés à l'intérieur du contenant d'expédition pour éviter qu'ils ne bougent, mais ils ne doivent pas l'être trop non plus pour éviter qu'ils ne soient comprimés ou endommagés durant le transport. Utiliser du papier journal chiffonné, du papier déchiqueté, des pépites de mousse de polystyrène ou tout autre matériel approprié.
11. À moins d'indication contraire dans les directives d'échantillonnage propres au plan en question, les échantillons doivent être livrés au laboratoire à une température située dans les plages suivantes :
 - Échantillons réfrigérés : entre 0,0 et 10,0 °C.
 - Échantillons congelés : moins de 0,0 °C.
 - Échantillons à la température ambiante : supérieure à 0,0 °C.

L'offrant doit informer le chargé de projet lorsque l'intégrité d'un échantillon ou de son emballage est compromise, ou si la température de l'échantillon excède la température maximale à l'arrivée. L'échantillon sera considéré comme impropre à l'analyse. Il faudra alors prélever de nouveaux échantillons et les envoyer au laboratoire, sans coûts supplémentaires pour le Canada.

APPENDICE V DE L'ANNEXE A

Formulaire de soumission d'échantillons

Documents à joindre au formulaire de soumission d'échantillons

Veillez suivre les « *Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons* » afin de bien fournir les renseignements requis sur le formulaire de soumission d'échantillons :

- ✓ Date d'échantillonnage
- ✓ Lieu de l'échantillonnage (nom et coordonnées complets du commerce)
- ✓ Nom et coordonnées complets de la partie responsable, tels qu'ils figurent sur l'emballage, le contenant ou la boîte (indiqués sous « Produit de », « Fabriqué par », « Emballé pour », « Importé par », « Importé pour », etc.)
- ✓ Pays d'origine
- ✓ Nom de la marque
- ✓ Description du produit, y compris si le produit est « biologique »
- ✓ Code d'identification du produit (code UPC, GSI ou GTIN)
- ✓ Numéro de lot et codes de produit
- ✓ Date de péremption, date d'emballage, date de consommation recommandée, date de produit ou date limite de vente
- ✓ Tout autre commentaire pertinent sur le produit – par exemple « aucun sceau de garantie » sur un produit préemballé

N° de l'invitation - Solicitation No.

N° de la modif - Amd. No.

Id de l'acheteur - Buyer ID

39903-180172/A

066ss

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




File No. - N° du dossier

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

39903-180172

066ss.39903-180172

FORMULAIRE DE SOUMISSION D'ÉCHANTILLONS

		Canadian Food Inspection Agency		Agence canadienne d'inspection des aliments	
2017-2018 Enquêtes ciblées			Date Received / Date de réception		
Function / Fonction			de provenance canadienne		
			Received By / Reçu par		
Date Sampled / Date d'échantillonnage			Numéro d'échantillon:(veuillez entrer l'identifiant complet):		
2017-11-15			C2013ABCD01234		
Laboratory / Laboratoire			0		
Sampling Plan / Plan d'échantillonnage			2013_SB567		
Sampled At / Échantillonné à			Business Address / Adresse commerciale		
Anystore			12345 Anystreet, Ottawa, ON		
Country of Origin / Pays d'origine			Canada		
Manufactured By			Business Address / Adresse commerciale		
Business Name / nom commercial			1234 ThisStreet, Toronto, ON		
Submitter Name / Nom de l'envoyeur		Submitter Office / Bureau de l'envoyeur		Phone Number / no de téléphone	
JOHN SMITH		0 Ottawa			
Comments / Commentaires					
N/A					
Organic / biologique		Certification Body		Other Certification Body	
No		N/A		N/A	
Sample Description / Description de l'échantillon					
Chocolat au lait avec des morceaux de noisette					
					
Best Before Date / Meilleur		Lot #		UPC #:	
JAN 1, 2018		L1234		01234567890	
Product Type / type de produit				Process / Processus	
Produits de chocolat					
Brand Name / marque		Allbrand			
Unit Size / Taille de l'unité		Unit of Measure / Unité de		No. of Units / Nbre d'unités	
100		g		1	
Total Weight / Poids total*		0.100		kg	
Storage / Entreposage				Container Type / Type d'emballage	
TEMPÉRATURE AMBIANTE				BOÎTE EN CARTON	

* la densité pour les mesures de fluide est approximée à 1g/mL

APPENDICE VI DE L'ANNEXE A

EXPÉDITION D'ISOLATS BACTÉRIENS ET DE PORTIONS RESTANTES D'ÉCHANTILLONS

1.0 Procédures d'expédition d'isolats et de portions restantes d'échantillons

1.1 Objectif :

Les procédures suivantes donnent les directives d'expédition d'isolats bactériens ou de portions restantes d'échantillons à un laboratoire de l'ACIA.

1.1.1 Responsabilités :

1. Il incombe au laboratoire de l'offrant d'informer sans tarder le chargé de projet de l'ACIA de tout résultat exigeant la prise d'une mesure.
2. Le laboratoire de l'offrant doit donc être en mesure d'expédier des pathogènes conformément aux exigences énoncées dans la *Loi sur le transport des marchandises dangereuses*.
3. Il incombe au laboratoire de l'offrant d'expédier les isolats ou les portions restantes d'échantillons dans les deux jours ouvrables suivant la confirmation de la présence d'un pathogène si on le lui demande.
4. Il incombe à l'ACIA de préciser la façon dont les isolats bactériens ou les portions restantes d'échantillon récupérés en vertu de l'enquête ciblée doivent être envoyés et de fournir l'adresse d'expédition.
5. Il incombe au laboratoire de l'offrant de facturer les coûts directement associés à l'expédition des isolats ou des portions restantes d'échantillons positifs à l'ACIA.

1.2 Procédures :

1.2.1 Détection d'un pathogène (E. coli O157, Salmonella spp., L. monocytogenes, Shigella spp.) :

- i) Si un pathogène est détecté dans l'échantillon accepté en vertu de l'enquête ciblée, le chargé de projet de l'ACIA doit en être informé au compte de courriels destiné aux échantillons du PASPA (FSAPsamples@inspection.gc.ca) dans les deux heures suivant la confirmation du résultat.
- ii) À la réception d'un résultat exigeant la prise d'une mesure, le chargé de projet de l'ACIA communiquera avec le laboratoire ayant effectué l'analyse pour obtenir une réponse écrite aux questions suivantes :
 - Le même pathogène a-t-il été détecté dans un autre échantillon environnemental ou de produit analysé à peu près au même moment que l'échantillon dont le résultat exige la prise d'une mesure a été analysé?
 - Est-ce que tous les contrôles ont été adéquatement suivis au moment de l'analyse (le résultat négatif était négatif ou le résultat positif était positif)?
 - Disposez-vous de récents résultats de surveillance de l'environnement de votre laboratoire? Le cas échéant, est-ce que l'un de ces résultats confirmait la présence du pathogène?

- Est-ce que tous les dossiers d'assurance de la qualité de cette analyse sont en ordre?
 - Est-il possible que les résultats positifs se distinguent de quelque façon que ce soit aux contrôles positifs (par exemple en raison de produits biochimiques, d'une analyse sérologique, de caractéristiques particulières, etc.)?
 - Souhaitez-vous obtenir d'autres analyses de confirmation (comme une analyse sérologique ou une analyse par ECP) de ces isolats avant de communiquer ces résultats comme positifs ou maintenez-vous votre position à l'égard de ces résultats?
- iii) Il est recommandé que le laboratoire prépare les isolats pour l'expédition le plus rapidement possible.

1.2.2 Pour les échantillons ayant donné un résultat positif à une analyse de détection d'*E. coli* O157 ou de *Shigella* spp., UN isolat doit être préparé en vue de son expédition au Centre d'ECP de l'ACIA, à Ottawa, de la façon suivante :

- i) Remplir le formulaire de demande d'ECP (formulaire de remise d'isolat à un centre d'ECP autre que celui de l'ACIA) en double-cliquant sur l'objet intégré pour ouvrir le formulaire en format PDF. Décocher la priorité « élevée » de l'échantillon et joindre le formulaire dûment rempli au colis expédié.
- ii) Expédier l'isolat selon la classe de transport de marchandises dangereuses (TMD) appropriée à l'organisme à l'adresse suivante :

Agence canadienne d'inspection des aliments
Laboratoire d'Ottawa (Fallowfield) – Centre d'ECP
3851, chemin Fallowfield
Ottawa (Ontario) K2J 4S1
Téléphone : 343-212-0416

- iii) Les frais d'expédition doivent être facturés à l'ACIA, conformément à la section 3 sur les autres impositions directes avec expédition au coût réel, sans majoration de l'annexe B, base de paiement.
- iv) Une fois l'isolat expédié, envoyer le numéro de suivi du colis par courriel au compte de courriels destiné aux échantillons du PASPA de l'ACIA.

1.3 Expédition des portions restantes d'échantillons exigée par l'ACIA

- (i) Le chargé de projet de l'ACIA peut demander que les portions restantes des échantillons positifs soient expédiées au laboratoire de l'ACIA à des fins d'analyses supplémentaires de la façon suivante :
- (ii) Le chargé de projet de l'ACIA identifiera les échantillons positifs et informera le laboratoire de l'offrant que ceux-ci doivent être expédiés.

(iii) Le chargé de projet de l'ACIA déterminera et fournira l'adresse du laboratoire de l'ACIA auquel les échantillons doivent être envoyés ainsi que la date avant laquelle les échantillons doivent être expédiés.

(iv) Envoyer les portions restantes d'échantillons selon la classe de TMD appropriée au laboratoire indiqué.

(v) Les frais d'expédition doivent être facturés à l'ACIA, conformément à la section 3 sur les autres impositions directes avec expédition au coût réel sans majoration de l'annexe B, base de paiement.

(vi) Une fois l'échantillon expédié, envoyer le numéro de suivi du colis par courriel au compte de courriels destiné aux échantillons du PASPA de l'ACIA.

