

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

Agence canadienne d'inspection des aliments
Module de réception des soumissions
(salle du courrier)
59, promenade Camelot
Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

**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 Canadian Food Inspection Agency, hereby requests a Standing Offer on behalf of the Identified Users herein.

Le Canada, représenté l'Agence canadienne d'inspection des aliments, autorise par la présente, une offre à commandes au nom des utilisateurs désignés ci-après.

Comments – Commentaires

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

Issuing Office – Bureau de distribution
Agence canadienne d'inspection des aliments
Centre de service pour les achats et les marchés de services
59, promenade Camelot
Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

| | |
|--|---|
| Title - Sujet Sample Collection and Chemical Testing of Food Products – Services de prélèvement d'échantillons et l'analyse chimique des produits alimentaires | |
| Solicitation No. – Numéro de l'invitation D0107 | Date 2019-08-05 |
| Client Reference No. – Numéro de référence du client D0107 | |
| Requisition Reference No. – Numéro de la demande | |
| File No. – Numéro de dossier D0107 | |
| Solicitation Closes at 10:00 a.m. – L'invitation prend fin à : 10 h 00 On : September 16, 2019 – le 16 septembre 2019 | |
| Delivery Required – Livraison exigée See Herein – Voir dans les présentes | |
| Address Enquiries to – Adresser toutes questions à : Carol Trottier | Telephone No. – N° de téléphone : 613-773-7546 Email – Courriel : carol.trottier@canada.ca |
| Destination of Goods, Services, and Construction: Destination 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. La présente 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 téléphone Facsimile No. – N° de télécopieur | |
| Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie) Signature Date | |

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX 4

1.1 PRESENTATION4

1.2 SOMMAIRE4

1.3 UTILISATION ESTIMATIVE.....6

1.4 COMPTE RENDU.....7

PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS 8

2.1 INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES8

2.2 PRÉSENTATION DES OFFRES.....8

2.3 ANCIEN FONCTIONNAIRE8

2.4 DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS - DEMANDE D'OFFRE À COMMANDES10

2.5 LOIS APPLICABLES10

PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES.....12

3.1 INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES 12

PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION15

4.1 PROCÉDURES D'ÉVALUATION 15

4.2 MÉTHODE DE SÉLECTION 28

PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES30

5.1 ATTESTATIONS EXIGÉES AVEC L'OFFRE 30

5.2 ATTESTATIONS PRÉALABLES À L'ÉMISSION D'UNE OFFRE À COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES 30

PARTIE 6 – EXIGENCES FINANCIÈRES ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

6.1 CAPACITÉ FINANCIÈRE ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

PARTIE 7 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT32

A. OFFRE À COMMANDES32

7.1 OFFRE.....32

7.2 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ.....32

7.3 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES32

7.4 DURÉE DE L'OFFRE.....32

7.5 RESPONSABLES.....33

7.6 DIVULGATION PROACTIVE DE MARCHÉS CONCLUS AVEC D'ANCIENS FONCTIONNAIRES34

7.7 UTILISATEURS DÉSIGNÉS34

7.8 PROCÉDURES POUR LES COMMANDES34

7.9 INSTRUMENT DE COMMANDE36

7.10 LIMITE DES COMMANDES SUBSÉQUENTES36

7.11 ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS36

7.12 ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES36

7.13 LOIS APPLICABLES.....37

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT38

7.1 ÉNONCÉ DES TRAVAUX.....38

7.2 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES38

7.3 DURÉE DU CONTRAT.....38

| | | |
|---|--|-----------|
| 7.4 | DIVULGATION PROACTIVE DE MARCHÉS CONCLUS AVEC D'ANCIENS FONCTIONNAIRES | 38 |
| 7.5 | PAIEMENT | 38 |
| 7.6 | INSTRUCTIONS POUR LA FACTURATION..... | 39 |
| 7.7 | ASSURANCE..... | 40 |
| 7.8 | CLAUSES DU <i>GUIDE DES CUA</i> | 40 |
| ANNEXE A - ÉNONCÉ DES TRAVAUX..... | | 41 |
| APPENDICE I DE L'ANNEXE A - METHODES ET CRITERES DE REFERENCE | | 64 |
| APPENDICE I (A) - EXIGENCES RELATIVES AUX TROUSSES DE DÉTECTION DES ALLERGÈNES .. | | 71 |
| APPENDICE II DE L'ANNEXE A | | 73 |
| APPENDICE II (A) DE L'ANNEXE A..... | | 74 |
| APPENDICE III DE L'ANNEXE A..... | | 77 |
| APPENDICE IV DE L'ANNEXE A | | 78 |
| APPENDICE V DE L'ANNEXE A | | 82 |
| APPENDICE VI DE L'ANNEXE A | | 83 |
| ANNEX B - BASE DE PAIEMENT | | 89 |

PIÈCES JOINTES :

Pièce Jointe 1 de l'Annexe B – Fiche de présentation de l'offre financière

Pièce Jointe 2 de l'Annexe A – Détermination de la présence d'aflatoxines dans les aliments par analyse CL-SM/SM

Pièce Jointe 3 de l'Annexe A – Détermination de la présence d'alcaloïdes d'ergot dans les produits céréaliers par CLHP et par spectrométrie de masse à haute résolution

Pièce Jointe 4 de l'Annexe A – Détermination de la présence des toxines T-2 et HT-2 dans les céréales par LC/SM

Pièce Jointe 5 de l'Annexe A – Détermination de la présence de méthylmercure dans le poisson, les fruits de mer et les produits du poisson transformés, par chromatographie liquide à haute performance et spectrométrie de masse avec plasma à couplage inductif

Pièce Jointe 6 de l'Annexe A – Analyse de multiples mycotoxines dans les céréales par CLHP couplée à la spectrométrie de masse haute résolution

Pièce Jointe 7 de l'Annexe A – Méthode de détermination et de confirmation de la présence d'esters de phtalate dans les aliments par CL-SM/SM

Pièce Jointe 8 de l'Annexe A – Détermination de la présence de zéaralénone, d'α-zéaralénone et de β-zéaralénone dans les grains céréaliers et les produits à base de grain, par chromatographie en phase liquide et spectrométrie de masse en tandem

Pièce Jointe 9 de l'Annexe A – Détermination de la présence de 4-méthylimidazole dans les aliments par CLUHP-SM/SM

Pièce Jointe 10 de l'Annexe A – Sommaire des renseignements sur les méthodes et guide de cotation

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1.1 Présentation

La demande d'offre à commandes (DOC) contient six 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 | 6A contient l'offre à commandes incluant l'offre de l'offrant et les clauses et conditions applicables; 6B 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 l'énoncé des travaux et la base de paiement.

Les appendices comprennent les renseignements techniques relatifs à l'énoncé des travaux.

Parmi les pièces jointes se trouve la fiche de présentation de la soumission financière se rapportant à la base de paiement et les méthodes de référence.

1.2 Sommaire

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 dangers chimiques dans les produits alimentaires pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est un organisme de réglementation fédéral dont le mandat consiste à préserver la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux pour contribuer à la santé des Canadiens et à la protection de l'environnement et de l'économie. L'ACIA, en tant qu'organisme de réglementation scientifique le plus important au Canada, s'allie à divers partenaires afin d'appuyer et de faire avancer les travaux scientifiques qui contribuent à la prise de décisions fondées sur des données probantes pour mieux protéger les ressources alimentaires, animales et végétales du Canada.

Afin de mieux comprendre les risques liés à la salubrité des aliments auxquels la population canadienne pourrait être exposée, l'ACIA a conçu une série d'enquêtes pour cibler les produits de base dans le

secteur non agréé par le gouvernement fédéral et en établir le profil. Des aliments comme les produits de boulangerie, les céréales, les produits céréaliers, les jus, les grignotines, les boissons, le café et le thé, les substituts de repas ainsi que les épices et les assaisonnements, sont soumis à une analyse afin de voir s'ils comportent certains dangers (allergènes, résidus chimiques, contaminants et toxines). Grâce aux résultats communs obtenus dans le cadre de ces enquêtes, l'ACIA pourra :

- accroître la capacité de recenser les risques, de déterminer leur origine et de les atténuer;
- fournir aux inspecteurs d'autres outils pour leur permettre de mener leurs activités, de vérifier la conformité et de mettre en œuvre des mesures d'application de la loi;
- accroître la participation des consommateurs afin qu'ils puissent prendre des décisions éclairées – ils doivent jouer un rôle actif pour assurer la salubrité de leurs aliments;
- veiller à ce que l'industrie et les intervenants jouent un rôle actif dans la salubrité des aliments en améliorant les directives que l'Agence leur donne pour les aider à mettre en œuvre des systèmes de contrôle efficaces.

Étant donné que ces données seront utilisées dans le cadre d'évaluations des risques pour la santé, les fournisseurs doivent répondre à des critères rigoureux d'assurance de la qualité. Même si l'ACIA tient à jour et surveille continuellement ces critères, étant donné la nature de la science et de l'industrie alimentaires en constante évolution, des changements pourraient être apportés à liste dans la DOC à venir.

Le fournisseur devra offrir des services de laboratoire commercial pour l'exécution d'études ciblées d'allergènes, d'additifs chimiques et de résidus de contaminants (dangers) dans les aliments. Les services seront offerts dans la région de la capitale nationale (RCN) et à l'échelle du Canada.

Le fournisseur doit recueillir l'échantillon comme l'indique le plan d'échantillonnage et mener des tests pour un risque ou plus, conformément aux méthodes d'analyse et aux procédures normales d'exploitation (PNE). Ces méthodes doivent être accréditées aux termes du Domaine de spécialité des produits agricoles et alimentaires du Conseil canadien des normes (CCN) ou de la Canadian Association for Laboratory Accreditation (CALA).

Références

CCN <https://www.scc.ca/fr/search/palcan>

CALA <http://www.cala.ca>

L'Agence Canadienne d'inspection des aliments a l'intention d'émettre plusieurs OCIN pour chaque des 13 enquêtes tel qu'identifiés dans l'Annexe A, l'Énoncé des travaux.

Si un offrant est sélectionné pour plusieurs enquêtes, seulement un 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 6, la section A, l'article 8.1 Méthode d'attribution.

La période initiale de l'offre à commandes sera à partir de la date d'émission jusqu'au 31 mars 2022. L'Agence Canadienne d'inspection des aliments peut autoriser l'utilisation de l'offre à commandes au-delà de sa période initiale, pour trois (3) périodes supplémentaires d'une année.

Ce marché est assujéti à l'Accord de libre-échange canadien. Il comprend des services de contrôle de la qualité, d'essai, d'inspection et de représentation technique qui ne sont pas visées par l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA), conformément à l'[annexe 1001.1b-2](#), classe H, et qui ne sont pas compris dans l'Accord sur les marchés publics de l'Organisation mondiale du commerce (OMC-AMP).

Les Ententes sur les revendications territoriales globales (ERTG) ne s'appliquent pas dans le cadre de ce contrat, car les services ne seront pas fournis dans une zone visée par ces ententes.

La Stratégie d'approvisionnement auprès des entreprises autochtones ne s'appliquera pas dans le cadre de ce contrat, car les services ne seront pas offerts à une population autochtone et Canada a choisi de ne pas désigner l'approvisionnement comme un se limitant exclusivement aux fournisseurs autochtones qualifiés.

Le marché se limitera aux produits ou services canadiens.

Les offerants doivent présenter une liste de noms ou d'autres renseignements connexes au besoin, conformément à l'article 01, Dispositions relatives à l'intégrité – offre, du document 2006 (2019-03-04), Instructions uniformisées – demande d'offres à commandes – biens ou services – besoins concurrentiels.

1.3 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 \$3 million (CAD) chaque année (période de 12 mois) pour toutes les enquêtes basées sur le nombre estimatif des échantillons tests indiqué dessous.

Tableau 1 Enquêtes et utilisations estimées

| Danger | Première année ¹ Nombre estimatif des échantillons N | | Deuxième année Nombre estimatif des échantillons N | Troisième année Nombre estimatif des échantillons N | Première année de prolongation Nombre estimatif des échantillons N | Deuxième année de prolongation Nombre estimatif des échantillons N | troisième année de prolongation Nombre estimatif des échantillons N |
|--------------------------|--|------|---|--|---|---|--|
| 4-méthylimidazole | 500 | | 500 | 500 | | | |
| Acrylamide | 750 | | 750 | 750 | | | |
| Aflatoxines | 750 | | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 |
| Alcaloïdes d'ergot | 500 | | 500 | 500 | | | |
| Furanes | 750 | | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 |
| HT-2/T-2 | 500 | | 500 | 500 | | | |
| Méthylmercure | 500 | | 500 | 500 | | | |
| Mycotoxines multiples | 1000 | | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |
| PBDEs | 500 | | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 |
| Perchlorate | 500 | | 500 | 500 | | | |
| Phthalates | 500 | | 500 | 500 | | | |
| ZON | 500 | | 500 | 500 | | | |
| Allergènes non déclarés* | # of Samples | 3000 | même que la première année | même que la première année | même que la première année | même que la première année | même que la première année |
| | Amandes | 1400 | | | | | |
| | Bêta-lactoglobulin | 1000 | | | | | |

| Danger | Première année ¹ Nombre estimatif des échantillons N | | Deuxième année Nombre estimatif des échantillons N | Troisième année Nombre estimatif des échantillons N | Première année de prolongation Nombre estimatif des échantillons N | Deuxième année de prolongation Nombre estimatif des échantillons N | troisième année de prolongation Nombre estimatif des échantillons N |
|--------|---|------|--|---|---|---|---|
| | line | | | | | | |
| | Caséine | 1000 | | | | | |
| | Œufs | 1200 | | | | | |
| | Gluten | 1800 | | | | | |
| | Noisettes | 1400 | | | | | |
| | Arachides | 1400 | | | | | |
| | Sésame | 1300 | | | | | |
| | Soja | 1000 | | | | | |

* Chaque échantillon peut être analysé pour la détection d'un ou de plusieurs allergènes.

¹ Nombre estimatif des échantillons pour Première année sera ajusté au prorata selon la date d'émission.

1.4 Compte rendu

Les offrants peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande d'offre 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'offre à commandes. Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

2.1 Instructions, clauses et conditions uniformisées

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande d'offre 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](#) (2019-03-04) 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 : 120 jours

2.2 Présentation des offres

Les offres doivent être présentées uniquement au Module de réception des soumissions de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) au Module de réception des soumissions indiqué ci-dessous au plus tard à la date et à l'heure indiqués à la page 1 de la DOC :

Agence canadienne d'inspection des aliments
Module de réception des soumissions (salle du courrier)
59, promenade Camelot
Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

En raison de la nature de la DOC, les offres transmises par télécopieur et/ou par courriel à l'intention de l'ACIA ne seront pas acceptées.

2.3 Ancien fonctionnaire

Les contrats attribués à d'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 à la date de la fin de l'évaluation des offres, le gouvernement du Canada informera l'offrant du délai à l'intérieur duquel l'information doit être fournie. Le défaut de se conformer à la demande du gouvernement du Canada et de satisfaire à l'exigence dans le délai prescrit rendra l'offre non recevable.

Définitions

Aux fins de la présente clause :

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

- a. un individu,
- b. une personne morale,
- 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

D'après les définitions ci-dessus, l'offrant est-il un ancien fonctionnaire touchant une pension? **OUI ()**
NON ()

Dans l'affirmative, l'offrant doit fournir les renseignements suivants pour tout fonctionnaire touchant une pension, s'il y a lieu :

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

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

Directive sur le réaménagement des effectifs

L'offrant est-il un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire en vertu de la Directive sur le réaménagement des effectifs? **OUI ()** **NON ()**

Dans l'affirmative, 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 du paiement forfaitaire, y compris la date de début, la date de fin et le nombre de semaines;
- g. le nombre et le 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 \$, taxes applicables comprises.

En fournissant des renseignements sur son statut d'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la [Loi sur la pension de la fonction publique](#), l'entrepreneur accepte que ces renseignements soient affichés dans les rapports de divulgation proactive des contrats, sur les sites Web des ministères, conformément à [l'Avis sur la Politique des marchés : 2012-2](#) du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada.

2.4 Demandes de renseignements - demande d'offre à commandes

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit au responsable de l'offre à commandes au moins cinq (5) jours civils avant la date de clôture de la demande d'offre 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.

2.5 Lois applicables

L'offre à commandes et tout contrat subséquent 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

3.1 Instructions pour la préparation des offres

En raison du caractère de la DOC, les offres transmises par le service Connexion postale, par courriel ou par télécopieur ne seront pas acceptées.

Le Canada demande que les offrants fournissent leur offre en sections distinctes, comme suit :

Section I : Offre technique (4 exemplaires papiers et 3 copies électronique sur clé USB pour chaque enquête);

Section II : Offre financière (2 exemplaires papiers et 1 copie électronique sur 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 figurer dans l'offre financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section 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](https://www.tbs-sct.gc.ca/pol/doc-fra.aspx?id=32573) (https://www.tbs-sct.gc.ca/pol/doc-fra.aspx?id=32573). 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) P1 - Un prix ferme tout compris par échantillon pour le prélèvement d'échantillons, (incluant la catégorie ordinaire ainsi que la catégorie supérieure) pour chaque année de la période initiale de

l'offre à commandes et pour chaque période optionnelle. Le montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément, s'il y a lieu.

- (b) Un prix ferme tout-compris pour chaque analyte analysé pour chaque année de la période initiale de l'offre à commandes et pour chaque période optionnelle. Le montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément, s'il y a lieu
- (c) Les renseignements doivent être fournis conformément au format indiqué dans la Pièce jointe 1, - Fiche de présentation de d'offre d'financière. Voir l'annexe B - Base de paiement pour les définitions de P1 et P2.
- (d) Tous les prix doivent être en dollars canadiens, excluant les taxes applicables, et droits de douane et taxes d'accise canadiens inclus.

3.1.1 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.

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, <https://achatsetventes.gc.ca/>.

PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

4.1 Procédures d'évaluation

- (a) Les offres seront évaluées individuellement pour chacune des 13 enquêtes.
- (b) Les offres seront évaluées par rapport à l'ensemble du besoin faisant l'objet de la demande d'offres à commandes et aux critères précisés dans la section Critères d'évaluation technique et financière.
- (c) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les offres.
- (d) Sauf indication contraire, l'expérience décrite dans l'offre doit correspondre à celle de l'offrant lui-même (ce qui comprend l'expérience de toute société formée par l'offrant dans le cadre d'une fusion, mais exclut l'expérience issue de l'acquisition d'actifs ou d'une cession de contrat). L'expérience des sociétés affiliées (société mère ou sœur, ou filiale), des sous-traitants ou des fournisseurs de l'offrant ne sera pas prise en compte.
- (e) Les offres qui ne répondent pas à un QUELCONQUE exigence obligatoire ET à un exigence obligatoire applicable propre à l'enquête seront déclarées non recevables.

Seules les offres qui répondent à tous les exigences obligatoires et aux critères obligatoires applicables propres à l'enquête seront évaluées selon la procédure tel qu'en dispose l'article 4.2 Méthode de sélection, ci-dessous.

REMARQUE : Au moment de la clôture des offres, un dossier d'offre à commandes complet doit être présenté pour chaque enquête proposée. L'offrant doit fournir tous les documents à l'appui précisés à la section Critères d'évaluation technique et financière. Le responsable de l'offre à commandes peut demander à l'offrant des documents additionnels pour vérifier que celui-ci respecte tous les critères d'évaluation énumérés ci-dessous avant l'attribution de l'offre à commandes. À défaut de donner suite à la demande du responsable de l'offre à commandes, l'offrant verra son offre jugée non recevable.

4.1.1 CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE

Au moment de la clôture des offres, un dossier d'offre à commandes complet, comprenant **TOUS** les documents exigés, doit être présenté pour **CHAQUE** enquête proposée. Toute offre qui ne satisfait à AUCUNE des critères techniques obligatoires individuels ET à l'une des critères techniques obligatoires spécifiques à l'enquête sera déclarée non recevable.

Chaque enquête est évaluée séparément en fonction de ce qui suit :

1. Critères techniques obligatoires applicables à toutes les enquêtes
2. Critères techniques obligatoires propres à l'enquête

Toute offre qui respecte les critères techniques obligatoires généraux et les critères techniques obligatoires propres à l'enquête sera évaluée en fonction de ce qui suit:

3. Évaluation des critères cotés
4. Évaluation financière

4.1.1.1 Critères techniques obligatoires applicables à TOUTES les enquêtes

Au moment de la clôture, l'offre doit être conforme à tous les critères techniques obligatoires allant de O1 à O10 inclusivement. Chaque critère doit être considéré séparément.

Toute offre qui ne respecte pas l'un ou l'autre des critères obligatoires suivants sera déclarée non.

| Élément | Description | Satisfait | Non satisfait | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|------------------|---------------------------|----------------|--|-------------------|--|--|------------|--|--|-------------|--|--|-----------------------|--|--|---------|--|--|----------|--|--|---------------|--|--|-----------------------|--|--|------|--|--|-------------|--|--|-----------|--|--|-----|--|--|-------------------------|--|--|--|
| O1 | <p>L'offrant doit résumer, dans le tableau qui suit, toutes les enquêtes pour lesquelles il a présenté une offre dans le cadre de l'offre à commandes.</p> <table border="1" data-bbox="443 639 1650 1167"> <thead> <tr> <th data-bbox="443 639 867 678">Nom de l'offrant</th> <th data-bbox="867 639 1346 678">Danger visé par l'enquête</th> <th data-bbox="1346 639 1650 678">Présenté (O/N)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td>4-méthylimidazole</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Acrylamide</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Aflatoxines</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Alcaloïdes de l'ergot</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Furanes</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>HT-2/T-2</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Méthylmercure</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Mycotoxines multiples</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>PBDE</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Perchlorate</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Phtalates</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>ZON</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Allergènes non déclarés</td><td></td></tr> </tbody> </table> | Nom de l'offrant | Danger visé par l'enquête | Présenté (O/N) | | 4-méthylimidazole | | | Acrylamide | | | Aflatoxines | | | Alcaloïdes de l'ergot | | | Furanes | | | HT-2/T-2 | | | Méthylmercure | | | Mycotoxines multiples | | | PBDE | | | Perchlorate | | | Phtalates | | | ZON | | | Allergènes non déclarés | | | |
| Nom de l'offrant | Danger visé par l'enquête | Présenté (O/N) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4-méthylimidazole | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Acrylamide | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Aflatoxines | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Alcaloïdes de l'ergot | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Furanes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | HT-2/T-2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Méthylmercure | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mycotoxines multiples | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PBDE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Perchlorate | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Phtalates | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ZON | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Allergènes non déclarés | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| O2 | <p>L'offrant doit fournir un exemplaire du certificat d'accréditation afin de montrer que le laboratoire proposé est accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN) dans le domaine de spécialité des programmes pour les intrants agricoles, les aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux, OU par la Canadian Association for Laboratory Accreditation Inc. (CALA) dans le domaine de l'analyse des aliments.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|-----------|--|--|--|
| O3 | Le laboratoire proposé par l'offrant où les travaux seraient réalisés doit être situé au Canada. Pour le démontrer, l'offrant doit fournir le nom et l'adresse physique du laboratoire. | | |
| O4 | <p>L'offrant doit offrir des services (méthodes) d'analyse accrédités par le Conseil canadien des normes (CCN) dans le domaine de spécialité des programmes pour les produits agricoles et alimentaires, ou par la Canadian Association for Laboratory Accreditation Inc. (CALA) dans le domaine de l'analyse des aliments. Pour démontrer l'accréditation par un organisme d'accréditation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'offrant doit identifier la procédure opérationnelle normalisée (PON) par son titre et fournir une copie contrôlée (terme normalisé dans le cas d'un laboratoire accrédité) de cette PON. • L'offrant doit indiquer l'article ou l'extrait de son manuel du système de gestion de la qualité où le terme « copie contrôlée » est défini tel qu'il s'applique à lui. • Pour chaque service d'analyse proposée, l'offrant doit résumer l'accréditation qui a été affichée sur le site Web de l'organisme d'accréditation ou qui a été approuvée par l'organisme d'accréditation avant son affichage. Si l'organisme d'accréditation n'a pas encore affiché l'accréditation pour le service d'analyse sur son site Web, l'offrant doit fournir une lettre signée par l'organisme d'accréditation confirmant que le service d'analyse a été approuvé. | | |
| O5 | <p>L'offrant doit présenter une procédure opérationnelle normalisée (PON) pour le prélèvement, l'expédition et la consignation des échantillons de nourriture afin de montrer qu'il se conforme aux appendices II, III, IV et V de l'annexe A, Énoncé des travaux. La ou les PON doivent notamment couvrir les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • prélèvement d'échantillons pour la détection de substances chimiques et/ou d'allergènes; • procédures sur l'entreposage et le contrôle de la température des échantillons prélevés, jusqu'au moment de leur expédition; • procédures sur la prise de photos et la façon de remplir le formulaire de présentation d'échantillons (FPE); • instructions et procédures d'emballage et d'expédition; • procédures sur la tenue de dossiers d'échantillonnage. | | |
| O6 | L'offrant doit présenter une procédure opérationnelle normalisée (PON) sur la réception et la manutention des échantillons reçus par le laboratoire. La PON doit notamment comporter les éléments suivants : protocoles appropriés sur l'inspection des échantillons à leur arrivée au laboratoire de l'offrant, type de documentation requis et protocoles sur le traitement des échantillons qui sont compromis ou qui présentent des écarts par rapport à la commande. | | |

| 07 | <p>L'offrant et/ou les sous-traitants proposés doivent démontrer leur capacité à offrir le service de prélèvement d'échantillons dans les six régions métropolitaines, de la façon suivante :</p> <p>1. Remplir la fiche d'information sur la capacité de prélèvement d'échantillons ci-dessous.</p> <p>Fiche d'information sur la capacité de prélèvement d'échantillons</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Nom de l'offrant</th> <th style="width: 25%;">Danger (énumérer TOUTES les enquêtes présentées par le même offrant)</th> <th style="width: 15%;">Région métropolitaine</th> <th style="width: 20%;">Total des heures de travail mensuelles de tous les échantillonneurs de la région (TT)</th> <th style="width: 20%;">Capacité de prélèvement mensuelle (CPM)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>Vancouver</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Calgary</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Ottawa</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Montréal</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Toronto</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Halifax</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">Total</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>TT – Total des heures de travail mensuelles de tous les échantillonneurs de la région si toutes les offres présentées sont attribuées; la capacité de prélèvement mensuelle (CPM) dans chaque région métropolitaine est calculée comme suit :</p> <p>CPM = TT * 6 (l'ACIA estime qu'un maximum de 6 échantillons peuvent être traités par heure et par personne)</p> <p>La capacité de prélèvement mensuelle dans chaque région métropolitaine doit être supérieure ou égale à la capacité de prélèvement minimale requise (minRCPM) dans cette région métropolitaine.</p> <p>minRCPM = P * NEE /10</p> <p>P - Proportion d'échantillons prélevés dans chaque région et pour chaque enquête :</p> <ul style="list-style-type: none"> Calgary : 12 % du nombre total pour une enquête Halifax : 7 % du nombre total pour une enquête Montréal : 23 % du nombre total pour une enquête Ottawa : 7 % du nombre total pour une enquête Toronto : 32 % du nombre total pour une enquête | Nom de l'offrant | Danger (énumérer TOUTES les enquêtes présentées par le même offrant) | Région métropolitaine | Total des heures de travail mensuelles de tous les échantillonneurs de la région (TT) | Capacité de prélèvement mensuelle (CPM) | | | Vancouver | | | | | Calgary | | | | | Ottawa | | | | | Montréal | | | | | Toronto | | | | | Halifax | | | | | Total | | | | |
|------------------|--|-----------------------|---|---|---|---|--|--|-----------|--|--|--|--|---------|--|--|--|--|--------|--|--|--|--|----------|--|--|--|--|---------|--|--|--|--|---------|--|--|--|--|-------|--|--|--|--|
| Nom de l'offrant | Danger (énumérer TOUTES les enquêtes présentées par le même offrant) | Région métropolitaine | Total des heures de travail mensuelles de tous les échantillonneurs de la région (TT) | Capacité de prélèvement mensuelle (CPM) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Vancouver | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Calgary | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Ottawa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Montréal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Toronto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Halifax | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Total | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|------------|--|--|--|
| | <p>Vancouver : 19 % of du nombre total pour une enquête</p> <p>NEE : Nombre estimé d'échantillons pour l'année 1 dans le tableau 1, Enquêtes et utilisations estimées. Lorsque plusieurs enquêtes sont proposées, la somme des NEE de chaque enquête doit être utilisée dans ce calcul.</p> | | |
| O8 | <p>Pour démontrer que le laboratoire proposé peut assurer l'entreposage adéquat des échantillons à toutes les étapes jusqu'à l'élimination de ceux-ci, l'offrant doit présenter un registre de surveillance de la température pour le réfrigérateur, la chambre froide et le congélateur qui seront utilisés dans le cadre des travaux, sur une période de 14 jours civils consécutifs au cours des 12 derniers mois.</p> | | |
| O9 | <p>L'offrant doit démontrer que le personnel affecté au prélèvement des échantillons est qualifié au moyen d'un protocole de formation approprié.</p> <p>Pour le démontrer, l'offrant doit fournir ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dossiers de formation complets d'un ou de plusieurs échantillonneurs qualifiés qui sont formés selon les PON sur le prélèvement d'échantillons qui sont proposées dans l'offre; • procédures écrites de formation sur le prélèvement d'échantillons; • document montrant que la formation sur le prélèvement d'échantillons fait partie du système de gestion de la qualité (une simple déclaration sur la formation obligatoire de tous les échantillonneurs suffit; p. ex. « Les échantillonneurs doivent suivre tous les programmes de formation applicables avant de pouvoir effectuer un échantillonnage »); • procédures sur les mesures correctives et les mesures préventives, à appliquer en cas d'erreurs liées au prélèvement d'échantillons. | | |
| O10 | <p>L'offrant doit fournir les services d'un agent à la qualité ou d'un gestionnaire de la qualité qui vérifiera l'intégrité et l'exactitude de toutes les données transmises sur le prélèvement d'échantillons.</p> <p>Pour le démontrer, l'offrant doit fournir :</p> <ol style="list-style-type: none"> a) le nom de l'agent à la qualité ou du gestionnaire de la qualité; b) une description des tâches ou des responsabilités de l'agent à la qualité ou du gestionnaire de la qualité. | | |