1.4 Formulaire de soumission d'isolats à un centre d'ECP



Canadian Food Inspection Agency
 Agence canadienne d'inspection des aliments

Centre d'Electrophorèse en Champ Pulsé Formulaire de Soumission d'Isolats

Information du laboratoire d'origine :				
Nom :		Nom du laboratoire:		
Adresse:				
Ville:		Province:	Code postal:	No. de téléphone:
Date de soumission:	Date envoyée:	Commentaires:		
Information d'échantillon:				
Identification des échantillons qui viennent des laboratoires de l'ACIA:				Description: <input type="checkbox"/> Œufs <input type="checkbox"/> Produits laitiers <input type="checkbox"/> Fruit/légumes (frais) <input type="checkbox"/> Fruit/légumes (procédés) <input type="checkbox"/> Épices <input type="checkbox"/> Poisson (prêt à manger) <input type="checkbox"/> Viande (prêt à manger) <input type="checkbox"/> Environnemental <input type="checkbox"/> Bœuf haché <input type="checkbox"/> Aliments Importés et Manufacturés <input type="checkbox"/> Autre _____
No. d'échantillon SIESAL		Date d'isolation		
Identification des échantillons qui viennent des laboratoires privés:				
No. d'échantillon	Date d'isolation	Information supplémentaire		
Protocole d'ECP requise: <input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Salmonella <input type="checkbox"/> Shigella <input type="checkbox"/> Listeria <input type="checkbox"/> Autre		Séquençage: <input type="checkbox"/> Le laboratoire régional effectuera le séquençage <input type="checkbox"/> Demande qu'une analyse de SGE (WGS) soit effectuée		Priorité d'échantillon: <input type="checkbox"/> Haut <input type="checkbox"/> Moyen <input type="checkbox"/> Standard
Commentaires:				
Confirmation du laboratoire d'origine:				
Je certifie que j'ai pris les échantillons énumérés de la soumission originale				
Signature _____			Date _____	
Information du Centre d'ECP				
Condition d'isolat:		No. de laboratoire: _____		
<input type="checkbox"/> Non étiqueté <input type="checkbox"/> Brisé <input type="checkbox"/> Impropre <input type="checkbox"/> Autre: _____		Reçu Par: _____ Date d'arrivée de l'échantillon: _____		

APPENDICE VII DE L'ANNEXE A

CATÉGORIES DE PRODUITS ÉCHANTILLONNÉS

Ces produits ne sont fournis qu'à titre d'exemple aux fins de planification. Ils ne doivent en aucun cas être interprétés comme des données définitives. Les produits réels peuvent varier selon les priorités et besoins de l'ACIA à ce moment-là. Il revient au chargé de projet de déterminer la catégorisation des produits ou l'ajout de types de produit. La catégorie sera indiquée sur le plan d'échantillonnage de l'enquête détaillé.

Catégorie ordinaire :

Fines herbes fraîches (productions classique et biologique)

Comprend notamment les fines herbes en vrac, préemballées, lavées, fraîches coupées ou mélangées, mais exclut les fines herbes séchées et les fines herbes biologiques :

- Coriandre
- Origan
- Persil
- Sarriette
- Romarin

Fruits et légumes frais

Comprend notamment les fruits et légumes en vrac, préemballés, lavés, frais coupés ou mélangés :

- Concombres
- Laitues
- Épinards
- Salades vertes
- Champignons
- Melons
- Petits fruits
- Poivrons
- Mangues
- Pommes de terre
- Mélange de fruits ou légumes frais coupés, avec ou sans vinaigrette ou trempette
- Maïs frais
- Papayes
- Durians

Fruits et légumes transformés

Comprend notamment les fruits et légumes transformés en vrac, préemballés, congelés, en purée, coupés ou mélangés (exclut les fruits et légumes séchés, sauf les pommes de terre) :

- Mélanges pour sauté
- Maïs et légumes congelés
- Légumes marinés
- Sauce aux tomates
- Purée de pommes
- Pommes de terre frites
- Flocons de pommes de terre

Pousses fraîches

Comprend notamment les pousses en vrac, préemballées, lavées, fraîches coupées ou mélangées (exclut les graines germées déshydratées, les poudres de graines germées et les graines destinées à la germination) :

- Germes de haricot
- Germes de luzerne
- Herbe de blé

Noix et produits de noix

Comprend notamment les noix écalées et non écalées, les noix coupées et broyées, les poudres de noix ainsi que les tartinades et les beurres de noix (exclut les noix germées et les produits de noix germées, si les produits sont échantillonnés dans le cadre d'un plan d'échantillonnage des graines germées) :

- Amandes
- Noix du Brésil
- Arachides
- Pacanes
- Pistaches
- Noix de Grenoble
- Noix de macadamia
- Pignons

Haricots et produits de haricots (y compris les légumineuses)

Comprend notamment les haricots séchés, en conserve et moulus, les pâtes de haricot, le soja et les produits du soja (non énumérés ailleurs), les pois chiches et les produits de pois chiches :

- Haricots rouges
- Haricots de Lima
- Soja
- Pois chiches et produits de pois chiches (p. ex., l'houmous)
- Lentilles
- Beurre de soja
- Farine de pois
- Pois secs

Boissons non alcoolisées

Comprend notamment les boissons non alcoolisées fraîches, congelées, en conserve (exclut les produits laitiers) :

- Jus de fruits et légumes (frais, concentrés, pressés à froid, non pasteurisés, en conserve, etc.)
- Boissons gazeuses
- Eau embouteillée
- Boissons aromatisées
- Boissons pour sportifs
- Lait de riz et lait de soja
- Mélanges à boissons

Lait et produits laitiers

Comprend notamment les produits laitiers frais, congelés, en conserve et déshydratés :

- Lait
- Poudre de lait
- Yogourt
- Crème glacée
- Crème
- Fromage (en brique, râpé, tranché, fondu)

Condiments, sauces et tartinades

Comprend notamment :

- Ketchup
- Moutarde préparée
- Sauces pour salade

- Sauces à cuisson et pour pâtes
- Sirop
- Beurre de sésame
- Conserves
- Beurres et tartinades, non énumérés ailleurs
- Vinaigre

Huiles et graisses végétales

Comprend notamment :

- Huile d'olive
- Huile végétale
- Graisses animales, y compris le lard
- Beurre
- Margarine
- Graisses végétales

Desserts, friandises et collations (y compris les gâteaux)

Comprend notamment :

- Biscuits
- Collations aux fruits
- Réglisse
- Pouding et poudings au lait
- Chocolat
- Bonbons
- Garnitures pour dessert
- Desserts frais, congelés et préemballés, à l'exclusion des gâteaux
- Croustilles
- Craquelins
- Maïs soufflé
- Barres de chocolat
- Gâteaux
- Tartelettes
- Tartes

Ingrédients pour la cuisson et la pâtisserie

Comprend notamment :

- Mélanges à cuisson
- Poudres à pâte
- Produits à base de gélatine
- Garniture pour tarte
- Brisures de chocolat et chocolat à cuisson
- Raisins secs
- Poudre de cacao
- Sucre
- Mélasse

Graines, céréales et produits connexes

Comprend notamment :

- Grains entiers, poudres et farines de blé, de seigle, d'orge et d'autres céréales
- Riz ainsi que poudres et farines de riz
- Produits du maïs
- Couscous
- Graines, comme des graines de sésame, de tournesol et de citrouille

- Produits contenant des noix, des graines ou des céréales germées, qui ne sont pas échantillonnés dans le cadre d'un plan d'échantillonnage des graines germées ou de produits de graines germées
- Pâtes et pains
- Céréales pour petit déjeuner (à l'exclusion des céréales pour nourrissons et pour tout-petits)

Viande et œufs

Comprend notamment la viande et les œufs frais, cuits, crus, en conserve et marinés (à l'exclusion du poisson et des fruits de mer) :

- Viande hachée
- Saucisse
- Charcuteries
- Viandes fumées
- Muscle entier (bifteck, poitrine, etc.)
- Produits de viande prêts à cuire (languettes de poulet, hamburgers, bifteck mariné ou morceaux de poitrine, etc.)
- Œufs en coquille
- Produits d'œufs

Substituts de viande et de produits laitiers

Comprend notamment :

- Tofu et autres substituts de viande (à base de soja et de légumes)
- Substituts de produits laitiers

Aliments pour nourrissons/tout-petits (à l'exclusion des céréales, des jus et des préparations)

Comprend notamment :

- Biscuits pour bébés
- Collations pour tout-petits
- Repas pour tout-petits
- Aliments pour nourrissons (autres que les céréales)
- Aliments en purée pour bébés

Poisson et fruits de mer

Comprend notamment :

- Poisson et fruits de mer en conserve, y compris les produits fumés en conserve
- Imitations de crabe, de homard et de fruits de mer
- Produits faits avec de la pâte de poisson
- Boulettes de poisson
- Poisson et fruits de mer marinés
- Harengs, sardines et anchois

Produits transformés non énumérés ailleurs

Comprend notamment :

- Salades préparées
- Soupe en conserve et mélanges à soupe
- Pizzas
- Repas prêts à manger (PAM)

Fines herbes séchées (productions classique et biologique)

Comprend notamment les fines herbes séchées en vrac, préemballées ou mélangées, à l'exclusion de toutes les fines herbes fraîches :

- Coriandre

- Origan
- Feuille de laurier
- Feuille de cari
- Aneth

Épices (productions classique et biologique)

Comprend notamment les épices en vrac, préemballées ou mélangées, à l'exception des produits frais (p. ex. feuilles de moutarde, ail frais émincé, oignons frais) :

- Muscade
- Poivre noir
- Clou de girofle
- Poudre d'ail
- Curcuma
- Graines de moutarde
- Mélanges d'épices

Céréales et grains anciens et de spécialité et produits connexes

Comprend notamment les grains entiers, la poudre, la farine et les produits de grains suivants :

- Épeautre
- Triticale
- Blé kamut
- Amarante
- Quinoa
- Teff
- Chanvre
- Chia

Les produits contenant ces grains, qui ne sont pas échantillonnés dans le cadre d'un plan portant sur ces grains, seront classés aux fins de la présente offre à commandes comme des produits ne contenant aucun grain ancien ou de spécialité.