4.1.1.2 Critères techniques obligatoires propres à l'enquête

Au moment de la clôture des offres, en plus de respecter TOUS les critères techniques obligatoires énoncés dans la partie 1 –

Critères techniques obligatoires applicables à TOUTES les enquêtes :

- une offre visant une enquête autre qu'une enquête sur les allergènes non déclarés doit être conforme au critère technique obligatoire propre à l'enquête désigné OPE^{CH} pour **CHAQUE** enquête proposée;
- une offre visant une enquête sur les allergènes non déclarés doit être conforme au critère technique obligatoire propre à l'enquête désigné OPE^{AL}

Toute offre ne respectant pas les critères obligatoires propres à l'enquête qui sont applicables sera déclarée non recevable et ne donnera lieu à aucune commande.

| Élément | Description | Satisfait | Non satisfait |
|-------------------|--|-----------|---------------|
| OPE ^{CH} | <p>La méthode d'analyse proposée doit répondre aux exigences minimales applicables concernant la LD et la LQ établies dans le tableau 2 (Méthodes et critères de référence) de l'appendice I de l'annexe A (Énoncé des travaux) pour l'enquête proposée. Pour le démontrer, l'offrant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • indiquer clairement la limite de détection (LD) et la limite de quantification (LQ) de tous les analytes requis dans chaque matrice validée dans la PON, y compris les deux matrices alimentaires précisées par l'ACIA dans la pièce jointe 10, Sommaire des renseignements sur les méthodes et guide de cotation; • remplir la section applicable de la pièce jointe 10, Sommaire des renseignements sur les méthodes et guide de cotation, en format électronique MS Excel; • fournir un chromatogramme pour le blanc de réactif; • fournir un chromatogramme du blanc de matrice et du blanc de matrice enrichi à la concentration de la LQ de chaque analyte requis pour les deux matrices alimentaires indiquées dans la pièce jointe 10. <p>Remarques sur la pièce jointe 10 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne pas modifier le format ou le texte. • Les valeurs de LD et de LQ fournies pour les deux matrices requises par l'ACIA seront utilisées pour l'évaluation des critères cotés (s'il y a lieu). | | |

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------------------------|--|--|
| <p>OPE^{AL}</p> | <p>La méthode d'analyse des allergènes doit être conforme à TOUTES les exigences relatives aux trousse de détection des allergènes qui sont énoncées dans l'appendice I (A) de l'annexe A, Énoncé des travaux; de plus, chaque test proposé doit respecter la LQ indiquée par le fournisseur de la trousse. Pour le démontrer, l'offrant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • fournir les dossiers d'analyse des produits d'épice à ingrédient unique, le curcuma, ET de thon en conserve (ne contient pas ou « peut contenir » l'un des allergènes énumérés dans l'appendice I(A)); • fournir les dossiers d'analyse des échantillons de curcuma et de thon enrichis à la concentration de la LQ de chaque allergène dans le cadre de l'offre. <p>L'offrant doit satisfaire aux critères précisés pour TOUS les allergènes alimentaires figurant dans le tableau ci-dessous afin de se qualifier pour la réalisation d'enquêtes sur les allergènes non déclarés.</p> | | | | | | |
| <p>Allergène alimentaire</p> | <p>Critère</p> | <p>LQ trousse d'analyse</p> | <p>LQ de l'offrant</p> | <p>Satisfait</p> | <p>Non satisfait</p> | | |
| <p>Arachide</p> | <p>Le test doit être quantitatif et avoir été étalonné par le fabricant à 2,5 ppm ou moins (LQ) pour les arachides.</p> | | | | | | |
| <p>Amande</p> | <p>Le test doit être quantitatif et avoir été étalonné par le fabricant à 2,5 ppm ou moins (LQ) pour les amandes.</p> | | | | | | |
| <p>Œuf</p> | <p>Le test doit être effectué au moyen de la trousse ELISA de Morinaga pour les œufs (ovalbumine) de Morinaga ou la trousse ELISA II de Morinaga pour les œufs (ovalbumine).</p> | | | | | | |
| <p>Lait (2 allergènes)</p> | <p>Le test doit permettre de quantifier individuellement la caséine et la β-lactoglobuline. L'ACIA encourage l'offrant à utiliser des trousse d'analyse ayant une sensibilité et une spécificité élevées.</p> | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | <p>i) Caséine</p> | <p>Le test doit être quantitatif et avoir été étalonné par le fabricant à 1,0 ppm ou moins (LQ) pour la caséine. Les résultats présentés doivent correspondre à la teneur en caséine et non à la teneur totale en lait.</p> | | | | | | | |
| | <p>ii) Bêta-lactoglobuline</p> | <p>Le test doit être quantitatif et avoir été étalonné par le fabricant à 0,1 ppm ou moins (LQ) pour la BLG. Les résultats présentés doivent correspondre à la teneur en BLG et non à la teneur totale en lait.</p> | | | | | | | |
| | <p>Noisette</p> | <p>Le test doit être quantitatif et avoir été étalonné par le fabricant à 2,5 ppm ou moins (LQ) pour la noisette.</p> | | | | | | | |
| | <p>Soja</p> | <p>Le test doit être quantitatif et avoir été étalonné par le fabricant à 1,0 ppm ou moins (LQ) pour la protéine de soja. L'ACIA encourage l'offrant à utiliser des trousse d'analyse ayant une sensibilité et une spécificité élevées.</p> | | | | | | | |
| | <p>Sésame</p> | <p>Le test doit être quantitatif et avoir été étalonné par le fabricant à 2,5 ppm ou moins (LQ) pour le sésame.</p> | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | Gluten | <p>Le test doit être quantitatif et avoir été étalonné par le fabricant à 5 ppm ou moins (LQ) pour le gluten total ET</p> <p>satisfaire aux exigences de section 5.2, Méthode de détermination du gluten, de la norme 118 du Codex Alimentarius, NORME DE CODEX POUR LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME DESTINÉS AUX PERSONNES SOUFFRANT D'UNE INTOLÉRANCE AU GLUTEN</p> <p>http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%2BStan%2B118-1979%252FCXS_118f_2015.pdf</p> | | | | | | | |
|--|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|

CETTE PAGE EST LAISSÉE BLANCHE INTENTIONNELLEMENT.

4.1.1.3 Évaluation des critères cotés

Seules les offres qui satisfont à toutes les exigences techniques obligatoires et les exigences techniques obligatoires spécifiques à l'enquête sont classés par points conformément à la pièce jointe 10: fiche récapitulative de l'information sur la méthode et guide de cotation et tableau 4: liste des points techniques de collecte des échantillons pour toutes les enquêtes ci-dessous.

A) Points techniques pour l'analyse

Pour plus de détails, se reporter à la pièce jointe 10: Sommaire des renseignements sur les méthodes et guide de cotation. L'offrant doit fournir de l'information par voie électronique pour chaque enquête, selon le format présenté dans la pièce jointe 10.

B) Points techniques pour le prélèvement des échantillons

L'offrant ou ses sous-traitants doivent produire un ensemble complet de photos d'échantillons d'une **céréale pour petit déjeuner** en indiquant le numéro d'échantillon C2019ABCD00001 et le code de plan 2019_TS123. L'offrant obtiendra UN (1) point pour le respect de chacun des critères suivants. Se reporter à l'appendice IV de l'annexe A, Énoncé des travaux, pour connaître les exigences relatives aux photos.

Tableau 4 : Points techniques pour le prélèvement des échantillons pour toutes les enquêtes

| Critères | Points obtenus |
|---|----------------|
| La totalité du produit doit être montrée sur une ou plusieurs photos, y compris l'emballage. | |
| Tout le texte doit être bien défini et ne doit pas être masqué par des autocollants, du ruban ou toute autre marque. | |
| Le nom de marque du produit doit être montré. | |
| Le numéro de lot doit être montré. | |
| La date de péremption doit être montrée. | |
| La liste des ingrédients doit être montrée. | |
| L'information sur le fournisseur du produit doit être montrée. | |
| Toutes les photos doivent être nommées de manière appropriée, conformément aux instructions de l'appendice IV de l'annexe A. | |
| Le numéro de l'échantillon et le code du plan d'échantillonnage doivent être montrés dans toutes les photos, mais ne doivent pas être ajoutés numériquement. | |
| TOTAL DES POINTS | |

4.1.2 Évaluation financière

4.1.2.1 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'échantillon, 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 pour chaque analyte analysé 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. | | |

4.1.2.2 Clause du Guide des CUA [M0220T \(2016.01.28\)](#), Évaluation du prix.

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.

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

*** Veuillez noter que le prix / échantillon (y compris prélèvement d'échantillon et l'analyse) sera utilisé dans la méthode de sélection.**

Le prix / échantillon (incluant le prélèvement d'échantillon et l'analyse) d'une enquête pour chaque année est déterminé à l'aide de l'une des formules suivantes :

- Pour toutes les enquêtes (sauf l'enquête sur les allergènes non déclarés) :
Prix de l'offrant / échantillon = $0,95 \times P1_a + 0,05 \times P1_b + P2$ (voir le document Base de paiement pour les définitions de P1 et P2)
- Pour l'enquête sur les allergènes non déclarés :
Prix de l'offrant / échantillon = $0,95 \times P1_a + 0,05 \times P1_b + (1\,400 \times P2_{\text{amande}} + 1\,000 \times P2_{\text{BLG}} + 1\,000 \times P2_{\text{caséine}} + 1\,200 \times P2_{\text{oeuf}} + 1\,800 \times P2_{\text{gluten}} + 1\,400 \times P2_{\text{noisette}} + 1\,400 \times P2_{\text{arachide}} + 1\,300 \times P2_{\text{sésame}} + 1\,000 \times P2_{\text{soja}}) / 3\,000$ (voir le document Base de paiement pour les définitions de P1 et P2)

Le prélèvement d'échantillon:

- P1_a – Le prix de la Catégorie ordinaire P1_a est calculé en utilisant la somme du prix fixe par échantillon (catégorie ordinaire) offert pour chaque année de service exigés, divisée par le nombre des années exigés.

- ii. Le prix du catégorie régulier P1A est calculé comme la somme du prix ferme tout compris offert par échantillon (niveau régulier) au cours des années où les services sont exigés divisé par le nombre des années requises.
- iii. P1_a – Le prix de la Catégorie de prime P1_b est calculé en utilisant la somme du prix ferme tout compris par échantillon (catégorie régulier) offert pour chaque année de service exigés, divisée par le nombre des années exigés.
- iv. À des fins d'évaluation, le prix de prélèvement d'échantillon/échantillon est calculé comme la somme de 95% du prix moyen du niveau régulier (P1A) échantillons et 5% du prix moyen des échantillons de niveau Premium (P1b).

Analyse laboratoires:

- v. Le prix/test de l'analyse de laboratoire est calculé comme la somme du prix ferme tout compris d'analyse de laboratoire par test pour les années où les services sont exigés divisé par le nombre d'années nécessaires Par exemple, P2_{amande} est calculée comme la somme du prix ferme tout compris d'analyse de laboratoire pour l'Amande pour l'année 1, année 2, année 3, l'année facultative 1 et année facultative 2, divisé par 5. P2_{Acrylamide} est calculée comme la somme de l'appartement

4.2 Méthode de sélection

Pour être jugée recevable, une offre doit :

- (a) satisfaire à l'ensemble des exigences de la demande d'offres à commandes (DOC); et
- (b) répondre à TOUS les critères techniques obligatoires et des critères obligatoires applicables propres à l'enquête
- (c) satisfaire à TOUS les critères financiers obligatoires pour chaque sondage pour lequel l'offrant a présenté une offre.

4.2.1 Note combinée

Les offres qui répondent aux exigences (a), (b) et (c) ci-dessus seront évaluées, et on leur attribuera une note combinée calculée selon la formule suivante :

$$\frac{\text{Points techniques pour l'analyse}}{\text{Note maximale pour l'analyse}} \times 45 + \frac{\text{Points techniques pour le prélèvement des échantillons}}{9} \times 20 + \frac{\text{Plus faible coût par échantillon parmi les offres qualifiées}}{\text{Prix par échantillon de l'offrant}} \times 35 = \text{Note combinée}$$

- Points techniques pour l'analyse = $\sum(\text{note moyenne}_{e_i}/\text{analyte} + \text{note moyenne}_{i_q}/\text{analyte})$ pour chaque enquête (toutes les offres qui répondent aux critères obligatoires et aux critères obligatoires

applicables propres à l'enquête pour l'enquête sur les allergènes non déclarés reçoivent 8 points techniques).

- Score maximal pour l'analyse = $\sum(\text{note}_{\text{LD}}/\text{analyte} + \text{note}_{\text{LQ}}/\text{analyte})$ pour chaque enquête (le nombre maximal de points techniques pour l'analyse pour l'enquête sur les allergènes non déclarés est de 8).

Exemple : HT-2/T-2 – Calcul des points techniques de l'offrant A :

LD HT-2 (matrice 1) = 0,75 ppm (note LD de 5)

LD HT-2 (matrice 2) = 2,0 ppm (note LD de 2)

LQ HT-2 (matrice 1) = 2,5 ppm (*note LQ de 5*)

LQ HT-2 (matrice 2) = 6,0 ppm (*note LQ de 2*)

LD T-2 (matrice 1) = 0,3 ppm (note LD de 5)

LD T-2 (matrice 2) = 0,2 ppm (note LD de 8)

LQ T-2 (matrice 1) = 2,0 ppm (*note LQ de 5*)

LQ T-2 (matrice 2) = 0,8 ppm (*note LQ de 8*)

$$\begin{aligned} \text{Points techniques de l'offrant A} &= (\text{HT-2 } ((5+2)/2) + ((5+2)/2)) + (\text{T-2 } ((5+8)/2) + ((5+8)/2)) \\ &= \text{HT-2 } (3,5 + 3,5) + \text{T-2 } (6,5 + 6,5) = 20 \end{aligned}$$

$$\text{Note maximale} = \text{HT-2 } (8 + 8) + \text{T-2 } (8 + 8) = 32$$

- I. Toutes les offres répondant à l'exigences techniques et financières obligatoires seront attribuées à une offre à commandes.
- II. Si plus d'une offre reçoit la même note combinée pour une enquête autre que l'enquête sur les allergènes non déclarés, l'ACIA privilégiera l'offre présentant le niveau de sensibilité le plus élevé (LD ou LQ la plus faible).

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.

5.1 Attestations exigées avec l'offre

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

5.1.1 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.

5.1.2 Attestations additionnelles requises avec l'offre

5.1.2.1 Attestation du contenu canadien

Le besoin est limité aux produits canadiens.

L'offrant atteste que :

() l'article ou les articles offerts sont des produits canadiens tels que définis 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](#), Exemple 2 du Guide des approvisionnements.

5.1.2.1.1 Clause du *Guide des CCUA* [A3050T](#) (2018.12.06) - Définition du contenu canadien

5.2 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 ils peuvent être fournis plus tard. Si l'une de ces attestations ou des 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.

5.2.1 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) (<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.

5.2.2 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 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) (<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.

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

5.2.3.1 Statut et disponibilité du personnel

L'offrant atteste que, s'il obtient une offre à commandes découlant de la demande d'offre à commandes, chaque personne proposée 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'une personne identifiée dans son offre, l'offrant peut proposer un remplaçant avec des qualités et une expérience similaires. L'offrant doit informer le responsable de l'offre à commandes de la raison du remplacement et fournir le nom, les qualités requises et l'expérience du remplaçant proposé. Aux fins de cette clause, seules les raisons suivantes seront considérées comme indépendantes de la volonté de l'offrant : le décès, la maladie, le congé de maternité et le congé parental, la retraite, la démission, le congédiement justifié ou la résiliation d'une entente pour manquement.

Si l'offrant a proposé une personne qui n'est pas l'un de ses employés, l'offrant atteste qu'il a la permission de la personne 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 la personne, de la permission donnée à l'offrant ainsi que de sa disponibilité. Si l'offrant ne répond pas à cette demande, son offre pourrait être déclarée non recevable.

PARTIE 6 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT
A. OFFRE À COMMANDES**6.1 Offre**

L'offrant offre d'exécuter les travaux conformément à l'énoncé des travaux reproduit à l'annexe A.

6.2 Exigences en matière de sécurité

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

6.3 Clauses et conditions uniformisées

Toutes les clauses et conditions identifiées dans l'offre à commandes et le ou les contrats subséquents 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.

6.3.1 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.

6.3.2 Offres à commandes – établissement des rapports**6.4 Durée de l'offre****6.4.1 Rapports d'utilisation périodiques – Offre à commandes**

L'offrant retenu doit compiler et tenir à jour des données sur les biens ou les services, voire les deux, offerts au gouvernement fédéral dans le cadre des contrats résultant de l'offre à commandes.

Voici les renseignements à fournir pour chaque commande en vertu de la présente 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 désigné | Valeur totale de la commande subséquente (taxes applicables en sus) | Valeur versée jusqu'à présent |
|-----------------------------------|---|--|------------------------------|---|-------------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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 soumises tous les trimestres au responsable de l'offre à commandes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Les périodes de déclaration trimestrielles sont les suivantes :

- premier trimestre : du 1^{er} avril au 30 septembre;
- deuxième trimestre : du 1^{er} octobre au 31 mars;

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

6.4.1.1 Durée de l'offre à commandes

6.4.1.2 Période de l'offre à commandes

Des commandes subséquentes à cette offre à commandes pourront être passées et les services être rendus de l'émission de l'offre à commandes au 31 mars 2020 inclusivement.

6.4.2 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.

6.4.3 Ententes sur les revendications territoriales globales (ERTG)

L'offre à commandes (OC) vise à établir la livraison du besoin décrit dans le cadre de l'OC aux utilisateurs désignés, et ce, partout au Canada, sauf dans les zones visées par des ententes sur les revendications territoriales globales (ERTG) au Yukon, dans les Territoires du Nord-Ouest, au Nunavut, au Québec et au Labrador. Les produits à livrer dans ces zones devront faire l'objet de marchés distincts, attribués en dehors des offres à commandes subséquentes.

6.5 Responsables

6.5.1 Responsable de l'offre à commandes

Le responsable de l'offre à commandes est :

Nom : Carol Trottier
Titre : Agente d'approvisionnement
Agence canadienne d'inspection des aliments
Direction : Division de la politique des approvisionnements et des marchés
Adresse : 59, promenade Camelot
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9

Téléphone : 613-773-7546
Adresse électronique : carol.trottier@canada.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.

6.5.2 Chargé de projet

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

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.

6.5.3 Représentant de l'offrant

Nom : _____

Titre : _____

Organisation : _____

Adresse : _____

Téléphone : ____ - ____ - _____

Télécopieur : ____ - ____ - _____

Courriel : _____

6.6 Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires

En fournissant des renseignements sur son statut d'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la [Loi sur la pension de la fonction publique](#), l'entrepreneur accepte que ces renseignements soient affichés dans les rapports de divulgation proactive des contrats, sur les sites Web des ministères, conformément à l'[Avis sur la Politique des marchés : 2012-2](#) du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada.

6.7 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).

6.8 Procédures pour les commandes

6.8.1 Méthode de répartition

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

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

Critère de décision : la note combinée la plus élevée pour l'enquête

Si plus d'un (1) offrant remplit toutes les exigences techniques obligatoires et les exigences techniques obligatoires spécifiques à l'enquête applicables pour l'enquête, les travaux seront répartis comme suit:

L'utilisateur identifié peut émettre un appel à l'offre qualifiée avec le score combiné le plus élevé (voir base de sélection) pour l'enquête.

Dans le cas où une offre à commandes ou un appel à la demande est annulé en raison des questions décrites dans la section de l'énoncé de travail 9 contraintes de l'annexe A, un appel à l'offre qualifiée avec la note combinée la plus élevée suivante pour l'enquête.

Si un offrant peut satisfaire aux critères de décision ci-dessus pour plusieurs sondages, l'utilisateur identifié peut émettre un appel pour inclure tous les sondages pour l'exercice au cours duquel l'offrant peut satisfaire à l'exigence.

- I. Pour chaque enquête, la commande sera attribuée à l'offrant qui reçoit la note combinée la plus élevée selon le calcul présenté au point 2 (Note combinée), à moins d'avis contraire du chargé de projet.
- II. Si plus d'une offre reçoit la même note combinée pour une enquête autre que l'enquête sur les allergènes non déclarés, l'ACIA privilégiera l'offre présentant le niveau de sensibilité le plus élevé (LD ou LQ la plus faible).
- III. Pour chaque enquête, si une offre d'une commande est suspendue pour l'une des raisons indiquées à la section 9 (Contraintes) de l'annexe A (Énoncé des travaux) le reste de la commande de l'enquête sera attribué à l'autre offre ayant eu la note combinée la plus élevée.

6.8.2 Processus de des commandes subséquentes

6.8.2.1 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.

6.8.2.2 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.

6.8.2.3 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.

6.8.3 Mise de côté 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 – Énoncé des travaux, le responsable de l'offre à commandes avisera l'offrant du manquement par écrit et l'offrant disposera de cinq (5) jours ouvrables pour mettre en place une mesure corrective. Si le manquement n'est pas résolu dans les cinq (5) jours ouvrables, le responsable de l'offre à commandes pourra temporairement mettre de côté l'offre à commandes jusqu'à ce que l'offrant démontre qu'il a résolu les problèmes d'exécution, et ce, à la satisfaction du responsable

de l'offre à commandes. Pendant la période de mise de côté de l'offre à commandes, le Canada répartira toutes les nouvelles demandes de services parmi les autres offrants classés.

6.9 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 au paragraphe 2 ci-dessous.

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. Le formulaire suivant est disponible au site Web [Catalogue de formulaires](#) :

PWGSC-TPSGC 942, Commande subséquente à une offre à commandes.

6.10 Limite des commandes subséquentes

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

6.11 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.

- a) la commande subséquente à l'offre à commandes, incluant les annexes;
- b) les articles de l'offre à commandes;
- c) les conditions générales [2005](#) (2017-06-21), Conditions générales – offres à commandes – biens ou services;
- d) les conditions générales 2035 (2018-06-21), Conditions générales – besoins plus complexes de services;
- e) l'annexe A, Énoncé des travaux;
- f) l'annexe B, Base de paiement;
- g) l'offre de l'offrant en date du _____ (*insérer la date de l'offre*), (*si la soumission a été clarifiée ou modifiée, insérer au moment de l'émission de l'offre : « clarifiée le _____ » ou « telle que modifiée le _____ » et insérer la ou les date(s) de la ou des clarification(s) ou modification(s)*).

6.12 Attestations et renseignements supplémentaires

6.12.1 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.

6.12.2 *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

6.13 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.

6.1 Énoncé des travaux

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

6.2 Clauses et conditions uniformisées

6.2.1 Conditions générales

[2035](#) (2018-06-21), Conditions générales – besoins plus complexes de services, s'appliquent au marché et en font partie intégrante.

6.3 Durée du contrat

6.3.1 Période du contrat

Les travaux doivent être complétés conformément à la commande subséquente à l'offre à commandes. La période de la commande subséquente sera indiquée dans la commande approuvée.

6.3.2 Date de livraison

La livraison doit être complétée conformément à la commande subséquente à l'offre à commandes.

6.4 Divulcation proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires

En fournissant des renseignements sur son statut d'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la [Loi sur la pension de la fonction publique](#), l'entrepreneur accepte que ces renseignements soient affichés dans les rapports de divulgation proactive des contrats, sur les sites Web des ministères, conformément à l'[Avis sur la Politique des marchés : 2012-2](#) du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada.

6.5 Paiement

6.5.1 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.

La méthode de paiement suivante sera utilisée dans la commande subséquente approuvée.

6.5.1.1 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.

6.5.2 Méthode de paiement

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

6.5.2.1 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.

- ou -

6.5.2.2 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.

6.6 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 :

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.

6.7 Assurance

Clause du *Guide des CCUA* [G1005C](#) (2016-01-28) – Assurances

6.8 Clauses 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 - ÉNONCÉ DES TRAVAUX

1. Titre

Offre à commandes individuelle et nationale pour des services de prélèvement d'échantillons et d'analyse destinés à la détection et à la quantification d'allergènes, d'additifs chimiques et de contamination par des résidus dans des aliments pour le compte de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

2. Définitions

| | |
|-------------------------------|--|
| Analyte | Composé chimique ou allergène recherché dans le cadre d'une analyse. Chaque danger ou enquête inclus dans le présent contrat peut cibler un ou plusieurs analytes. Par exemple, l'enquête sur les allergènes non déclarés peut cibler une combinaison de jusqu'à 9 allergènes, alors que l'enquête sur l'acrylamide comprend un seul analyte, soit l'acrylamide. |
| Méthode d'analyse | Méthode de détection et de quantification des dangers alimentaires, décrite par l'offrant dans sa procédure opérationnelle normalisée (PON). |
| Plan d'échantillonnage annuel | Plan, présenté sous format de feuille de calcul Excel de Microsoft, qui précise le calendrier d'analyse, le type de produit, l'emplacement du prélèvement, les dangers ciblés, etc. Un exemple de plan est présenté à l'appendice II de l'annexe A. |
| Produit | Catégorie générale qui comprend les groupes d'aliments définis par le chargé de projet, y compris les produits laitiers, les œufs, la viande et le miel, frais et transformés, ainsi que la Division des aliments importés et manufacturés (DAIM). |
| Date prévue | Première journée du mois durant lequel le chargé de projet ou son remplaçant précise qu'un échantillon doit être prélevé, analysé et finalisé par l'offrant. |
| Date d'analyse | Date à laquelle l'analyse attribuée est réalisée et confirmée. Elle correspond au champ « DateAnalyze » dans le rapport n° 2. |
| Aliment | Selon la définition de la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> : « Notamment 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 ». |
| Danger | Organisme, situation ou circonstance qui pourrait causer un préjudice. Un danger peut être de nature biologique, chimique ou physique. La présente offre à commandes cible une gamme précise de composés chimiques et d'allergènes représentant un danger, énumérés dans le tableau 1 (Enquêtes et utilisations estimées) de l'annexe B (Base de paiement). |
| Laboratoire | Locaux où l'offrant conserve l'équipement nécessaire à l'analyse des dangers ciblés. |
| LD (limite de détection) | Concentration la plus faible à laquelle un analyte peut être détecté avec une certitude raisonnable par une méthode d'analyse donnée, indiquée en parties par million (ppm) sauf indication contraire. |

| | |
|-------------------------------|--|
| LQ (limite de quantification) | Concentration la plus faible à laquelle un analyte peut être mesuré de façon quantitative avec un niveau approprié de précision et d'exactitude par une méthode d'analyse donnée, indiquée en parties par million (ppm) sauf indication contraire. |
| Région métropolitaine | Selon Statistique Canada, une région métropolitaine « est formée d'une ou de plusieurs municipalités adjacentes situées autour d'une grande région urbaine (appelée noyau urbain). ». Voir le site http://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2011/geo/map-carte/ref/cma_ca_ct-rmr_ar_sr/index-eng.cfm pour plus de détails. |
| Offrant | Selon la définition du Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat : personne ou entité qui soumet une offre à commandes pour la fourniture de biens, la prestation de services ou les deux. |
| Chargé de projet | Représentant du ministère ou de l'organisme pour lequel les travaux sont exécutés dans le cadre d'une commande subséquente à une offre à commandes. Il est responsable de toutes les questions liées au contenu technique des travaux prévus dans le contrat. |
| Type de produit | Description utilisée par le chargé de projet ou sont remplaçant pour un groupe de produits alimentaires semblables, p. ex. fruits séchés, préparations pour nourrissons – soja, farine – blé, etc. |
| Méthode de référence | Méthode fournie par l'ACIA, à laquelle la méthode de l'offrant doit être jugée comme équivalente. |
| Période de rapport | Période au cours de laquelle les services d'analyse sont fournis et facturés par l'offrant. Généralement, cette période est conforme à la date prévue précisée dans le plan d'échantillonnage annuel. |
| PON | Procédure opérationnelle normalisée présentée par l'offrant dans le cadre de sa proposition. Les procédures opérationnelles normalisées peuvent concerner les analyses en laboratoire, la manipulation des échantillons et d'autres activités connexes. |
| Enquête | Plan de vérification de la salubrité des aliments visant à recueillir des données de base sur un danger précis ciblé dans divers produits alimentaires vendus au Canada. Remarque : certaines enquêtes (enquête sur les allergènes non déclarés) peuvent inclure des sous-enquêtes ciblant différents analytes ou différentes combinaisons d'analytes. |
| Délai d'exécution | Période entre la date prévue indiquée dans une commande subséquente et la date où toutes les analyses sont terminées et le rapport est présenté au chargé de projet ou sont remplaçant, accompagné de l'ensemble des renseignements sur les échantillons, des formulaires et des photos requis. |

3. Terminologie utilisée dans l'énoncé de travail

3.1. Acronymes

CALA – Canadian Association for Laboratory Accreditation

ELISA – essai immuno-enzymatique

FAPAS – mécanisme d'évaluation de la compétence en analyse des aliments (Food Analysis Performance Assessment Scheme)

CG – chromatographie en phase gazeuse

CLHP – chromatographie liquide à haute performance

CEI – chromatographie par échange d'ions
PIHF – plasma induit par haute fréquence
CL – chromatographie en phase liquide
LMR – limite maximale de résidus
SM – spectrométrie de masse
RA – rapport d'analyse
CCN – Conseil canadien des normes
EPS – extraction en phase solide
FPE – formulaire de présentation d'échantillons

4. Objectif

L'objectif des travaux est de dispenser des services de prélèvement d'échantillons d'aliments, y compris l'expédition et la manipulation, ainsi que des services d'analyse des composés chimiques/allergènes ciblant des dangers précis dans les aliments, pour le compte de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), sur demande conformément aux dangers et enquêtes énumérés à l'appendice I de l'annexe A (Méthodes et critères de référence).