Farines sans gluten

Comprend notamment les grains entiers, la poudre, la farine et les produits de grains suivants :

- Farine et produits d'arrow-root
- Farine de noix de coco
- Gomme de guar

Thé et café (à l'exclusion des boissons prêtes à boire)

Comprend notamment les grains entiers, le thé en feuilles, le café moulu, les sachets de thé et les portions uniques (p. ex., K-cup, T-disc) :

- Grains de café
- Marc de café
- Tisane
- Thé noir
- Thé vert

Fruits et légumes séchés (à l'exclusion des raisins secs)

Comprend notamment :

- Champignons séchés
- Pruneaux
- Abricots déshydratés
- Mélanges de fruits et de noix
- Dattes séchées
- Croustilles de bananes séchées
- Croustilles de carottes

Croustilles, sauf celles à base de maïs ou de pommes de terre

Comprend notamment :

- Croustilles de légumes
- Produits de pois secs ou transformés
- Croustilles de légumes

Graines et céréales germées déshydratées et produits connexes (à l'exclusion des pousses fraîches)

Comprend notamment :

- Produits contenant des noix, des graines ou des céréales germées, échantillonnés dans le cadre d'un plan d'échantillonnage de graines germées ou de produits de graines germées
- Graines destinées à la germination
- Produits contenant des graines ou des noix germées déshydratées

(Les produits échantillonnés dans le cadre d'un plan qui ne mentionne pas d'aliment « germé » seront classés, aux fins de la présente offre à commandes, comme des produits qui ne contiennent pas d'aliment germé.)

Boissons alcoolisées

Comprend notamment :

- Vin
- Bière
- Panachés
- Spiritueux

Poisson et fruits de mer

Comprend notamment le poisson et les fruits de mer frais ou congelés :

- Tous les poissons, sauf le flétan, l'esturgeon et la morue charbonnière
- Tous crustacés et mollusques, sauf le homard
- Morue salée
- Poisson et fruits de mer fumés, frais ou congelés

Produits non énumérés ailleurs

Comprend notamment :

- Produits d'algues
- Protéine liquide (sauf les protéines en poudre)
- Substituts de repas (sauf les préparations pour nourrissons)
- Céréales pour bébés

Catégorie supérieure**Préparations pour nourrissons**

Comprend notamment :

- Préparations pour nourrissons et de transition faites de produits laitiers, de soja et d'autres ingrédients

Protéines en poudre

Comprend notamment :

- Protéines en poudre à base de lactosérum, de soja, de graines et d'autres ingrédients

Les produits échantillonnés dans le cadre d'un plan qui précise des aliments « germés », mais pas les protéines en poudre, seront classés aux fins de la présente offre à commandes comme de la poudre de graines germées (catégorie ordinaire).

Poisson et fruits de mer

- Flétan
- Morue carbonnière
- Esturgeon
- Homard
- Œufs de poisson et caviar

Insectes comestibles

Comprend notamment :

- Insectes moulus
- Insectes entiers
- Produits d'insectes comestibles

N° de l'invitation - Sollicitation No.
 39903-180172/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
 39903-180172

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
 066ss.39903-180172

Id de l'acheteur - Buyer ID
 066ss
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

APPENDICE VIII DE L'ANNEXE A

EXEMPLE DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE ET DE RAPPORTS

Plan d'échantillonnage :

NUMÉRO DE L'ÉCHANTILLON	RÉGION	Ville	Province de collecte	Date de prélèvement prévue	CODE DE PLAN	Description	TYPE DE PRODUIT	AUTRES DÉTAILS RELATIFS À L'ÉCHANTILLONNAGE	PRODUIT	TYPE DE COMMERCE	TAILLE DE L'ÉCHANTILLON (g ou mL)	De provenance canadienne/importé	LIEU D'ORIGINE	Laboratoire de destination	Entrepreneur responsable du prélèvement	Catégorie	Cat. d'éch.
B2016HCCG01501	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	11-avril-2016	2016_SB3020	Préparation pour nourrissons en poudre			DÉSHYDRATÉ		250g	DE PROVENANCE CANADIENNE OU IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	3	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCCG01502	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	25-avril-2016	2016_SB3020	Préparation pour nourrissons en poudre			DÉSHYDRATÉ		250g	DE PROVENANCE CANADIENNE OU IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	3	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCDM00001	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	25-avril-2016	2016_SB3015	Fromage importé fait de lait cru/non pasteurisé			LAITIER		250g	IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	2	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCDM00002	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	11-avril-2016	2016_SB3015	Fromage importé fait de lait cru/non pasteurisé			LAITIER		250g	IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	2	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCDM00601	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	18-avril-2016	2016_SB3018	BŒUF HACHÉ CRU			VIANDE		250g	DE PROVENANCE CANADIENNE OU IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	1	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCDM00602	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	04-avril-2016	2016_SB3018	BŒUF HACHÉ CRU			VIANDE		250g	DE PROVENANCE CANADIENNE OU IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	1	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCDM01201	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	04-avril-2016	2016_SB3012	Graines germées déshydratées (entières ou en poudre)			DÉSHYDRATÉ		250g	DE PROVENANCE CANADIENNE OU IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	2	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCDM01202	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	18-avril-2016	2016_SB3012	Graines germées déshydratées (entières ou en poudre)			DÉSHYDRATÉ		250g	DE PROVENANCE CANADIENNE OU IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	2	BACTÉRIOLOGIE

Rapport mensuel de prélèvement d'échantillons (rapport n° 1) :

NUMÉRO DE L'ÉCHANTILLON	RÉGION	Ville	Province de collecte	CODE DE PLAN	Description	AUTRES DÉTAILS RELATIFS À L'ÉCHANTILLONNAGE	PRODUIT	TYPE DE COMMERCE	TAILLE DE L'ÉCHANTILLON (g ou mL)	Laboratoire de destination	Entrepreneur responsable du prélèvement	Date d'échantillonnage (aaaa-mm-jj)	Point d'achat (Nom du commercial)	Point d'achat (Adresse du commercial)	Nom de la compagnie	Description de l'échantillon (briève description, p. ex. la rue romaine)	TYPE DE PRODUIT	PÉRISABILITÉ	CONDITION D'ÉCHANTILLONNAGE	Nombre d'unités	Taille de l'échantillon	Unité de la taille de l'échantillon	Taille de l'échantillon total	Type de contenant	Biologique	Organisme de certification	Commentaires du demandeur	Pays/lieu d'origine	De provenance canadienne/importé	CUP	Numéro de lot	Mélangé avant	Producteur/importateur/mobilisateur/distributeur	Nom du producteur/importateur	Produit (l'importateur)	Nom de l'échantillon (Prénom et Nom)	Numéro de suivi	Date d'expédition (aaaa-mm-jj)					
2016SOR000003	OUEST	CALGARY	AB	2016_FSS40R	Produits de boulangerie - non-déclaration de substances étrangères	Pain (baguette (tous les types))	DAIM	Local/national	500g	LABORATOIRE DES AUMIÈRES DE L'ACIA À BURBANK	XXXXX																																
2016SOR000063	OUEST	CALGARY	AB	2016_FSS40R	Produits de boulangerie - non-déclaration de substances étrangères	Pâtis pains (tous les types)	DAIM	Chaîne nationale	500g	LABORATOIRE DES AUMIÈRES DE L'ACIA À BURBANK	XXXXX																																
2016SOR000021	OUEST	CALGARY	AB	2016_FSS40R	Fruits frais coupés et salades de fruits - présence de puffins	Fruits frais coupés / fruits frais coupés mélangés/salade de fruits frais coupés	Fruits et légumes frais	Chaîne nationale	500g	LABORATOIRE DES AUMIÈRES DE L'ACIA À BURBANK	XXXXX																																
2016SOR000051	OUEST	CALGARY	AB	2016_FSS40R	Fruits frais coupés et salades de fruits - présence de puffins	Fruits frais coupés / fruits frais coupés mélangés/salade de fruits frais coupés	Fruits et légumes frais	Chaîne nationale	500g	LABORATOIRE DES AUMIÈRES DE L'ACIA À BURBANK	XXXXX																																
2016SOR000061	OUEST	CALGARY	AB	2016_FSS40R	Fruits frais coupés et salades de fruits - présence de puffins	Fruits frais coupés / fruits frais coupés mélangés/salade de fruits frais coupés	Fruits et légumes frais	Chaîne nationale	500g	LABORATOIRE DES AUMIÈRES DE L'ACIA À BURBANK	XXXXX																																

APPENDICE IX DE L'ANNEXE A

EXEMPLE DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE DE L'ENQUÊTE DE L'ANNÉE 1

Méthodes d'analyse des plans d'échantillonnage proposés

***Veuillez consulter l'Appendice I pour obtenir la liste détaillée des méthodes de référence et des critères ainsi que des clarifications.**

****L'utilisation de la méthode de sélection prescrite est facultative pour ces organismes lorsqu'elle est indiquée pour un plan d'échantillonnage particulier. Lorsque la méthode de sélection est utilisée, les résultats présumés positifs doivent être confirmés selon la méthode de culture précisée.**

Les enquêtes sont groupées en fonction de l'exigence relative aux mêmes méthodes d'analyse.

Tableau 1

Enquête	Périssable/non périssable ¹	Méthodes d'analyse*										
		Entérobactéries	Coliformes	<i>E. coli</i> générique	<i>E. coli</i> O157:H7**	<i>Salmonella</i> **	<i>Shigella</i> **	<i>Listeria monocytogenes</i> **	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Bacillus cereus</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	Numération des colonies bactériennes aérobies
Pathogènes bactériens dans les produits	Périssable			MFHPB-19 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 NPP/g	MFLP-30 et/ou MFHPB-10 (MFLP-83 ou MFLP-02 ou MFLP-62 ou MFLP-86 selon le cas)	MFLP-29 OU MFLP-06 OU MFLP-38 OU MFHPB-24 et/ou MFHPB-20		MFLP-28 et/ou MFHPB-30 (MFLP-74, MFLP-66 et MFHPB-03 sur échantillons positifs seulement)				
Pathogènes bactériens dans les produits congelés	Périssable			MFHPB-19 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 NPP/g	MFLP-30 et/ou MFHPB-10 (MFLP-83 ou MFLP-02 ou MFLP-62 ou MFLP-86 selon le cas)	MFLP-29 OU MFLP-06 OU MFLP-38 OU MFHPB-24 et/ou MFHPB-20		MFLP-28 et/ou MFHPB-30 (MFLP-74, MFLP-66 et MFHPB-03 sur échantillons positifs seulement)				MFHPB-18 ou MFHPB-33 Signaler tous les échantillons contenant plus de 10 000 UFC/g

N° de l'invitation - Sollicitation No.
39903-180172/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
39903-180172

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
066ss.39903-180172

Id de l'acheteur - Buyer ID
066ss
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

Enquête	Périssable/non périssable ₁	Méthodes d'analyse*										
		Entérobactéries	Coliformes	<i>E. coli</i> générique	<i>E. coli</i> O157:H7**	<i>Salmonella</i> **	<i>Shigella</i> **	<i>Listeria monocytogenes</i> **	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Bacillus cereus</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	Numération des colonies bactériennes aérobies
Pathogènes bactériens dans les aliments prêts à manger	Périssable			MFHPB-19 OU MFHPB-34 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 10 (échantillons de volaille) et 100 (tous les autres échantillons) NPP ou CFU/g		MFLP-29 OU MFLP-06 OU MFLP-38 OU MFHPB-24 et/ou MFHPB-20		MFLP-77 pour tous les échantillons de produits laitiers et/ou MFLP-28 (pour les échantillons autres que de produits laitiers) et/ou MFHPB-30 (MFLP-74, MFLP-66 et MFHPB-03 sur échantillons positifs seulement)			MFLP-21 OU MFHPB-21 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 UFC/g	
Pathogènes bactériens dans les épices	Non périssable			MFHPB-19 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 NPP/g		MFLP-29 OU MFLP-06 OU MFLP-38 OU MFHPB-24 et/ou MFHPB-20			MFHPB-23 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 10 000 UFC/g	MFLP-42 Signaler tous les échantillons contenant 10 000 UFC/g	MFLP-21 OU MFHPB-21 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 UFC/g	
Pathogènes bactériens dans les produits séchés	Non périssable			MFHPB-19 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 NPP/g	MFHPB-10 (MFLP-83 ou MFLP-02 ou MFLP-62 ou MFLP-86 selon le cas)	MFHPB-20			MFHPB-23 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 UFC/g	MFLP-42 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 UFC/g	MFLP-21 OU MFHPB-21 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 UFC/g	

N° de l'invitation - Sollicitation No.
39903-180172/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
39903-180172

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
066ss.39903-180172

Id de l'acheteur - Buyer ID
066ss
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

Enquête	Périssable/non périssable ¹	Méthodes d'analyse*										
		Entérobactéries	Coliformes	<i>E. coli</i> générique	<i>E. coli</i> O157:H7**	<i>Salmonella</i> **	<i>Shigella</i> **	<i>Listeria monocytogenes</i> **	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Bacillus cereus</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	Numération des colonies bactériennes aérobies
Pathogènes bactériens dans les boissons fermentées	Périssable			MFHPB-19 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 NPP ou UFC/g	MFHPB-10 (MFLP-83 ou MFLP-02 ou MFLP-62 ou MFLP-86 selon le cas)	MFLP-29 OU MFLP-06 OU MFLP-38 OU MFHPB-24 et/ou MFHPB-20				MFLP-42 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 UFC/g	MFLP-21 OU MFHPB-21 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 UFC/g	
Pathogènes bactériens dans les boissons non fermentées	Périssable			MFHPB-19 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 NPP/g	MFHPB-10 (MFLP-83 ou MFLP-02 ou MFLP-62 ou MFLP-86 selon le cas)	MFLP-29 OU MFLP-06 OU MFLP-38 OU MFHPB-24 et/ou MFHPB-20						MFHPB-18 OU MFHPB-33 Signaler tous échantillons plus grand ou égal à 100 UFC/g ou mL
Pathogènes bactériens dans les crèmes glacées et le lait	Périssable							MFLP-77 et/ou MFHPB-30 (MFLP-74, MFLP-66 et MFHPB-03 sur échantillons positifs seulement)				MFHPB-18 OU MFHPB-33 Signaler tous échantillons plus grand ou égal à 10 000 UFC/g ou mL
Pathogènes bactériens dans la viande crue				MFHPB-19 OU MFHPB-34 Signaler tous les échantillons plus grand ou égal à 100 NPP ou UFC/g	MFLP-30 et/ou MFHPB-10 (MFLP-83 ou MFLP-02 ou MFLP-62 ou MFLP-86 selon le cas)							

¹ Dans le cas des produits périssables, les échantillons doivent être préparés dans un délai de 24 heures; dans le cas des produits non périssables, les échantillons doivent être préparés dans un délai de 72 heures

Tableau 2

2018-2019 Études ciblées					
Groupe	Plan d'échantillonnage	Groupe d'aliments	Microorganismes ciblés	Nombre d'échantillons	
Bactériologie	2018_SB3041	Jeunes pousses de légumes-feuilles fraîches de culture classique importées (préconditionnées, PAM)	Listeria monocytogenes (L. monocytogenes), Salmonella, E. coli O157:H7/NM, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	600	
	2018_SB3042	Jeunes pousses de légumes-feuilles fraîches de culture classique locales (préconditionnées, PAM)	Listeria monocytogenes (L. monocytogenes), Salmonella, E. coli O157:H7/NM, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	300	
	2018_SB3043	Jeunes pousses de légumes-feuilles fraîches biologiques importées (préconditionnées, PAM)	Listeria monocytogenes (L. monocytogenes), Salmonella, E. coli O157:H7/NM, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	200	
	2018_SB3044	Jeunes pousses de légumes-feuilles fraîches biologiques locales (préconditionnées, PAM)	Listeria monocytogenes (L. monocytogenes), Salmonella, E. coli O157:H7/NM, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	100	
	2018_SB3045	Germes de fèves et germes de pois frais	L. monocytogenes, Salmonella, E. coli O157:H7/NM, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	300	
	2018_SB3046	Microverdures et germes de grains frais	L. monocytogenes, Salmonella, E. coli O157:H7/NM, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	900	
	2018_SB3021	Fruits à noyau frais importés (entiers)	L. monocytogenes, Salmonella, E. coli O157:H7/NM, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	600	
	2018_SB3022	Fruits à noyau frais locaux (entiers)	L. monocytogenes, Salmonella, E. coli O157:H7/NM, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	400	
	2018_SB3033	Fruits coupés et petits fruits congelés	L. monocytogenes, Salmonella, E. coli O157:H7/NM, E. coli de type générique, NCA	800	
	2018_SB3067	Mélange de fruits et légumes coupés congelés pour boissons fouettées/légumes-feuilles congelés pour boissons fouettées	L. monocytogenes, Salmonella, E. coli O157:H7/NM, E. coli de type générique, NCA	120	
	2018_SB3047	Épices en poudre séchées de culture classique	E. coli de type générique, Salmonella, Bacillus cereus (B. cereus), Clostridium perfringens (C. perfringens), Staphylococcus aureus (S. aureus)	660	
	2018_SB3048	Épices en poudre séchées biologiques	E. coli de type générique, Salmonella, Bacillus cereus (B. cereus), Clostridium perfringens (C. perfringens), Staphylococcus aureus (S. aureus)	240	
	2018_SB3035	Lait aromatisé réfrigéré	L. monocytogenes, NCA	700	
	2018_SB3036	Crème glacée laitière	L. monocytogenes, NCA	300	
	2018_SB3049	Beurre avec épices ou autres ingrédients aromatisants (réfrigéré)	L. monocytogenes, Salmonella, S. aureus, E. coli de type générique	60	
	2018_SB3050	Fromage à pâte molle avec épices ou autres ingrédients aromatisants (humidité > 45 %, réfrigéré)	L. monocytogenes, Salmonella, S. aureus, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	600	
	2018_SB3051	Fromage en portions individuelles (bâtonnets, blocs, boules) (préconditionné, réfrigéré)	L. monocytogenes, Salmonella, S. aureus, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	300	
	2018_SB3052	Fromage en tranches (préconditionné, réfrigéré)	L. monocytogenes, Salmonella, S. aureus, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	600	
	2018_SB3053	Fromage râpé (préconditionné, réfrigéré)	L. monocytogenes, Salmonella, S. aureus, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	600	
	2018_SB3054	Vianes froides tranchées ou déchetées PAM (préconditionnées)	L. monocytogenes, Salmonella, S. aureus, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	600	
	2018_SB3055	Pâté de foie PAM réfrigéré (préconditionné, réfrigéré)	L. monocytogenes, Salmonella, S. aureus, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	300	
	2018_SB3056	Lanières de poitrine de poulet/dinde PAM réfrigérées complètement cuites (préconditionnées)	L. monocytogenes, Salmonella, S. aureus, E. coli de type générique, pH/Aw en cas de détection de L. monocytogenes	600	
	2018_SB3057	Bifteck attendri mécaniquement cru	E. coli O157:H7/NM, E. coli de type générique	600	
	2018_SB3059	Produits de poisson et de fruits de mer PAM réfrigérés (préconditionnés)	L. monocytogenes, Salmonella, E. coli de type générique, S. aureus	300	
	2018_SB3064	Café infusé à froid (préconditionné, réfrigéré)	Salmonella, E. coli O157:H7/NM, E. coli de type générique, NCA	60	
	2018_SB3065	Thé fermenté réfrigéré (kombucha)	Salmonella, E. coli O157:H7/NM, B. cereus, S. aureus, E. coli de type générique	60	
	2018_SB3066	Avoine nature crue	Salmonella, E. coli O157:H7/NM, B. cereus, C. perfringens, S. aureus, E. coli de type générique	120	
					11020