5. Contexte

L'ACIA est un organisme de réglementation fédéral dont le mandat consiste à assurer la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux pour veiller à la santé et au bien-être des Canadiens, et à la protection de l'environnement et de l'économie. L'Agence accomplit notamment ce mandat en effectuant l'échantillonnage et l'analyse des produits alimentaires dans le cadre de divers programmes de vérification visant les résidus chimiques.

Les programmes de vérification visant les résidus chimiques de l'ACIA comprennent plusieurs composantes à analyser bien précises. Consultez le <http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/chemical-residues/terminology/eng/1332109097754/1332109200002> pour plus de renseignements. La majorité des analyses de dépistage des résidus font partie des quatre composantes suivantes :

- (i) Programme de vérification – examen de l'approvisionnement alimentaire en vue de la détection de tout risque de contamination, dans le cadre du Programme national de surveillance des résidus chimiques (PNSRC);
- (ii) Enquête ciblée – enquête spéciale ou pilote axée sur la collecte d'information concernant la présence possible de dangers dans des types précis de produits ou dans des zones géographiques précises;
- (iii) Échantillonnage dirigé – cible les problèmes de contamination chimique connus;
- (iv) Test de conformité – vise le retrait des aliments qui ne sont pas conformes aux normes du marché.

L'ACIA a besoin de soutien pour la collecte et l'analyse des échantillons destinés aux enquêtes ciblées de ses activités de surveillance. Les enquêtes ciblées équilibrent les autres activités de l'ACIA, car elles s'intéressent aux aliments et aux dangers pour la salubrité qui ne font pas partie de la portée de ses activités de vérification régulières. Les enquêtes ciblées servent à :

- Produire des renseignements de base sur la présence de dangers dans les aliments et les niveaux de danger;
- Évaluer la sûreté de l'approvisionnement alimentaire et sa conformité aux normes canadiennes en matière de salubrité alimentaire;

- Caractériser les dangers nouveaux et émergents;
- Fournir des renseignements pour les évaluations du risque pour la santé humaine;
- Mettre en évidence les éventuels problèmes de contamination;
- Appuyer l'élaboration de stratégies de gestion du risque.

L'ACIA exige que ce soient des laboratoires commerciaux qui fournissent les services d'échantillonnage et d'analyse des produits alimentaires. L'ACIA utilise les résultats des analyses pour évaluer le risque en matière de salubrité des aliments pour les Canadiens et déterminer les régions où il pourrait être nécessaire de régler des problèmes liés à la salubrité alimentaire.

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 de la présente offre à commande.

6. Portée

Sur demande, l'offrant doit fournir les services ci-dessous.

6.1. Prélèvement d'échantillons

L'offrant doit fournir des services de prélèvement et de transport d'échantillons comme il est indiqué à l'article 7 (Tâches et spécifications techniques), conformément aux exigences suivantes :

- 6.1.1. L'offrant doit prélever les échantillons conformément à la demande subséquente et fournir des renseignements exacts et détaillés sur les échantillons prélevés. Ces renseignements peuvent notamment concerner l'emballage, l'expédition, la description de l'échantillon, le fournisseur du produit, le commerce où l'échantillon a été acheté, etc.
- 6.1.2. L'offrant doit entreposer les produits échantillonnés dans des conditions appropriées permettant de maintenir leur intégrité, entre le moment du prélèvement de l'échantillon et sa préparation aux fins d'analyse.
- 6.1.3. L'offrant est responsable du transport des échantillons entre les lieux de prélèvement, d'analyse et d'élimination, sans coût supplémentaire.

6.2. Analyse

L'offrant doit fournir les services d'analyse comme il est indiqué à l'article 7 (Tâches et spécifications techniques), conformément aux exigences suivantes :

- 6.2.1. Les services d'analyse doivent être réalisés dans un laboratoire situé au Canada et accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN) dans le domaine de spécialité des programmes pour les produits agricoles et alimentaires ou par la Canadian Association for Laboratory Accreditation (CALA).

Les sites Web suivants renferment de plus amples renseignements sur le processus d'accréditation :

-
- (a) CCN - <http://www.scc.ca/fr/notre-organisme/publications/exigences-et-procedures-programmes-daccreditation>
- (b) CALA - http://www.cala.ca/accred_program.html (en anglais seulement)
- 6.2.2. L'offrant doit fournir des services d'analyse conformément aux méthodes d'analyse et aux procédures opérationnelles normalisées qui ont été accréditées par le CCN dans le domaine de spécialité des programmes pour les produits agricoles et alimentaires ou par la CALA pour l'analyse alimentaire.
- 6.2.3. L'offrant doit fournir des services d'analyse des aliments conformément à la commande subséquente.
- 6.2.4. L'offrant doit tenir à jour ses procédures opératoires normalisées (PON) pour tous les domaines d'analyse inclus dans l'offre à commandes. L'offrant doit utiliser la méthode d'analyse décrite dans ses PON dans le cadre des services fournis. Les PON de l'offrant doivent être fondées sur les méthodes de référence fournies par le chargé de projet ou son remplaçant, mais ne nécessitent pas nécessairement d'y être identiques. Les méthodes de référence sont citées par leur nom dans l'appendice I de l'annexe A. Aucune méthode de référence précise n'est fournie par l'ACIA dans le cas des analyses standard faisant partie de la trousse d'un fabricant.
- 6.3. Normes de service pour le prélèvement et l'analyse des échantillons
- 6.3.1. Prélèvement des échantillons
- (a) Les activités de prélèvement d'échantillons doivent être menées au cours du mois de la date prévue précisée dans la commande subséquente.
- (b) Les échantillons périssables doivent être expédiés le jour même de leur prélèvement ou par messagerie de nuit.
- (c) Les échantillons non périssables doivent être expédiés dans les 14 jours civils suivant leur prélèvement.
- 6.3.2. Analyse
- À moins qu'il n'en ait été convenu autrement par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant, l'offrant doit réaliser et terminer TOUTES les analyses de laboratoire demandées dans la commande subséquente au cours du même mois civil que la « date prévue », et au maximum deux (2) jours civils avant la date d'expiration de l'échantillon, selon la première de ces conditions à se présenter. Les échantillons prélevés dans le cadre de l'enquête sur les allergènes non déclarés doivent être conformes aux normes de service additionnelles ci-dessous.
- (a) Toutes les analyses doivent être terminées dans les 14 jours civils suivant le prélèvement des échantillons; ou
- (b) Dans le cas où le chargé de projet ou son remplaçant peut commander les analyses seulement après avoir examiné les renseignements concernant le produit, les analyses en laboratoire doivent être terminées dans les 14 jours civils suivant la réception de la demande d'analyse.
- 6.3.3. Délai d'exécution

À moins qu'il n'en ait été convenu autrement par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant, le délai d'exécution maximal pour toutes les enquêtes est de 42 jours civils à partir de la « date prévue » précisée dans la commande subséquente.

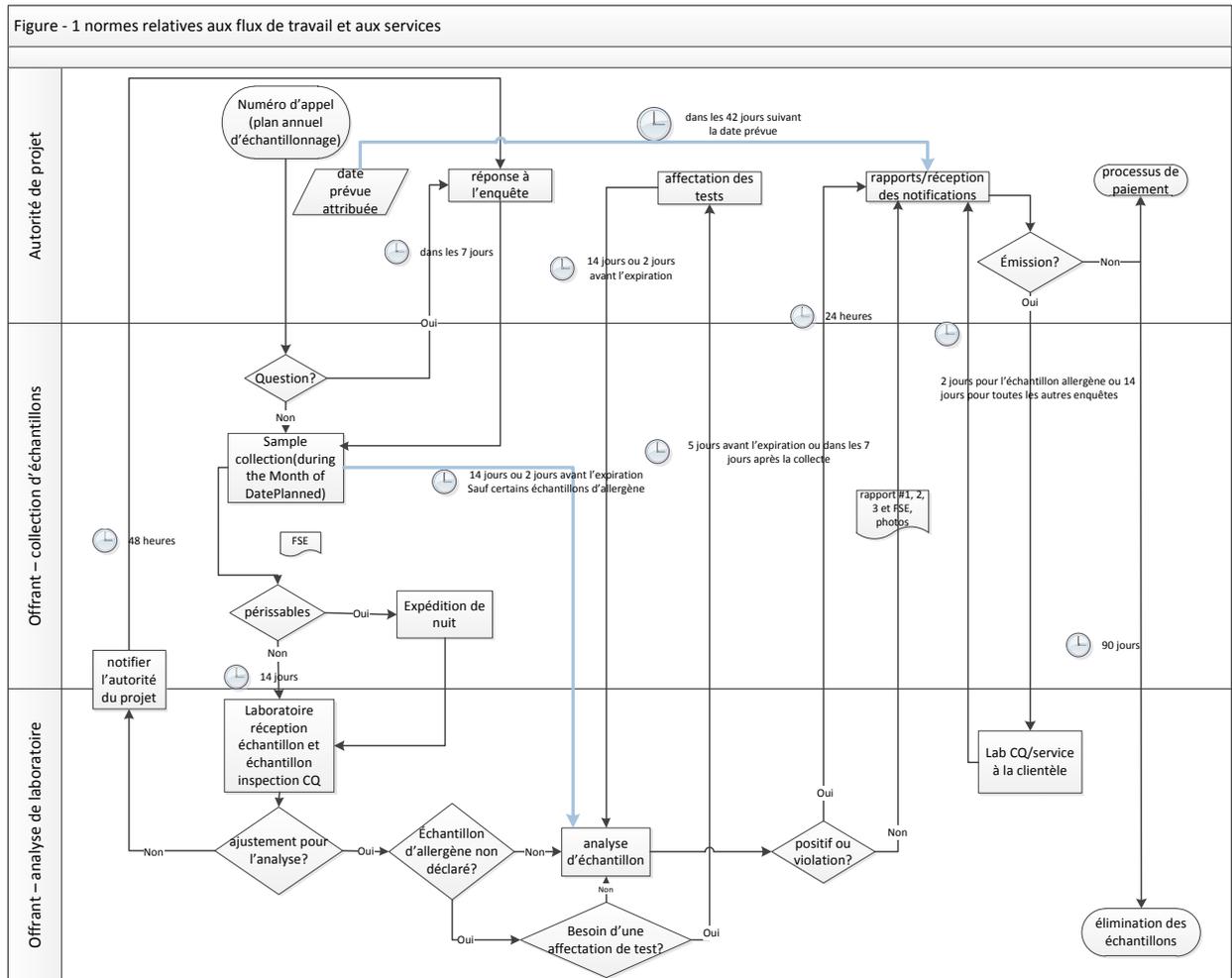
6.3.4. Communication

Le chargé de projet ou son remplaçant doit être informé par courriel dans les 24 heures suivant la confirmation de résultats positifs à l'égard d'allergènes ou de résultats indiquant le dépassement de la LMR canadienne (le cas échéant).

6.4. Conservation et élimination des échantillons

Une fois qu'un échantillon a fait l'objet de toutes les analyses requises et que les résultats ont été transmis, le laboratoire de l'offrant doit conserver la partie restante de l'échantillon dans des conditions permettant d'en prévenir l'altération durant 90 jours civils additionnels à partir de la date où les résultats de toutes les analyses sont déclarés. Après 90 jours civils, si aucune action supplémentaire n'a été demandée par le chargé de projet ou son remplaçant, les portions restantes de l'échantillon peuvent être éliminées par l'offrant, aux frais de celui-ci et conformément aux lois et les règlements municipaux, provinciaux et fédéraux applicables.

Le flux de travail et les normes de services sont illustrés comme figure 1 ci-dessous.



7. Tâches et spécifications techniques

L'offrant doit fournir les services de prélèvement d'échantillons et d'analyse sur demande, conformément à chaque commande subséquente. L'offrant est notamment responsable d'effectuer les tâches selon les modalités précisées ci-dessous.

7.1. Prélèvement et transport des échantillons

7.1.1. Prélèvement des échantillons

7.1.1.1. Tous les échantillons doivent être des produits alimentaires vendus au détail; ils peuvent varier considérablement en ce qui a trait au type de produit, au format, au poids et au prix de détail. Selon le type de produit alimentaire, les échantillons sont classés selon deux paliers d'établissement des coûts :

- Palier régulier (P1)
- Palier à prime (P2)

La détermination du palier se fera à la discrétion du Canada et sera précisée pour chaque commande subséquente. La liste des produits associés à chaque palier est présentée à l'appendice VI de l'annexe A (Guide des paliers des produits à échantillonner). Les produits du palier régulier devraient représenter 95 % de chaque enquête, et les produits du palier à prime, les 5 % restants. Cette estimation est donnée uniquement à des fins de planification et ne doit pas être considérée comme finale. Le type de produit et son palier prévu sont indiqués dans la commande subséquente. Le prélèvement d'un échantillon d'un produit classé dans le palier à prime pour un plan associé à un produit du palier régulier sera payé selon le tarif du palier régulier, à moins qu'il n'en ait été convenu autrement par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant avant le prélèvement des échantillons du produit.

7.1.1.2. Les échantillons doivent être obtenus chez des détaillants. Cela inclut notamment le prélèvement d'échantillons dans des épiceries, des magasins de spécialités ethniques et des magasins spécialisés. Les commandes en ligne ne sont pas autorisées, à moins qu'il n'en ait été convenu autrement par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant.

7.1.1.3. Les échantillons doivent être prélevés dans les six régions métropolitaines suivantes : Calgary, Halifax, Montréal, Ottawa, Toronto et Vancouver. Pour toutes les enquêtes énumérées dans le tableau 1 (Enquêtes et utilisations estimées) de l'annexe B (Base de paiement), les proportions d'échantillons à prélever dans chacune des six régions sont approximativement les suivantes :

| | |
|-------------|---------------------------------------|
| Calgary : | 12 % du nombre total pour une enquête |
| Halifax : | 7 % du nombre total pour une enquête |
| Montréal : | 23 % du nombre total pour une enquête |
| Ottawa : | 7 % du nombre total pour une enquête |
| Toronto : | 32 % du nombre total pour une enquête |
| Vancouver : | 19 % du nombre total pour une enquête |

L'offrant doit prélever les échantillons conformément à la commande subséquente. Les échantillons prélevés doivent répondre à toutes les spécifications décrites dans la commande subséquente et être conformes aux autres lignes directrices ou instructions précises applicables.