APPENDICE X DE L'ANNEXE A

Directives d'échantillonnage pour les études ciblées en microbiologie – Exercice 2018-2019 –

3. LIGNES DIRECTRICES S'APPLIQUANT AU PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS PARTICULIERS

3.1 Prélèvement de jeunes pousses de légumes-feuilles frais

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3041	Jeunes pousses de légumes-feuilles fraîches de culture classique importées (préconditionnées, PAM)	Bactéries pathogènes dans les fruits et légumes frais
2018_SB3042	Jeunes pousses de légumes-feuilles fraîches de culture classique locales (préconditionnées, PAM)	Bactéries pathogènes dans les fruits et légumes frais
2018_SB3043	Jeunes pousses de légumes-feuilles fraîches biologiques importées (préconditionnées, PAM)	Bactéries pathogènes dans les fruits et légumes frais
2018_SB3044	Jeunes pousses de légumes-feuilles fraîches biologiques locales (préconditionnées, PAM)	Bactéries pathogènes dans les fruits et légumes frais

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊗ NE PAS PRÉLEVER ⊗
<p>Jeunes pousses de légumes-feuilles fraîches préconditionnés (p. ex. jeunes pousses d'épinards, de roquette ou de chou frisé, mélange printanier de jeunes pousses, etc.)</p> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g. 	<ul style="list-style-type: none"> - Légumes-feuilles fraîchement coupés (p. ex. laitue en feuilles fraîchement coupée) - Jeunes pousses de légumes fraîchement coupées (p. ex. jeunes pousses de carottes) - Jeunes pousses de légumes congelées

3.2 Prélèvement de germes de fèves et de germes de pois frais

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3045	Germes de fèves et germes de pois frais	Bactéries pathogènes dans les fruits et légumes frais

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊙ NE PAS PRÉLEVER ⊙
<p>UNIQUEMENT les germes de fèves et les germes de pois frais des catégories suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- Germes de haricot mungo- Germes de soya- Germes de fenugrec- Germes/pousses de pois mange-tout- Germes/pousses de pois tacheté- Germes/pousses de pois jaune <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les échantillons peuvent provenir de produits importés ou locaux, biologiques ou de culture classique.- Il est préférable de prélever des germes préconditionnés, même si on sait que les germes de haricots mungos sont souvent vendus en vrac.- Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g.	<ul style="list-style-type: none">- Germes vendus en contenants avec sol- Germes de grains, toutes catégories- Germes de fève ou germes de pois ne figurant pas dans la liste PRÉLEVER.

EXEMPLES D'ÉCHANTILLONS SOUS SB3045

Pousses de haricot mungo



Jeunes pousses de pois mange-tout



Pousses de pois



Pois sucrés germés frais



3.3 Prélèvement de microverdures et de germes de grains frais

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3046	Microverdures et germes de grains frais	Bactéries pathogènes dans les fruits et légumes frais

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊗ NE PAS PRÉLEVER ⊗
<p>UNIQUEMENT les microverdures et les germes de grains frais suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Luzerne - Brocoli - Moutarde - Radis - Roquette - Chou - Trèfle - Oignon - Mélange de germes des grains ci-dessus - Agropyre <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les échantillons peuvent provenir de produits importés ou locaux, biologiques ou de culture classique. - Il est préférable de prélever des échantillons de germes de grains préconditionnés, bien que les échantillons de produits en vrac soient acceptables. - Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités de conditionnement destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g. Les unités de conditionnement doivent contenir le même produit et porter le même numéro de lot. 	<ul style="list-style-type: none"> - Germes vendus en contenants avec sol. - Germes de fèves, toutes catégories - Germes de grains, toutes catégories - Germes de grains ne figurant pas dans la liste PRÉLEVER - Germes de grains séchés

EXEMPLES D'ÉCHANTILLONS SOUS SB3046

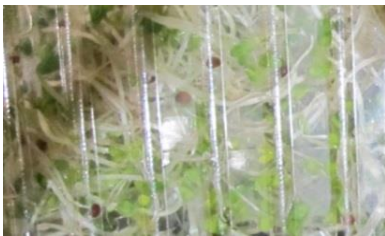
Germes de luzerne



Germes de chou



Pousses de brocoli



Microverdures



3.4 Prélèvement de fruits à noyau frais

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3021	Fruits à noyau frais importés (entiers)	Bactéries pathogènes dans les fruits et légumes frais
2018_SB3022	Fruits à noyau frais locaux (entiers)	Bactéries pathogènes dans les fruits et légumes frais

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊙ NE PAS PRÉLEVER ⊙
<p>Les catégories de fruits à noyau entiers frais suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pêche - Prune - Nectarine - Abricot - Fruits à noyau hybrides tels que les apriums, apriplums, plumcots et pluots <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les échantillons peuvent être biologiques ou de culture classique. - Les fruits à noyau préconditionnés sont à privilégier. - Dans le cas des échantillons de produits en vrac, plusieurs fruits entiers (p. ex. des pêches ou des prunes) seront prélevés d'un même lot afin de constituer un échantillon unique pesant au moins 250 g. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fruits à noyau fraîchement coupés - Fruits à noyau congelés - Fruits à noyau séchés - Fruits à noyau en conserve

Prélèvement d'échantillons saisonnier (2018_SB3021, SB3022)

Mois de prélèvement des échantillons	Avr.	Mai	Juin	Juill.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Févr.	Mars
Produit importé (SB3021)	-	-	√	√	√	√	√	-	-	-	-	-
Produit local (SB3022)	-	-	√	√	√	√	-	-	-	-	-	-

3.5 Prélèvement de fruits coupés et de petits fruits congelés

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3033	Fruits coupés et petits fruits congelés	<i>Listeria monocytogenes</i> et autres bactéries

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊗ NE PAS PRÉLEVER ⊗
<p>Fruits coupés préconditionnés congelés :</p> <ul style="list-style-type: none">- Une seul ou plusieurs catégories de fruits coupés (p. ex. mangue, avocat, pêche et ananas)- Fruits coupés mélangés à des petits fruits (coupés ou entiers)- Petits fruits (une seule ou plusieurs catégories de petits fruits mélangés, coupés ou entiers) <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les échantillons peuvent provenir de produits importés ou locaux.- Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g.	<ul style="list-style-type: none">- Fruits fraîchement coupés- Fruits coupés en conserve- Fruits entiers congelés autres que des petits fruits

3.6 Prélèvement de fruits coupés et de légumes coupés mélangés congelés

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3067	Mélange de fruits et légumes coupés congelés pour boissons fouettées/légumes-feuilles congelés pour boissons fouettées	<i>Listeria monocytogenes</i> et autres bactéries

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊗ NE PAS PRÉLEVER ⊗
<p>Mélanges de fruits et légumes coupés préconditionnés congelés pour boissons fouettées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mélanges de fruit et de légumes coupés pour boissons fouettées (p. ex. mangue, ananas, petits fruits, avocat et épinard) - Une seule catégorie de légume-feuille coupé pour boissons fouettées (p. ex. chou frisé ou épinard) - Mélange de légumes coupés pour boissons fouettées (p. ex. betterave et chou frisé) <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les légumes congelés dont l'étiquette porte la mention « pour boissons fouettées » sont à privilégier. - Les échantillons peuvent provenir de produits importés ou locaux. - Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g. 	<ul style="list-style-type: none"> - Légumes mélangés congelés pour plats cuisinés (p. ex. fève verte, carotte et maïs; mélange de légumes) - Légumes congelés avec instructions de cuisson (p. ex. cuisson à la vapeur ou sautés à feu vif) - Fruits coupés congelés sans légumes - Fruits et légumes en conserve

3.7 Prélèvement d'épices en poudre séchées

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3047	Épices en poudre séchées de culture classique	Bactéries pathogènes dans les aliments à faible teneur en humidité
2018_SB3048	Épices en poudre séchées biologiques	Bactéries pathogènes dans les aliments à faible teneur en humidité

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊗ NE PAS PRÉLEVER ⊗
<p>UNIQUEMENT les catégories suivantes d'épices moulues/en poudre séchées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piment de la Jamaïque en poudre - Graine de céleri en poudre/sel de céleri - Chili en poudre - Cannelle en poudre - Coriandre/graine de coriandre en poudre - Ail émincé/en poudre (sans sel) - Gingembre en poudre - Moutarde en poudre - Muscade en poudre - Oignon émincé/en poudre - Paprika - Poivre en poudre grossière/fine (poivre noir, poivre blanc, poivre de Cayenne) - Curcuma en poudre <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les échantillons d'épices moulues/en poudre séchées préconditionnées sont à privilégier. - Un échantillon d'épices peut être constitué de plusieurs unités de conditionnement destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 100 g. Les différentes unités de conditionnement doivent être du 	<ul style="list-style-type: none"> - Épices sous une forme autre qu'en poudre (semences entières) - Semences de fines herbes séchées sous une forme autre qu'en poudre (semences entières) - Fines herbes séchées en flocons/poudre (p. ex. origan, romarin, persil et basilic) - Sel d'ail - Assaisonnements contenant des épices en poudre mélangées - Autres catégories d'épices en poudre ne figurant pas dans la liste PRÉLEVER

N° de l'invitation - Sollicitation No.

39903-180172/A

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

39903-180172

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

066ss.39903-180172

Id de l'acheteur - Buyer ID

066ss

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

<p>même produit et porter le même numéro de lot.</p> <ul style="list-style-type: none">- Les échantillons peuvent provenir de produits importés ou locaux.	
--	--

3.8 Prélèvement de lait aromatisé réfrigéré

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3035	Lait aromatisé réfrigéré	<i>Listeria monocytogenes</i> , NCA

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<p>Lait/lait écrémé aromatisé réfrigéré de source animale (p. ex. lait de vache ou lait de chèvre) avec saveurs et colorants ajoutés :</p> <ul style="list-style-type: none">- Lait au chocolat- Lait aux fraises- Autres types de lait aromatisé <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les échantillons peuvent provenir de produits locaux ou importés, biologiques ou de culture classique.- Un carton/sac de lait destiné à la vente au détail peut constituer un échantillon à lui seul s'il contient au moins 250 mL de produit.	<ul style="list-style-type: none">- Lait nature réfrigéré d'origine animale (p. ex. lait de vache/chèvre nature)- Lait aromatisé ou nature réfrigéré d'origine végétale (p. ex. lait de soya/d'amande/de riz)- Lait à longue durée de conservation (lait de stérilité commerciale/biologique)- Colorant à café liquide réfrigéré (p. ex. Coffee-mate)

3.9 Prélèvement de crème glacée laitière

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3036	Crème glacée laitière	<i>Listeria monocytogenes</i> , NCA

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊙ NE PAS PRÉLEVER ⊙
<p>Crème glacée laitière :</p> <ul style="list-style-type: none">- Crème glacée faite de lait ou de crème (incluant la crème glacée dure/légère ou à faible teneur en gras) <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none">- Prélever de la crème glacée laitière emballée dans des contenants/cartons.- Les produits échantillonnés peuvent être importés ou locaux.- Un contenant/carton de crème glacée destiné à la vente au détail peut constituer à lui seul un échantillon s'il pèse au moins 250 g.	<ul style="list-style-type: none">- Barre/cornet/tarte de crème glacée laitière- Desserts laitiers congelés (produits à base d'huile végétale)- Crème glacée faite d'ingrédients de lait modifiés (p. ex. solides du lait, ingrédient sans matière grasse et jus de fruits)- Crème glacée sans produit laitier- Crème glacée sans lactose- Crème glacée à base de soya- Produit vendu en vrac

3.10 Prélèvement de beurre avec épices ou autres ingrédients aromatisants

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3049	Beurre avec épices ou autres ingrédients aromatisants (réfrigéré)	Bactéries pathogènes dans les aliments PAM (fromage)

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊙ NE PAS PRÉLEVER ⊙
<ul style="list-style-type: none">- Beurre avec épices ou autres ingrédients aromatisants (salé ou non salé) <p>Beurre réfrigéré fait de lait animal (p. ex. lait de vache, de chèvre ou de brebis) avec épices.</p> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none">- Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g.- Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités de conditionnement destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g. Les unités de conditionnement doivent contenir le même produit et porter le même numéro de lot.- Les produits échantillonnés peuvent être importés ou locaux.	<ul style="list-style-type: none">- Beurre nature (salé/non salé)- Margarine avec/sans épices

3.11 Prélèvement de fromage à pâte molle avec épices ou autres ingrédients aromatisants

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3050	Fromage à pâte molle avec épices ou autres ingrédients aromatisants (humidité > 45 %, réfrigéré)	Bactéries pathogènes dans les aliments PAM (fromage)

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<p>Fromage à pâte molle réfrigéré dans un emballage scellé fait de lait animal pasteurisé (p. ex. lait de vache, de chèvre ou de brebis) parmi les catégories suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fromage à pâte molle avec épices ou autres ingrédients aromatisants (teneur en humidité > 45 %) - Fromage à la crème avec épices ou autres ingrédients aromatisants (p. ex. ail, épinard ou petits fruits) <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer la teneur en humidité des échantillons dans le champ de description du formulaire de présentation d'échantillons (p. ex. xxx fromage à pâte molle au poivre, humidité 58 %) - Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g. - Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités de conditionnement destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g. Les unités de conditionnement doivent contenir le même produit et porter le même numéro de lot. - Pour les essais visant à déterminer la durée de conservation et les effets des conditions d'entreposage sur la qualité et la salubrité du fromage, prélever les échantillons de 	<ul style="list-style-type: none"> - Fromage fondu, toutes catégories - Fromage à pâte molle nature (teneur en humidité > 45 %) - Fromage à la crème nature - Autres types de fromage (teneur en humidité ≤ 45 %) - Fromage fait de lait non pasteurisé/lait cru - Fromage fait d'ingrédients d'origine végétale (p. ex. fromage de noix de cajou)

N° de l'invitation - Solicitation No.

39903-180172/A

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

39903-180172

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

066ss.39903-180172

Id de l'acheteur - Buyer ID

066ss

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

<p>fromage aussi près que possible de leur date « meilleur avant » (soit dans les 5 à 10 jours avant cette date).</p>	
--	--

3.12 Prélèvement de fromage en portions individuelles

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3051	Fromage en portions individuelles (bâtonnets, blocs, boules) (préconditionné, réfrigéré)	Bactéries pathogènes dans les aliments PAM (fromage)

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊙ NE PAS PRÉLEVER ⊙
<p>Le fromage en portions individuelles scellées réfrigéré fait de lait animal pasteurisé (p. ex. lait de vache, de chèvre ou de brebis) parmi les catégories suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fromage en portions individuelles (bâtonnets, blocs, boules, etc.) (une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut contenir plusieurs unités de fromage en portions individuelles) <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer la teneur en humidité des échantillons dans le champ de description du formulaire de présentation des échantillons (p. ex. boule de fromage, humidité 38 %) - Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g. - Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités de conditionnement destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g. Les unités de conditionnement doivent contenir le même produit et porter le même numéro de lot. - Pour les essais visant à déterminer la durée de conservation et les effets des conditions d'entreposage sur la qualité et la salubrité du fromage, prélever les échantillons de 	<ul style="list-style-type: none"> - Fromage fondu, toutes catégories - Fromage non vendu en portions individuelles - Fromage fait de lait non pasteurisé/lait cru - Fromage fait d'ingrédients d'origine végétale (p. ex. fromage de noix de cajou) - Un même produit plus d'une fois au même endroit à l'intérieur d'un mois

N° de l'invitation - Sollicitation No.

39903-180172/A

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

39903-180172

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier
066ss.39903-180172

Id de l'acheteur - Buyer ID

066ss

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

<p>fromage le plus près possible de la date « meilleur avant » (soit de 5 à 10 jours avant cette date).</p>	
--	--

3.13 Prélèvement de fromage en tranches

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3052	Fromage en tranches (préconditionné, réfrigéré)	Bactéries pathogènes dans les aliments PAM (fromage)

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<p>Fromage en tranches en contenant scellé/sous vide préconditionné et réfrigéré, fait de lait animal pasteurisé (p. ex. lait de vache, de chèvre ou de brebis) parmi les catégories suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fromage en tranches pour sandwichs (pâte demi-molle, demi-dure ou dure) <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer la teneur en humidité de l'échantillon dans le champ de description du formulaire de présentation des échantillons (p. ex. fromage en tranche, humidité 38 %) - Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g. - Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités de conditionnement destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g. Les unités de conditionnement doivent contenir le même produit et porter le même numéro de lot. - Pour les essais visant à déterminer la durée de conservation et les effets des conditions d'entreposage sur la qualité et la salubrité du fromage, prélever les échantillons de fromage le plus près possible de la date « meilleur avant » (soit de 5 à 10 jours avant cette date). 	<ul style="list-style-type: none"> - Fromage fondu, toutes catégories - Fromages non vendus en tranches - Fromage fait de lait non pasteurisé/lait cru - Fromage fait d'ingrédients d'origine végétale (p. ex. fromage de noix de cajou) - Fromage tranché au comptoir à charcuterie d'un magasin de détail

3.14 Prélèvement de fromage râpé

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3053	Fromage râpé (préconditionné, réfrigéré)	Bactéries pathogènes dans les aliments PAM (fromage)

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊗ NE PAS PRÉLEVER ⊗
<p>Fromage préconditionné réfrigéré fait de lait animal pasteurisé (p. ex. lait de vache, de chèvre ou de brebis) parmi les catégories suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fromage râpé <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer la teneur en humidité de l'échantillon dans le champ de description du formulaire de présentation des échantillons (p. ex. fromage râpé, humidité 38 %) - Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g. - Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités de conditionnement destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g. Les unités de conditionnement doivent contenir le même produit et porter le même numéro de lot. - Pour les essais visant à déterminer la durée de conservation et les effets des conditions d'entreposage sur la qualité et la salubrité du fromage, prélever les échantillons de fromage le plus près possible de la date « meilleur avant » (soit de 5 à 10 jours avant cette date). 	<ul style="list-style-type: none"> - Fromage fondu, toutes les catégories - Fromage râpé au comptoir de charcuterie d'un magasin de détail - Fromage non râpé - Fromage fait de lait non pasteurisé/lait cru - Fromage fait d'ingrédients d'origine végétale (p. ex. fromage de noix de cajou)

3.15 Prélèvement de viandes froides tranchées prêtes-à-manger réfrigérées

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3054	Viandes froides tranchées ou déchiquetées PAM (préconditionnées)	Bactéries pathogènes dans les aliments PAM (viande)

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊖ NE PAS PRÉLEVER ⊖
<p>Viande PAM préconditionnée réfrigérée parmi les catégories suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Viandes froides tranchées ou déchiquetées (p. ex. viandes froides et charcuteries) de bœuf, de porc, de poulet, de dinde ou de viandes mélangées <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g. - Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités de conditionnement destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g. Les unités de conditionnement doivent contenir le même produit et porter le même numéro de lot. - Pour les essais visant à déterminer la durée de conservation et les effets des conditions d'entreposage sur la qualité et la salubrité des viandes PAM, prélever les échantillons de viande le plus près possible de la date « meilleur avant » (soit de 5 à 10 jours avant cette date). 	<ul style="list-style-type: none"> - Viande tranchée/déchiquetée, toutes catégories - Viandes froides tranchées/déchiquetées au comptoir de charcuterie d'un magasin de détail - Viandes froides non tranchées ou non déchiquetées, toutes catégories - Viande en conserve, toutes catégories - Succédané de viande, toutes catégories