7.1.1.4. Tout achat en ligne autorisé est sujet aux spécifications décrites aux points 6.1 à 7.6.2. L'offrant doit prélever les échantillons sous forme de produits préemballés, sauf indication contraire. Lorsqu'un échantillon d'un produit en vrac doit être prélevé, il doit être emballé individuellement afin d'éviter le contact direct avec d'autres échantillons, le matériel d'expédition ou d'autres matières présentes dans le même contenant d'expédition.

7.1.1.5. L'offrant doit veiller à ce que les échantillons prélevés sont représentatifs de toutes les grandes chaînes régionales et nationales se trouvant dans chaque région métropolitaine ainsi que de divers magasins locaux et magasins de spécialité ou ethniques au cours d'un mois, comme il est indiqué dans le plan d'échantillonnage annuel fourni avec la commande subséquente. Les échantillons issus d'un même lot prélevés dans un même magasin de détail et dans une même région métropolitaine ne sont pas considérés comme des échantillons distincts.

-
- 7.1.1.6. L'offrant doit disposer d'installations de stockage suffisantes et appropriées lui permettant de maintenir l'intégrité des échantillons et de réduire les risques de contamination croisée durant le transport et l'entreposage. Les critères obligatoires d'entreposage et d'expédition des échantillons sont présentés à l'appendice V (Critères d'entreposage et d'expédition des échantillons).
- 7.1.1.7. Si l'offrant ne parvient pas à prélever un échantillon conformément à la commande subséquente après avoir visité au moins cinq (5) chaînes de magasins dans une même région métropolitaine, il doit communiquer par courriel avec le chargé de projet ou son remplaçant dans les sept (7) jours civils pour obtenir des directives supplémentaires. Toute modification relative au prélèvement d'échantillons doit être autorisée par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant avant l'analyse en laboratoire, faute de quoi l'échantillon sera considéré comme non conforme.
- 7.1.1.8. Pour chaque enquête ou sous-enquête visant un allergène non déclaré, il ne faut pas échantillonner le même produit (même marque et même description de produit) plus de cinq fois dans une même région métropolitaine.
- 7.1.2. Photos des échantillons et formulaires de présentation
- 7.1.2.1. Chaque échantillon doit être accompagné d'un formulaire de présentation d'échantillon (FPE) lisible et dûment rempli. Un exemple de FPE est présenté à l'appendice III de l'annexe A. Il incombe à l'offrant de vérifier que les données consignées dans le FPE sont exactes et correspondent exactement aux renseignements présentés sur l'emballage de l'échantillon.
- 7.1.2.2. Pour chaque échantillon, des photos numériques doivent être prises avant l'ouverture de l'emballage d'origine du produit.
- 7.1.2.2.1. Toutes les photos doivent être claires et bien centrées. L'ACIA peut exiger des photos additionnelles de l'échantillon, aux frais de l'offrant, à des fins d'éclaircissements ou d'enquête.
- 7.1.2.2.2. Toutes les photos d'échantillons doivent répondre aux exigences décrites à l'appendice IV de l'annexe A (Exigences relatives aux photos des échantillons).
- 7.1.2.3. Les photos ainsi que les formulaires de présentation d'échantillon doivent être présentés au moins une fois par mois au chargé de projet ou à son remplaçant, par courrier sur support CD, DVD ou clé USB, sauf dans le cas de certaines enquêtes sur les allergènes non déclarés, comme il est décrit ci-dessous.
- 7.1.2.3.1. Dans le cas de certains échantillons destinés à une enquête sur les allergènes, les analyses peuvent être commandées uniquement après que la liste des ingrédients de l'étiquette du produit ait été consultée. Dans de tels cas, le FPE et les photos doivent être présentés au chargé de projet ou à son remplaçant dans les sept (7) jours civils suivant le prélèvement de l'échantillon ou cinq (5) jours civils avant la date d'expiration du produit, selon la première condition à se présenter. De plus, l'offrant doit informer le chargé de projet ou son remplaçant dans les cas où la durée de conservation d'un échantillon est inférieure à 21 jours civils, de

façon à ce que les analyses puissent être commandées et terminées 2 jours avant la date d'expiration du produit.

- 7.1.2.4. Si le chargé de projet ou son remplaçant demandent des renseignements additionnels à l'offrant, celui-ci doit fournir les renseignements dans les 14 jours civils suivant la demande, à moins d'entente contraire mise par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant, faute de quoi l'échantillon sera considéré comme non conforme.

7.1.3. Entreposage, emballage et transport des échantillons

- 7.1.3.1. L'offrant doit entreposer, emballer et expédier tous les échantillons conformément aux procédures indiquées à l'appendice V et l'annexe A (Critères obligatoires relatifs à l'entreposage et à l'expédition des échantillons).
- 7.1.3.2. Les échantillons doivent être emballés, expédiés et entreposés de façon à ce que leur intégrité soit maintenue et que la contamination croisée soit évitée. Les échantillons qui sont en mauvais état lors de leur arrivée à l'installation d'analyse seront jugés comme non conformes.
- 7.1.3.3. La température d'entreposage doit être convenable et être vérifiée et consignée chaque jour. L'espace d'entreposage doit être suffisant pour recevoir les échantillons sans risque de contamination et de contamination croisée avec les autres échantillons et leur emballage.

7.1.4. Sous-traitance

- 7.1.4.1. Lorsque l'entrepreneur prévoit confier à un sous-traitant le prélèvement des échantillons, il doit présenter les renseignements connexes au chargé de projet ou à son remplaçant, qui en fera l'examen et fournira une autorisation écrite, avant que le sous-traitant proposé commence toute activité de prélèvement d'échantillons.
- 7.1.4.2. Les procédures de prélèvement d'échantillons utilisées par le sous-traitant doivent répondre aux mêmes critères que ceux décrits pour l'offrant.

7.2. Réception des échantillons

Après réception des échantillons au laboratoire d'analyse, l'offrant doit réaliser les travaux conformément aux exigences de la commande subséquente. Les services à fournir sont notamment les suivants :

- 7.2.1. L'offrant doit examiner l'état de l'échantillon avant l'ouverture de l'emballage. Les échantillons doivent être dans un bon état, c'est-à-dire qu'ils ne doivent pas être abîmés ou de quelque façon endommagés. Les échantillons provenant des commerces de détail doivent être dans leur emballage d'origine non ouvert et arriver à l'installation d'analyse dans l'état auquel on s'attendrait à les trouver dans ces commerces.
- 7.2.2. L'offrant doit vérifier que l'information indiquée dans le FPE est conforme aux exigences de la commande subséquente et aux directives pertinentes ou instructions précises du chargé de projet ou de son remplaçant.
- 7.2.3. L'offrant doit consigner tout écart par rapport au plan d'échantillonnage et tout échantillon qui arrive abîmé. L'offrant doit signaler tout écart par écrit au chargé de projet

ou à son remplaçant dans les 48 heures. L'offrant ne doit pas débiter l'analyse avant d'avoir reçu des clarifications de la part du chargé de projet ou de son remplaçant.

7.2.4. L'offrant doit entreposer les échantillons entre le moment de leur arrivée et celui de leur élimination d'une façon qui assure le maintien de leur intégrité.

7.3. Analyse

Une fois que l'acceptation des échantillons est confirmée, l'offrant doit réaliser les travaux conformément aux exigences de la commande subséquente. Les services à fournir sont notamment les suivants :

7.3.1. Préparation et analyse des échantillons

- 7.3.1.1. L'offrant doit réaliser toutes les activités d'analyse, y compris la préparation des échantillons, à l'emplacement décrit dans l'offre au moment de l'émission de celle-ci. L'offrant doit informer par écrit le chargé de projet ou son remplaçant de tout changement d'emplacement ou d'adresse du laboratoire au moins 30 jours civils avant ce changement.
- 7.3.1.2. L'offrant, lorsque possible, doit finement homogénéiser la totalité du contenu comestible de l'emballage pour veiller à ce que la portion disponible pour l'analyse soit uniforme et représentative. Après l'homogénéisation, l'échantillon doit être entreposé dans un contenant, dans des conditions permettant d'en maintenir l'intégrité jusqu'à son élimination.
- 7.3.1.3. L'offrant doit analyser les échantillons conformément aux détails de la commande subséquente et à tout document pertinent ou instruction précise fournis par le chargé de projet ou son remplaçant.
- 7.3.1.4. Les échantillons doivent être préparés et analysés conformément aux PON approuvées au moment de l'attribution de l'offre à commandes ou approuvées subséquemment par le chargé de projet ou son remplaçant.
- 7.3.1.5. Dans le cas où une matrice n'est pas incluse dans la portée de la méthode accréditée, des dossiers de validation doivent être présentés au chargé de projet ou à son remplaçant aux fins d'examen. Les activités d'analyse ne doivent pas être effectuées avant que la validation soit acceptée par le chargé de projet ou son remplaçant.
- 7.3.1.6. Si de nouvelles matrices sont ajoutées ou une interférence est soupçonnée, le chargé de projet ou son remplaçant peuvent exiger une réévaluation ou une modification de la PON, qui doit être réalisée par l'offrant sans frais additionnel.
- 7.3.1.7. L'offrant doit envoyer dans les 14 jours civils un exemplaire de la PON révisée au chargé de projet ou à son remplaçant, par voie électronique en format PDF interrogeable, chaque fois qu'une mise à jour est effectuée.
- 7.3.1.8. Si l'offrant ne peut pas réaliser les travaux conformément à une PON initialement indiquée dans l'offre, tous les travaux associés à cette PON doivent être immédiatement interrompus. L'offrant doit le plus rapidement possible informer le chargé de projet ou son remplaçant de la raison justifiant le remplacement de la PON et fournir des documents justificatifs, y compris des données de validation pour la PON proposée. L'offrant ne doit en aucun cas permettre l'utilisation de la PON proposée dans le cadre de l'offre à commandes avant que

celle-ci n'ait été examinée et approuvée par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant. L'ACIA se réserve le droit de mettre fin à la commande subséquente ou d'annuler l'offre à commandes dans les cas où les PON approuvées ne sont pas respectées, à tout moment durant la période de la commande subséquente ou de l'offre à commandes.

7.3.2. Confirmation des résultats d'analyse

7.3.2.1. Résultats pour lesquels une confirmation est nécessaire

- 7.3.2.1.1. Tous les résultats positifs à l'égard d'un allergène doivent être confirmés.
- 7.3.2.1.2. Dans le cas des analyses ne visant pas un allergène, une confirmation est exigée lorsqu'une valeur quantitative supérieure à 80 % de la limite maximale de résidus (LMR) fixée au Canada est obtenue. Dans les cas où aucune LMR n'est fixée au Canada, le chargé de projet ou son remplaçant informera l'offrant des niveaux prévus et des résultats qui nécessitent une confirmation. Les LMR actuellement fixées au Canada sont indiquées à l'adresse suivante : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/salubrite-aliments/contaminants-chimiques.html>.

7.3.2.2. Procédures de confirmation

- 7.3.2.2.1. Toutes les enquêtes (à l'exception des enquêtes sur les allergènes non déclarés) – Aux fins de confirmation, au moins un résultat répété doit être obtenu à partir de la matière de l'échantillon d'origine dans le cas où la méthode de confirmation est la même que la méthode initiale d'analyse. Dans le cas où la méthode de confirmation diffère de la méthode initiale d'analyse, au moins deux résultats répétés doivent être obtenus à partir la matière de l'échantillon d'origine. Les résultats d'analyse positifs qui répondent aux critères ci-dessus ne doivent pas être signalés avant d'avoir été corroborés par au moins deux résultats quantitatifs.
- 7.3.2.2.2. Enquêtes sur les allergènes non déclarés - Aux fins de confirmation, au moins un résultat répété doit être obtenu à partir de la matière de l'échantillon d'origine dans le cas où la méthode de confirmation est la même que la méthode initiale d'analyse. L'échantillon doit être réanalysé en double, et le niveau de dilution doit différer des autres dans le cas d'une des répétitions. Dans le cas où la méthode de confirmation diffère de la méthode initiale d'analyse, au moins deux résultats répétés doivent être obtenus à partir la matière de l'échantillon d'origine. Les résultats d'analyse positifs qui répondent aux critères ci-dessus doivent être signalés uniquement si les analyses de confirmation corroborent les résultats de l'analyse initiale. Pour les analyses effectuées au moyen de trousse ELISA, des répétitions au moyen de certaines dilutions pourraient être exigées pour que les faux positifs associés à des liaisons non spécifiques soient éliminés.

-
- 7.3.2.2.3. Pour les méthodes d'analyse fondées sur la spectrométrie de masse, l'offrant doit utiliser des procédures de confirmation par spectrométrie de masse valides approuvées par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant. Ces procédures peuvent être fondées sur les suggestions présentées dans les méthodes de référence figurant à l'appendice I de l'annexe A ou être mises au point par l'offrant. Les critères et approches acceptables de confirmation par spectrométrie de masse sont présentés dans la Décision de la Commission du 12 août 2002 portant modalités d'application de la directive 96/23/CE du Conseil en ce qui concerne les performances des méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats du Journal officiel des communautés européennes (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32002D0657>).
- 7.3.2.2.4. Aucun supplément ne sera payé pour les analyses de confirmation.
- 7.3.2.2.5. Les résultats présentés doivent correspondre à la moyenne des résultats obtenus qui ne peuvent pas être exclus par un essai statistique.

7.3.3. Communication

L'offrant doit informer le chargé de projet ou son remplaçant par courriel dans les 24 heures lorsqu'il obtient un résultat positif à l'égard d'un allergène ou un résultat confirmé supérieur à la LMR fixée au Canada (s'il en existe une).

7.4. Communication des résultats

7.4.1. Prélèvement des échantillons

- 7.4.1.1. L'offrant doit fournir un rapport n° 1 chaque mois ou aux deux semaines (à sa discrétion) au chargé de projet ou à son remplaçant, comme précisé à l'article 10 (Éléments livrables).
- 7.4.1.2. Les photos des échantillons et les formulaires de présentation sont sujets à des vérifications aléatoires complètes. Tous les renseignements présentés dans le rapport n° 1 doivent correspondre aux FPE et aux photos des échantillons, ainsi qu'aux renseignements réels associés au produit. Tous les échantillons associés à des renseignements erronés seront considérés comme comportant de l'information incomplète et comme non admissibles.
- 7.4.1.3. L'ACIA se réserve le droit de reporter ou de rejeter la totalité du rapport ou de la facture selon l'exactitude des renseignements fournis dans le rapport n° 1 et les FPE et la qualité des photos des échantillons. De plus amples renseignements sont fournis à l'article 9.1.

7.4.2. Résultats d'analyse

- 7.4.2.1. L'offrant doit fournir le rapport n° 2 chaque mois (ou aux deux semaines, à sa discrétion) au chargé de projet ou à son remplaçant, comme précisé à l'article 10 (Éléments livrables).

- 7.4.2.2. L'analyte signalé doit être présenté exactement comme il est indiqué sous « Analytes » à l'appendice I de l'annexe A.
- 7.4.2.3. Les résultats numériques doivent être exprimés avec le nombre de chiffres significatifs indiqués dans les PON de l'offrant pour toutes les concentrations supérieures aux limites de détection indiquées dans les PON pour la méthode d'analyse utilisée.
- 7.4.2.4. Sauf indication contraire, les valeurs doivent être exprimées en parties par million, c'est-à-dire en mg/kg ou en mg/L, comme il est indiqué à l'appendice I de l'annexe A.
- 7.4.2.5. Dans les cas où une confirmation est requise, l'offrant doit rapporter au chargé de projet ou à son remplaçant uniquement les résultats d'analyse qui ont été confirmés conformément à la section 7.3.2, à moins d'instructions contraires.
- 7.4.2.6. Dans les cas où un analyte est absent (concentrations inférieures à la limite de détection de la méthode), les résultats doivent être indiqués numériquement par le chiffre zéro (0).

7.4.3. Écart

Chaque mois, l'offrant doit fournir le rapport n° 3, qui consiste en un sommaire de tous les écarts s'étant produits au cours du mois. Ce sommaire doit comprendre tous les échantillons qui n'ont pas été prélevés ou analysés conformément aux exigences précisées dans la commande subséquente, par exemple si l'échantillon n'a pas pu être prélevé au cours du mois de la date prévue, si des types de produits autres que ceux précisés dans la commande subséquente ont été prélevés (avec l'approbation du chargé de projet ou de son remplaçant), si les analyses de laboratoire n'ont pas pu être effectuées à cause du mauvais fonctionnement d'un instrument, etc. Le sommaire doit être présenté dans un format semblable au tableau ci-dessous :

| Numéro de l'échantillon | Date prévue | Nouvelle date | État | Écart |
|-------------------------|-------------|---------------|------------|--|
| C2019ABCD0001 | 2019-04-01 | 2019-04-21 | Terminé | Emballage ayant été endommagé et ayant fui. Nouvel échantillonnage effectué. |
| C2019DCBA00078 | 2019-04-01 | 2018-04-10 | En suspens | Produit non trouvé. Un remplacement a été autorisé par l'ACIA. |
| C2019BCDE00100 | 2019-04-01 | 2018-04-30 | En suspens | Analyse repoussée pour cause d'entretien des instruments. |
| C2019CDEF00299 | 2019-04-01 | 201-04-30 | En suspens | L'échantillonneur a démissionné. Le poste n'a pas encore été pourvu. |

7.4.4. Rapports d'analyse (RA)

Les rapports d'analyse doivent être fournis sur demande au chargé de projet ou à son remplaçant. Un exemplaire doit être transmis au chargé de projet ou à son remplaçant dans les 2 jours ouvrables suivant la date de sa demande écrite.

7.5. Suivi relatif aux résultats d'échantillonnage

Le chargé de projet ou son remplaçant peuvent demander un examen des résultats en cas de résultats anormaux ou de valeurs non conformes ou pour d'autres raisons. Le laboratoire doit examiner aux fins d'assurance et de contrôle de la qualité tous les dossiers et toutes les données associées à l'échantillon en question, pour s'assurer que les résultats fournis sont cohérents et représentatifs de l'échantillon. Si une confirmation additionnelle est requise, l'offrant doit effectuer l'analyse à ses frais. L'examen doit être effectué et une réponse doit être présentée dans les délais suivants :

- Allergènes – dans les 2 jours civils
- Tous les autres résultats – dans les 14 jours civils

Si l'examen révèle un écart dans le système qualité du laboratoire, l'écart doit être évalué, un rapport de mesure corrective doit être produit et un rapport doit être fourni au chargé de projet ou à son remplaçant dans les 60 jours civils.

7.6. Assurance qualité

Toutes les mises à jour apportées aux procédures opérationnelles normalisées (PON) présentées dans le cadre de l'offre à commandes, y compris celles relatives au prélèvement, au transport et à l'entreposage des échantillons, à la prise de photos, à la préparation et à l'analyse des échantillons, à la confirmation, etc., doivent faire l'objet d'une autorisation écrite du chargé de projet ou de son remplaçant avant d'être mises en œuvre. S'il y a lieu, l'offrant doit réaliser les activités décrites dans la PON pour tous les échantillons demandés dans la commande subséquente ou son remplacement.

7.6.1. Prélèvement et transport des échantillons

- 7.6.1.1. L'offrant doit nommer un agent à la qualité ou un gestionnaire de la qualité qui vérifiera l'intégrité du prélèvement des échantillons. Cette personne doit superviser la mise en œuvre de tous les éléments inclus dans la présente section ainsi que dans l'appendice III (Formulaire de présentation d'échantillon), l'appendice IV (Exigences relatives aux photos des échantillons) et l'appendice V (Critères obligatoires relatifs à l'entreposage et à l'expédition des échantillons).
- 7.6.1.2. L'offrant doit effectuer les services de prélèvement et de transport des échantillons conformément aux PON et doit en assurer la documentation et la traçabilité. Le personnel effectuant ces travaux doit avoir reçu la formation appropriée. Des preuves de formation doivent être fournies au chargé de projet ou à son remplaçant sur demande.

7.6.2. Réception des échantillons

- 7.6.2.1. L'offrant doit tenir à jour et mettre en œuvre une PON relative aux procédures de vérification interne, pour s'assurer que les registres de renseignements sur les échantillons sont exacts et complets et que les échantillons prélevés respectent les spécifications indiquées dans la commande subséquente ou d'autres directives du chargé de projet ou de son remplaçant.

7.6.3. Analyse

L'offrant doit veiller à ce que le laboratoire d'analyse maintienne sa capacité technique d'analyse pour les types de produits inclus dans chaque commande subséquente, conformément aux méthodes d'analyse accréditées et aux PON approuvées au moment de l'attribution de l'offre à commandes ou subséquentement approuvées par le chargé de projet ou son remplaçant. Des vérifications peuvent être effectuées à cet égard par l'ACIA. L'offrant doit être prêt à présenter, à la demande du chargé de projet ou de son remplaçant, des résumés de rendement ou des données brutes démontrant le caractère adéquat de la méthode d'après divers critères de performance pour les types de produits inclus dans la commande subséquente.

7.7. Facturation

À moins qu'il n'en ait été convenu autrement par le chargé de projet ou son remplaçant, l'offrant ne doit pas effectuer la facturation de ses services plus d'une fois par mois. Les services relatifs aux échantillons ne doivent pas être facturés avant que tous les travaux indiqués dans la facture aient été effectués. Le prix ferme tout compris par échantillon comprend le prélèvement de l'échantillon et les services d'analyse (voir le document Base de paiement pour plus de renseignements). Tous les frais associés à un échantillon doivent être inclus dans la même facture. L'ACIA ne traite ou n'accepte les factures qu'une fois qu'elle a reçu et confirmé les renseignements requis.

7.8. Accès par le Web

L'offrant doit disposer d'une page Web protégée ou d'une application Web protégée à laquelle le chargé de projet ou son remplaçant peut accéder. Le chargé de projet ou son remplaçant doit pouvoir y chercher et y visionner les résultats d'analyse ainsi que tout renseignement relatif aux échantillons soumis à l'aide des numéros d'échantillon de l'ACIA, et pouvoir imprimer les rapports d'analyse. Le chargé de projet ou son remplaçant a régulièrement besoin de consulter et de télécharger les formulaires de présentation d'échantillon et devrait pouvoir le faire sur le Web. Le site Web doit comporter des droits d'accès limités de façon à ce que le chargé de projet ou les personnes autorisées par le chargé de projet ou son remplaçant puissent accéder aux renseignements. Les renseignements relatifs à l'échantillon et à la date de réception doivent être affichés en ligne dans les sept (7) jours civils suivant la réception de l'échantillon au laboratoire. Les résultats de l'analyse doivent être affichés en ligne dans les 14 jours civils suivant la fin d'une analyse.

7.9. Sécurité et substances contrôlées

L'offrant doit obtenir et conserver un permis valide dans les cas où une substance contrôlée est nécessaire aux services d'analyse.

8. Responsabilité du Canada

Le chargé de projet ou son remplaçant fourniront une commande détaillée avant le début d'une enquête. Pour chaque commande subséquente, le chargé de projet ou son remplaçant fournira à l'offrant une confirmation et des précisions sur la ou les enquêtes à effectuer. Les précisions sur l'enquête sont présentées sous forme d'un plan d'échantillonnage annuel semblable au modèle présenté à l'appendice II de l'annexe A. Dans les cas où les analyses peuvent être commandées seulement après que les renseignements appropriés sur les échantillons ont été

reçus, le chargé de projet ou son remplaçant fournira un plan d'analyse détaillé dans les 14 jours civils suivant la réception du FPE et de l'ensemble complet des photos des échantillons.

Le plan d'échantillonnage annuel fourni ne doit pas être interprété comme une commande ou un engagement ferme, et il est sujet à changement. Le plan d'échantillonnage annuel servira de fondement aux commandes passées dans le cadre de la présente offre à commandes. Le niveau de services indiqué dans tout plan d'échantillonnage annuel représente uniquement une approximation des besoins, faite en toute bonne foi.

L'ACIA n'est pas responsable des retards de paiement dans les cas où les services demandés ou les réponses ne sont pas conformes aux normes de service présentées à l'article 6.3.

9. Contraintes

9.1. Prélèvement des échantillons

9.1.1. Des formulaires de présentation d'échantillons (FPE) dûment remplis en format PDF ainsi que des ensembles complets de photos doivent être présentés au chargé de projet ou à son remplaçant pour tous les échantillons facturés au cours de la période de rapport avant que l'ACIA accepte la facture. Le taux d'exactitude relatif aux échantillons doit être supérieur à 95 %.

9.1.2. Le chargé de projet ou son remplaçant peuvent effectuer une vérification aléatoire ou complète des renseignements soumis concernant les échantillons. Les échantillons qui sont associés à un ou plusieurs renseignements non corrigible ou non vérifiable seront considérés comme non conformes. Les résultats des analyses associés à ces échantillons seront rejetés, et l'offrant ne sera pas rémunéré.

9.1.3. Les échantillons doivent être prélevés conformément à la commande subséquente, notamment en ce qui concerne la date prévue, la ville, le palier, etc., à moins qu'il en ait été convenu autrement par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant.

9.1.4. Dans les cas où un nouvel échantillonnage est demandé par l'ACIA, l'offrant ne doit facturer aucun frais additionnel.

9.1.5. Les échantillons issus d'un même lot prélevés dans un même magasin de détail et dans une même région métropolitaine ne sont pas considérés comme des échantillons distincts, et les frais associés à de tels échantillons ne seront pas acceptés.

9.1.6. À moins qu'il en ait été convenu autrement par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant, l'offre à commandes, la commande subséquente ou une partie de la commande peut être résiliée ou mise de côté pour l'une des raisons suivantes :

- Un produit est échantillonné plus de cinq (5) fois au même emplacement désigné (région métropolitaine) dans le cadre d'une même enquête ou sous-enquête d'une commande subséquente;
- Le taux d'erreur détecté durant l'examen d'assurance qualité de l'ACIA visant les FPE et les photos connexes soumis par l'offrant est supérieur à cinq (5) pour cent au cours de toute période de un mois;
- À plus de trois (3) occasions, l'offrant signale qu'un produit ne peut pas être trouvé dans sa région métropolitaine ET le chargé de projet de l'ACIA a pu confirmer que le produit en question était disponible dans cette région.

9.2. Date d'analyse et délai de traitement

- 9.2.1. À moins qu'il en ait été convenu autrement par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant, les échantillons dont la date d'analyse en laboratoire (champ « DateAnalyze » dans le rapport n° 2) dépasse la date précisée à l'article 6.3.2 ne seront pas acceptés par le chargé de projet.
- 9.2.2. Sauf accord contraire de la part de l'autorité de projet ou du délégué, les résultats signalés au-delà du délai d'exécution spécifié en tant qu'article 6.3.3 Les normes de service pour la collecte des échantillons et les tests analytiques ne seront pas acceptées par l'autorité de projet et désignées.

9.3. Analyse et documentation

- 9.3.1. L'offrant doit valider les méthodes conformément à ses lignes directrices pour la validation pour toutes les matrices d'échantillons décrites dans chaque commande subséquente avant le début des analyses. Les dossiers de validation doivent être fournis au chargé de projet ou à son remplaçant sur demande. Les résultats produits pour des matrices sans données de validation ne seront pas acceptés par le chargé de projet ou son remplaçant.
- 9.3.2. Les échantillons doivent être préparés et analysés conformément aux PON approuvées au moment de l'attribution de l'offre à commandes ou approuvées subséquemment par le chargé de projet ou son remplaçant. Les frais associés aux résultats obtenus au moyen d'une méthode autre que celle approuvée ne seront pas acceptés par le chargé de projet.
- 9.3.3. Les résultats d'analyse pour lesquels le contrôle qualité a échoué et les données d'analyse brutes ne sont pas disponibles ne seront pas acceptés, ni ceux qui ne peuvent pas être confirmés sur demande par le chargé de projet ou son remplaçant.
- 9.3.4. Les résultats d'analyse doivent être produits au laboratoire approuvé par le chargé de projet ou son remplaçant, faute de quoi les résultats seront rejetés.
- 9.3.5. Les mises à jour des SOP qui impliquent une modification de la procédure de laboratoire qui peuvent être jugées significatives par l'autorité de projet, telles que, mais sans s'y limiter, le suivant : la préparation des échantillons, les procédures d'extraction, les paramètres de l'instrument (y compris les colonnes) et peuvent ou non affecter les limites de détection, le nombre d'analytes signalés, les matrices applicables, doivent être approuvées par l'autorité de projet. Les modifications sont accompagnées de données de validation pour démontrer l'équivalence à la version antérieure. L'autorité de projet peut demander des données supplémentaires pour justifier la validation si les informations fournies sont insuffisantes.

9.4. Participation aux essais d'aptitude relatifs à l'échantillonnage

- 9.4.1. L'offrant doit participer à des programmes d'échantillonnage de vérification de la compétence dans les régions où ceux-ci sont offerts par des organismes tels le Food Analysis Performance Assessment Scheme (FAPAS) ou l'AOAC.
 - 9.4.1.1. L'offrant doit fournir au chargé de projet ou à son remplaçant un exemplaire du rapport final émis par les administrateurs de l'épreuve de compétence. Si le nom de l'offrant n'est pas indiqué directement dans le rapport, l'offrant doit fournir le code de son laboratoire au chargé de projet ou à son remplaçant.