3.16 Prélèvement de pâté de foie prêt-à-manger réfrigéré

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3055	Pâté de foie PAM réfrigéré (préconditionné, réfrigéré)	Bactéries pathogènes dans les aliments PAM (viande)

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<p>Pâté de foie PAM préconditionné réfrigéré parmi les catégories suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foie de poulet - Foie de canard - Foie d'oie - Foie de porc - Mélange de foies ci-dessus (p. ex. foie de porc et foie de poulet) - Foie gras des catégories ci-dessus <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités de conditionnement destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g. Les unités de conditionnement doivent contenir le même produit et porter le même numéro de lot. - Pour les essais visant à déterminer la durée de conservation et les effets des conditions d'entreposage sur la qualité et la salubrité des viandes PAM, prélever les échantillons de viande le plus près possible de la date « meilleur avant » (soit de 5 à 10 jours avant cette date). 	<ul style="list-style-type: none"> - Tartinades de foie ou de viande en conserve - Pâté de succédané de viande

3.17 Prélèvement de lanières de poitrine de poulet/dinde prêtes-à-manger réfrigérées complètement cuites

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3056	Lanières de poitrine de poulet/dinde PAM réfrigérées complètement cuites (préconditionnées)	Bactéries pathogènes dans les aliments PAM (viande)

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊗ NE PAS PRÉLEVER ⊗
<p>Viandes PAM préconditionnées réfrigérées parmi les catégories suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lanières de poitrine de poulet complètement cuites - Lanières de poitrine de dinde complètement cuites <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g. - Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités de conditionnement destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g. Les unités de conditionnement doivent contenir le même produit et porter le même numéro de lot. - Pour les essais visant à déterminer la durée de conservation et les effets des conditions d'entreposage sur la qualité et la salubrité des viandes PAM, prélever les échantillons de viande le plus près possible de la date « meilleur avant » (soit de 5 à 10 jours avant cette date). 	<ul style="list-style-type: none"> - Poitrine de poulet/dinde panée précuite congelée - Lanières de poitrine/pépites de poulet panées crues - Autres catégories de viande de poulet/dinde cuite (p. ex. ailes ou pilons de poulet) - Similiviande ou succédané de viande, toutes catégories

3.18 Prélèvement de produits de poisson et de fruits de mer prêts-à-manger réfrigérés

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3059	Produits de poisson et de fruits de mer PAM réfrigérés (préconditionnés)	Bactéries pathogènes dans les aliments PAM (poisson)

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊙ NE PAS PRÉLEVER ⊙
<p>Produits de poisson et de fruits de mer PAM préconditionnés réfrigérés parmi les catégories suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poisson fumé PAM réfrigéré - Produits de poisson PAM réfrigérés (p. ex. mousse de poisson) - Produits de fruits de mer PAM réfrigérés (p. ex. imitation de crabe) <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les échantillons peuvent provenir de produits importés ou locaux. - Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g. - Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités de conditionnement destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g. Les unités de conditionnement doivent contenir le même produit et porter le même numéro de lot. 	<ul style="list-style-type: none"> - Poisson fumé provenant du comptoir de charcuterie d'un magasin de détail (non préconditionné) - Produits de poisson/fruits de mer PAM de type sushi (c.-à-d. poisson cru ou surimi enrobé de riz) - Poisson fumé congelé - Produits de crevette, de crabe ou d'autres fruits de mer congelés - Poisson fumé en conserve

3.19 Prélèvement de bifteck attendri mécaniquement cru)

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3057	Bifteck attendri mécaniquement cru	Bactéries pathogènes dans la viande crue

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊗ NE PAS PRÉLEVER ⊗
<ul style="list-style-type: none">- Bifteck cru préconditionné réfrigéré dont l'étiquette porte la mention « attendri mécaniquement » <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les échantillons peuvent provenir du bœuf importé ou local.- Les échantillons peuvent provenir de produits prélevés dans des boucheries ou des marchés de viande locaux- Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g.	<ul style="list-style-type: none">- Biftecks crus sans mention « attendri mécaniquement » sur l'étiquette- Morceaux dans le paleron, rôtis, côtelettes de bœuf cru avec mention « attendri mécaniquement » sur l'étiquette- Toute autre catégorie de viande non mentionnée

3.20 Prélèvement de café infusé à froid

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3064	Café infusé à froid (préconditionné, réfrigéré)	Bactéries pathogènes dans le café

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊙ NE PAS PRÉLEVER ⊙
<p>Café infusé à froid réfrigéré</p> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none">- Prélever différentes marques et catégories de produit.- Éviter de reprendre un échantillon de produit de la même marque et de la même catégorie portant le même numéro de lot.- Un contenant de café destiné à la vente au détail peut constituer un échantillon à lui seul s'il contient au moins 250 mL de produit.	<ul style="list-style-type: none">- Autres catégories de café- Café infusé à froid préparé sur place dans un café-restaurant

3.21 Prélèvement de thé fermenté réfrigéré (kombucha)

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3065	Thé fermenté réfrigéré (kombucha)	Bactéries pathogènes dans les boissons

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<p>Thé fermenté réfrigéré de la catégorie suivante :</p> <ul style="list-style-type: none">- Kombucha <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none">- Prélever des échantillons de différentes marques et de différentes catégories (p. ex. en bouteille de verre ou en boîte de fer-blanc).- Éviter de reprendre un échantillon de produit de la même marque et de la même catégorie portant le même numéro de lot.- Une bouteille ou une conserve de thé fermenté destinée à la vente au détail peut constituer un échantillon à elle seule si elle contient au moins 250 mL de produit.	<ul style="list-style-type: none">- Autres catégories de thé- Autres boissons fermentées

3.22 Prélèvement d'avoine nature cru

1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3066	Avoine nature crue	Bactéries pathogènes dans les aliments à faible teneur en humidité (avoine)

2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<p>Avoine nature crue, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none">- Flocons d'avoine/flocons d'avoine à l'ancienne- Préparation d'avoine instantanée/rapide <p>Avoine épointée</p> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none">- Prélever des échantillons de différentes marques et différentes catégories du produit.- Éviter de reprendre un échantillon de produit de la même marque et du même type de produit.- Une unité de conditionnement destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g.	<ul style="list-style-type: none">- Gruau instantané aromatisé (p. ex. cassonade, érable, pomme, pêche, cannelle et épices)- Céréales pour petit déjeuner faites d'avoine- Granolas contenant de l'avoine- Farine d'avoine

4. Critères de rapportage

Tout résultat positif (tel qu'indiqué ci-dessous) doit être déclaré à l'ACIA dans un délai de 2 heures. Les cas positifs présumés (p. ex. résultats de dépistage) doivent être signalés à l'ACIA dans un délai de 24 heures.

Analyse	Déclaration immédiate si :
NCA	
- Lait aromatisé (SB3035)	> 10 ⁴ NPP/mL
- Crème glacée laitière (SB3036)	> 10 ⁴ NPP/g
- Fruits coupés et légumes coupés congelés (SB3033, SB3067)	> 10 ⁴ NPP/g
- Café infusé à froid (SB3064)	> 10 ² NPP/mL
E. coli générique	
- Jeunes pousses de légumes-feuilles fraîches (SB3041-3044)	> 100 UFC ou NPP/g (mL)
- Germes de fèves/graines frais (SB3045-3046)	
- Fruits à noyau frais (SB3021-3022)	
- Fruits coupés congelés (SB3033)	
- Légumes coupés congelés (SB3067)	
- Épices séchées (SB3047-3048)	
- Beurre avec épices (SB3049)	
- Fromage fait de lait pasteurisé (3050-3053)	
- Viandes froides prêtes-à-manger (SB3054)	
- Pâté de foie PAM (SB3055)	
- Produits de poisson et de fruits de mer PAM (SB3059)	
- Café infusé à froid (SB3064)	
- Thé fermenté (SB3065)	
- Avoine crue (SB3066)	
- Bifteck attendri cru (SB3057)	
- Lanières de poitrine de poulet/dinde complètement cuites (SB3056)	> 10 NPP/g
Bacillus cereus	
- Épices séchées (SB3047-SB3048)	> 10 ⁴ UFC/g
- Avoine crue (SB3066)	> 10 ² UFC/g
- Thé fermenté (SB3065)	> 10 ² UFC/g (mL)

<i>Clostridium perfringens</i>	
- Épices séchées (SB3047-SB3048)	> 10 ⁴ UFC/g
- Avoine crue (SB3066)	> 10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	
- Fromage fait de lait pasteurisé (SB3050-SB3053)	> 10 ² UFC/g (mL)
- Beurre avec épices (SB3049)	
- Viandes froides PAM (SB3054)	
- Pâté de foie PAM (SB3055)	
- Lanières de poitrine de poulet/dinde complètement cuites (SB3056)	
- Produits de poisson et de fruits de mer PAM (SB3059)	
- Thé fermenté (SB3065)	
- Avoine crue (SB3066)	
- Épices séchées (SB3047-SB3048)	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Détectée/25 g
<i>E. coli</i> O157 :H7/NM	
- Aliments autre que le bœuf cru (SB3041 à SB3046, SB3021, SB3022, SB3033 à SB3067)	Détectée/25 g
- Bifteck attendri mécaniquement (SB3057)	Détectée/65 g
<i>Salmonella</i> spp.	Détectée/25 g

ANNEXE « B »

BASE DE PAIEMENT

L'offrant sera payé conformément aux bases de paiement suivantes:

1. Pour le prélèvement d'échantillon, les photos d'échantillon et les formulaires de soumission d'échantillon, comme décrits en l'article 7.1 et l'article 11.1, 11.2, 11.4 du Besoin à l'Annexe A:

L'offrant sera payé le prix ferme tout compris suivant par échantillon, incluant de tous coûts associés avec l'achat d'échantillons, le prélèvement d'échantillons (frais d'expédition et de manutention et de messagerie inclus), le stockage d'échantillons, et la complétion et soumission des photos d'échantillons, et la complétion et livraison des formulaires de soumission d'échantillon (transmission d'accès basée sur le Web incluse), comme décrit ci-dessous :

Prélèvement d'échantillons, photos d'échantillon, formulaires de soumission d'échantillon	Période initiale	Période initiale	Période 1 de prolongation optionnelle	Période 2 de prolongation optionnelle	Période 3 de prolongation optionnelle
	La date d'émission de l'OCIN au 31-Mar-19	01-Apr-19 au 31-Mar-20	01-Apr-20 au 31-Mar-21	01-Apr-21 au 31-Mar-22	01-Apr-22 au 31-Mar-23
Catégorie ordinaire	\$	\$	\$	\$	\$
Catégorie supérieure	\$	\$	\$	\$	\$

2. Pour l'analyse d'échantillon et les résultats analytiques, comme décrits en l'article 7.2, 7.3, 7.4 et l'article 11.3, 11.4, 11.5, 11.6 du Besoin à l'Annexe A:

L'offrant sera payé le prix ferme tout compris suivant par organisme par échantillon, incluant de tous coûts associés avec l'analyse d'échantillons (la rétention d'échantillon et l'élimination d'échantillon incluses) et la livraison des résultats analytiques (transmission d'accès basée sur le Web incluse), rapports (les rapports ad hoc inclus), et les procédures de confirmation, le cas échéant, comme décrit ci-dessous :

Organisme	Période initiale	Période initiale	Période 1 de prolongation optionnelle	Période 2 de prolongation optionnelle	Période 3 de prolongation optionnelle
	La date d'émission de l'OCIN au 31-Mar-19	01-Apr-19 au 31-Mar-20	01-Apr-20 au 31-Mar-21	01-Apr-21 au 31-Mar-22	01-Apr-22 au 31-Mar-23
Salmonella	\$	\$	\$	\$	\$
E. coli O157:H7 ou NM	\$	\$	\$	\$	\$
Listeria monocytogenes	\$	\$	\$	\$	\$
Shigella spp.	\$	\$	\$	\$	\$
Entérobactéries	\$	\$	\$	\$	\$
E. coli générique et coliformes	\$	\$	\$	\$	\$

Organisme	Période initiale La date d'émission de l'OCIN au 31-Mar-19	Période initiale 01-Apr-19 au 31-Mar-20	Période 1 de prolongation optionnelle 01-Apr-20 au 31-Mar-21	Période 2 de prolongation optionnelle 01-Apr-21 au 31-Mar-22	Période 3 de prolongation optionnelle 01-Apr-22 au 31-Mar-23
Coliformes	\$	\$	\$	\$	\$
Staphylococcus aureus	\$	\$	\$	\$	\$
Bacillus cereus	\$	\$	\$	\$	\$
Clostridium perfringens	\$	\$	\$	\$	\$
Numération des colonies aérobies (NCA)	\$	\$	\$	\$	\$

Aucun paiement ne sera effectué avant la complétion de tous les travaux requis du prélèvement d'échantillon, les photos d'échantillon, le formulaire de soumission d'échantillon, l'analyse d'échantillon et les rapports pour chaque échantillon.

3. Pour l'expédition des isolâtes et des portions restantes d'échantillons, comme décrite en l'article 8.2 du Besoin à l'Annexe A, l'Appendice I à l'Annexe A, et l'Appendice VI à l'Annexe A :

Autres coûts directs: l'expédition toute comprise de l'offrant à la destination finale au coût actuel sans majoration.

ANNEXE « C »

EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE

1.0 Assurance de responsabilité civile commerciale

1. L'entrepreneur doit souscrire et maintenir pendant toute la durée du contrat une police d'assurance responsabilité civile commerciale d'un montant équivalant à celui habituellement fixé pour un contrat de cette nature; toutefois, la limite de responsabilité ne doit pas être inférieure à 2 000 000 \$ par accident ou par incident et suivant le total annuel.
2. La police d'assurance responsabilité civile commerciale doit comprendre les éléments suivants :
 - a. Assuré additionnel : Le Canada est désigné comme assuré additionnel, mais seulement en ce qui concerne les responsabilités qui peuvent découler de l'exécution du contrat par l'entrepreneur. L'intérêt du Canada devrait se lire comme suit : Le Canada, représenté par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.
 - b. Blessures corporelles et dommages matériels causés à des tiers découlant des activités de l'entrepreneur.
 - c. Produits et activités complétées : Couverture pour les blessures corporelles et dommages matériels découlant de biens ou de produits fabriqués, vendus, manipulés ou distribués par l'entrepreneur, ou découlant des activités complétées par l'entrepreneur.
 - d. Préjudice personnel : Sans s'y limiter, la couverture doit comprendre la violation de la vie privée, la diffamation verbale ou écrite, l'arrestation illégale, la détention ou l'incarcération et la diffamation.
 - e. Responsabilité réciproque/Séparation des assurés : Sans augmenter la limite de responsabilité, la police doit couvrir toutes les parties assurées dans la pleine mesure de la couverture prévue. De plus, la police doit s'appliquer à chaque assuré de la même manière et dans la même mesure que si une police distincte avait été émise à chacun d'eux.
 - f. Responsabilité contractuelle générale : La police doit, sur une base générale ou par renvoi explicite au contrat, couvrir les obligations assumées en ce qui concerne les dispositions contractuelles.
 - g. Les employés et (s'il y a lieu) les bénévoles doivent être désignés comme assurés additionnels.
 - h. Responsabilité de l'employeur (ou confirmation que tous les employés sont protégés par la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail (CSPAAT) ou par un programme semblable).
 - i. Formule étendue d'assurance contre les dommages, comprenant les activités complétées : Couvre les dommages matériels de manière à inclure certains sinistres qui seraient autrement exclus en vertu de la clause d'exclusion usuelle de garde, de contrôle ou de responsabilité faisant partie d'une police d'assurance type.

-
- j. Avis d'annulation : L'assureur s'efforcera de donner à l'autorité contractante un avis écrit de trente (30) jours en cas d'annulation de la police.
 - k. S'il s'agit d'une police sur la base des réclamations, la couverture doit être valide pour une période minimale de douze (12) mois suivant la fin ou la résiliation du contrat.
 - l. Responsabilité civile indirecte du propriétaire ou de l'entrepreneur : Couvre les dommages découlant des activités d'un sous-traitant que l'entrepreneur est juridiquement responsable de payer.
 - m. Assurance automobile des non-propriétaires : Couvre les poursuites contre l'entrepreneur du fait de l'utilisation de véhicules de location ou n'appartenant pas à l'entrepreneur.
 - n. Droits de poursuite : Conformément à l'alinéa 5 d) de la [Loi sur le ministère de la Justice](#), L.R.C. 1993, ch. J-2, art. 1, si une poursuite est intentée par ou contre le Canada et que, indépendamment de la présente clause, l'assureur a le droit d'intervenir en poursuite ou en défense au nom du Canada à titre d'assuré additionnel désigné en vertu de la police d'assurance, l'assureur doit communiquer promptement avec le Procureur général du Canada, par lettre recommandée ou par service de messagerie, avec accusé de réception, pour s'entendre sur les stratégies juridiques.

Pour la province de Québec, envoyer à l'adresse suivante :

*Directeur
Direction du droit des affaires
Bureau régional du Québec (Ottawa)
Ministère de la Justice
284, rue Wellington, pièce SAT-6042
Ottawa (Ontario) K1A 0H8*

Pour les autres provinces et territoires, envoyer à l'adresse suivante :

*Avocat général principal
Section du contentieux des affaires civiles
Ministère de la Justice
234, rue Wellington, Tour de l'Est
Ottawa (Ontario) K1A 0H8*

Une copie de cette lettre doit être envoyée à l'autorité contractante à titre d'information. Le Canada se réserve le droit d'intervenir en codéfense dans toute poursuite intentée contre le Canada. Le Canada assumera tous les frais liés à cette codéfense. Si le Canada décide de participer à sa défense en cas de poursuite intentée contre lui et qu'il n'est pas d'accord avec un règlement proposé et accepté par l'assureur de l'entrepreneur et les plaignants qui aurait pour effet de donner lieu à un règlement ou au rejet de l'action intentée contre le Canada, ce dernier sera responsable envers l'assureur de l'entrepreneur pour toute différence entre le montant du règlement proposé et la somme adjugée ou payée en fin de compte (coûts et intérêts compris) au nom du Canada.

2.0 Assurance responsabilité contre les erreurs et les omissions

1. L'entrepreneur doit souscrire et maintenir pendant toute la durée du contrat une assurance responsabilité contre les erreurs et les omissions (également appelée assurance responsabilité civile professionnelle) d'un montant équivalant à celui habituellement fixé pour un contrat de cette

N° de l'invitation - Sollicitation No.
39903-180172/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
39903-180172

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier
066ss.39903-180172

Id de l'acheteur - Buyer ID
066ss
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

nature; toutefois, la limite de responsabilité ne doit en aucun cas être inférieure à 1 000 000 \$ par sinistre et suivant le total annuel, y compris les frais de défense.

2. S'il s'agit d'une police sur la base des réclamations, la couverture doit être valide pour une période minimale de douze (12) mois suivant la fin ou la résiliation du contrat.
3. L'avenant suivant doit être compris :

Avis d'annulation : L'assureur s'efforcera de donner à l'autorité contractante un avis écrit de trente (30) jours en cas d'annulation de la police.