-
- 9.4.1.2. En l'absence d'un programme d'échantillonnage de vérification de la compétence pour une méthode d'analyse utilisée au laboratoire de l'offrant, une vérification à l'aveugle d'un échantillon doit être élaborée et effectuée par le laboratoire, et un rapport doit être fourni au chargé de projet ou à son remplaçant.
- 9.4.2. Si le rapport final fourni au chargé de projet ou à son remplaçant indique que le laboratoire de l'offrant a obtenu un résultat insatisfaisant, un rapport de mesures correctives doit être préparé, et le rapport terminé doit être présenté au chargé de projet ou à son remplaçant dans les 60 jours civils.
- 9.4.3. L'offrant doit fournir au chargé de projet ou à son remplaçant les rapports sur les essais d'aptitude au moins tous les trimestres. Les trimestres correspondent aux périodes suivantes : avril-juin, juillet-septembre, octobre-décembre et janvier-mars. Si aucune vérification de la compétence n'a lieu au cours d'un trimestre donné, l'offrant doit en aviser le chargé de projet.
- 9.5. Le chargé de projet ou son remplaçant peut, à sa discrétion, soumettre des échantillons pour vérification à l'aveugle de façon aléatoire dans le cadre du plan d'échantillonnage annuel. Ces échantillons serviront d'indicateur de la compétence de l'offrant. Dans le cas d'un résultat insatisfaisant, le chargé de projet ou son remplaçant demandera à l'offrant d'effectuer une vérification et de soumettre son rapport de mesure corrective sans frais pour le Canada.
- 9.6. Toutes les données et tous les renseignements produits dans le cadre des analyses sont considérés comme la propriété de l'ACIA. L'accès par des tierces parties aux renseignements, aux dossiers et aux données relatifs aux résultats préliminaires ou finaux des analyses réalisées pour l'ACIA n'est pas autorisé. Les résultats doivent être communiqués uniquement au chargé de projet ou à son remplaçant. Il est strictement interdit d'utiliser toute portion des renseignements relatifs aux échantillons, en tout ou en partie, à des fins autres que ce qui se trouve dans la portée des travaux de l'offre à commandes, à moins qu'il en ait été convenu autrement par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant.
- 9.7. Toute atteinte à la sécurité des systèmes de données contenant des renseignements ou des données appartenant à l'ACIA doit être signalée au chargé de projet ou à son remplaçant dans les 12 heures suivant la prise de connaissance de l'atteinte par le département des TI de l'offrant. Dans les 30 jours civils suivant l'atteinte, un rapport indiquant les détails relatifs à l'atteinte à la sécurité, les mesures correctives mises en œuvre et les renseignements touchés doit être envoyé au chargé de projet ou à son remplaçant. Dans les cas où le rapport ne peut pas être terminé ou les renseignements nécessaires ne sont pas disponibles dans les 30 jours civils, l'échéance pour la présentation du rapport peut être repoussée avec l'autorisation écrite du chargé de projet ou de son remplaçant.
- 9.8. Aucun frais additionnel ne sera accepté pour la validation des méthodes, l'étude du prolongement des matrices ou toute autre mise à jour des méthodes.
- 9.9. Inspection des installations

Des représentants de l'ACIA ou des mandataires du Canada effectueront une évaluation sur place des installations pour vérifier que les capacités techniques, humaines et matérielles de l'offrant lui permettront de remplir adéquatement les exigences de l'offre à commandes. Par exemple, la validation des méthodes, les délais de traitement, les exigences relatives à l'échantillonnage et à l'établissement de rapports, les décisions et procédures relatives aux tests de confirmation, les critères de gestion des données ainsi que toute autre activité entrant

dans la portée de l'offre à commandes pourraient être vérifiés. L'offrant doit se soumettre et participer pleinement à ces évaluations.

Normalement, de telles évaluations seront effectuées une fois par année, mais pourraient être plus fréquentes si des problèmes sont observés. Les évaluations des installations peuvent être prévues ou non prévues.

Le chargé de projet ou son remplaçant fournira un rapport pour chaque évaluation réalisée. Le rapport comprendra les constatations, les mesures attendues et les échéances pour les mesures correctives.

9.10. Exécution

L'offrant ne sera pas dédommagé pour les coûts (y compris ceux associés au prélèvement des échantillons) associés à des résultats rejetés par le chargé de projet ou son remplaçant.

À moins qu'il en ait été convenu autrement par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant, tout offrant qui livre moins de 90 % d'un plan d'enquête annuel ne pourra plus se voir attribués d'autres commandes pour l'enquête.

$$\text{Exécution} = \frac{\text{Nombre total d'échantillons acceptés}}{\text{Nombre total d'échantillons prévus}}$$

9.11. Durant la période de l'offre à commandes, le Canada se réserve le droit d'apporter des changements en matière de technologie de l'information qui pourraient avoir une incidence sur la façon dont les éléments livrables sont présentés au chargé de projet, soit en ce qui a trait au format des rapports ou à la façon dont le rapport des résultats est présenté à l'ACIA. Le chargé de projet ou son remplaçant informera l'offrant au moins un mois à l'avance des changements requis.

10. Éléments livrables

10.1. L'offrant doit présenter les éléments livrables suivants toutes les deux semaines ou tous les mois au chargé de projet ou à son remplaçant indiqué dans la commande subséquente, pour examen et approbation :

- Rapport n° 1 : Renseignements détaillés sur les échantillons prélevés durant la période de rapport
- Rapport n° 2 : Résultats d'analyse pour la période de rapport
- Rapport n° 3 : Sommaire des écarts pour la période de rapport, comme précisé à l'article 7.4.3
- Formulaire de présentation d'échantillons en format PDF pour tous les échantillons prélevés durant la période de rapport
- Photos des échantillons en format JPG pour tous les échantillons prélevés durant la période de rapport.

10.2. Les rapports (n°s 1, 2 et 3) doivent être envoyés par voie électronique. Ils doivent être présentés en format Excel de Microsoft Office. Ils doivent être envoyés en lots toutes les deux semaines ou tous les mois, selon le volume de données produites. Chaque rapport doit comprendre au maximum 5000 lignes.

10.3. Les rapports (n^{os} 1, 2 et 3) doivent être présentés dans les 42 jours civils suivant la date prévue précisée dans le plan d'échantillonnage annuel.

10.4. Les noms de champs indiqués en gras ci-dessous doivent être utilisés dans les rapports soumis, à moins d'indication contraire du chargé de projet ou de son remplaçant.

10.5. Rapport mensuel de prélèvement d'échantillons (rapport n^o 1) : ce rapport doit contenir les renseignements suivants pour tous les échantillons reçus au cours du mois. Le nom de fichier doit respecter le format suivant : *{identificateur_labo}_SamplesReceived_{aaaammjj}.{ext}*”.

- (i) **NUMÉRO DE L'ÉCHANTILLON (SAMPLE NUMBER)** – Numéro de l'échantillon indiqué sur le formulaire de présentation d'échantillon (FPE). Celui-ci doit correspondre au numéro d'échantillon présenté dans le plan d'échantillonnage annuel fourni.
- (ii) **RÉGION (REGION)** – La région est indiquée dans l'enquête et correspond au lieu où l'échantillon a été prélevé selon l'information inscrite sur le FPE.
- (iii) **Ville (City)** – Nom de la ville où l'échantillon a été acheté.
- (iv) **Province de collecte (PickupProv)** – Nom de la province où l'échantillon a été acheté.
- (v) **PRODUIT (COMMODITY)** – Produits laitiers, œufs, viande et miel, frais ou transformés, ainsi que Division des aliments importés et manufacturés (DAIM) selon l'échantillon. La DAIM est le type de produit le plus courant pour la présente offre à commandes.
- (vi) **CODE DU PLAN (PLAN_CODE)** – Fourni dans la commande subséquente pour chaque échantillon et doit être indiqué dans le FPE.
- (vii) **TYPE DE PRODUIT (PRODUCT TYPE)** – Fourni dans la commande subséquente pour chaque échantillon.
- (viii) **Description de l'échantillon (Sample Description)** - Description ou nom commun de l'échantillon utilisé dans le FPE. Généralement, ce renseignement est indiqué par le fabricant ou le fournisseur sur l'emballage du produit. En cas d'ambiguïté, le chargé de projet ou son remplaçant doit être consulté.
- (ix) **Provenance canadienne/importé (Domestic/Import)** – Produit canadien, importé ou d'origine inconnue selon la source de l'échantillon. Correspond à « fonction » dans le FPE.
- (x) **Pays/origine (Country/Origin)** – Nom complet du pays d'origine de l'échantillon.
- (xi) **Entrepreneur responsable du prélèvement (PickUp Contractor)** – Nom de l'offrant, tel qu'indiqué dans la commande subséquente.
- (xii) **Point d'achat (Nom du commerce) [Purchase At (Store name)]** – Nom du commerce où l'échantillon a été acheté.
- (xiii) **Point d'achat (PurchaseAt Address)** – Adresse du commerce où l'échantillon a été acheté.
- (xiv) **Nom de marque (Brand Name)** – Marque du produit.

-
- (xv) **Date de prélèvement (Date Sample)** – Date de prélèvement de l'échantillon, sous format AAAA-MM-JJ. Ce renseignement doit figurer dans le FPE.
- (xvi) **Date de réception (DateRecd)** – Date où l'échantillon a été reçu au laboratoire de l'offrant, sous format AAAA-MM-JJ.
- (xvii) **Périssable (Perishable)** – Indiquer Oui ou Non.
- (xviii) **Taille de l'échantillon (Sample Size)** – Valeur numérique correspondant à la taille de l'échantillon.
- (xix) **Unité du format de l'échantillon (Sample Size Unit)** – Unité utilisée pour exprimer la taille de l'échantillon : g (grammes), kg (kilogrammes) ou autre.
- (xx) **Nombre d'unités (NoUnit)** – Nombre d'unités prélevées pour obtenir la quantité minimale requise pour l'échantillon.
- (xxi) **Taille totale de l'échantillon (Total Sample Size)** – Valeur numérique correspondant à la taille de l'échantillon ([NoUnit] * [Sample Size])
- (xxii) **Numéro de lot (Lot Number)** – Numéro de lot de l'échantillon.
- (xxiii) **Date de péremption (Best Before Date)** – Date de péremption inscrite sur l'emballage du produit, indiquée exactement comme sur l'emballage.
- (xxiv) **Type de contenant (Container Type)** – Type de contenant utilisé pour l'emballage de l'échantillon.
- (xxv) Conditions d'entreposage
- (xxvi) **CUP (UPC Number)** – Code à barres imprimé sur l'étiquette de l'emballage, y compris les chiffres aux deux extrémités (généralement en petits caractères).
- (xxvii) **Biologique (Organic)** – Indiquer OUI, si l'échantillon est biologique, ou NON.
- (xxviii) **Organisme de certification (Cert.Body)** – Organisme ayant délivré la certification.
- (xxix) **Autre organisme de certification (Other Certification Body)** – Si l'organisme de certification n'apparaît pas dans la liste fournie, veuillez l'indiquer ici.
- (xxx) **Laboratoire de destination (Destination Lab)** – Ce code sera attribué au laboratoire de l'offrant par l'ACIA et doit être utilisé dans tous les rapports; il correspond au champ « laboratoire » dans le FPE.
- (xxxi) **Numéro du laboratoire (LabNo)** – Numéro interne attribué et utilisé par le laboratoire de l'offrant, le cas échéant.
- (xxxii) **Commentaires du demandeur (SubmitterComment)** – Indiquer tout écart lié à l'échantillon par rapport à l'enquête, par exemple une modification du pays d'origine, une région différente, des directives fournies par le chargé de projet.
- (xxxiii) **Nom de l'échantillonneur (Name of Sampler)**
- (xxxiv) **Producteur/importateur/emballeur/distributeur (GrowerImportedPackedDist)** – Sélectionnez un des éléments dans la liste fournie.
- (xxxv) **Nom du producteur ou de l'importateur (Grower / Importer Name)** – Nom du producteur, de l'importateur, etc. indiqué sur l'emballage.

- (xxxvi) **Adresse du producteur ou de l'importateur [Grower / Importer (Address)]** – Adresse de l'entreprise susmentionnée, si disponible, ou toute autre information concernant celle-ci fournie sur l'emballage.
- (xxxvii) **Transformation (Process)** - Type de transformation appliquée au produit. Une liste sera fournie avec le plan d'échantillonnage annuel.
- (xxxviii) **Numéro de facture (InvoiceNo)**
- (xxxix) **Numéro de suivi (Track No)**
- (xl) **Date d'expédition/de dépôt (aaaa-mm-jj) [Shipped / Drop off Date (yyyy-mm-dd)]**
- (xli) **Palier (Tier)** – indiquer 1 pour le palier régulier, et 2 pour le palier à prime

10.6. Rapport n° 2. Ce rapport doit contenir les renseignements suivants pour tous les résultats transmis au cours du mois. Le nom de fichier doit respecter le format suivant : *{identificateur_labo}_Results_{aaaammjj}.{ext}*”.

- (i) **NUMÉRO DE L'ÉCHANTILLON (SAMPLE_NO)** – Voir « Numéro de l'échantillon » dans le rapport n° 1 ci-dessus.
- (ii) **Produit (Commodity)** – Voir le rapport n° 1 ci-dessus.
- (iii) **Tissu (Tissue)** – Nom du tissu animal dans le cas des produits de viande (p. ex. gras, foie, rein, muscle); indiquer S.O. dans le cas des autres produits.
- (iv) **PROGRAMME (PROGRAM)** – Nom du programme de l'ACIA dans le cadre duquel les analyses sont effectuées, indiqué dans l'enquête.
- (v) **ANALYTE (ANALYTE)** – Nom de l'analyte analysé, présenté exactement comme indiqué dans le champ « Analytes » de l'appendice I de l'annexe A.
- (vi) **Concentration (Amount)** – Concentration de l'analyte mesurée, en µg/g, à moins d'indication contraire.
- (vii) **Date de l'analyse (DateAnalyze)** – Date à laquelle l'analyse est finalisée au laboratoire de l'offrant.
- (viii) **Date du rapport (DateRept)** – Date à laquelle les résultats sont présentés au chargé de projet ou à son remplaçant.
- (ix) **Numéro de facture (Invoice_No)** – Numéro de la facture.
- (x) **Unité (Unit)** – mg/kg
- (xi) **Numéro de la méthode (MethodNo)** – Information servant à préciser la méthode utilisée pour l'analyse.
- (xii) **Commentaires (Comment)** – Indiquer tout commentaire digne de mention concernant l'analyse ou les résultats.

11. EXIGENCES LINGUISTIQUES

Toutes les communications écrites et verbales entre l'entrepreneur et le chargé de projet ou son remplaçant doivent se faire en anglais.

Appendice I de l'annexe A - Méthodes et critères de référence

L'exigence technique se rapporte aux éléments suivants :

1. Méthode d'analyse

La méthode d'analyse comprenant la PON détaillée doit être fondée sur les principes indiqués dans la colonne Référence du tableau 2 (Méthodes et critères de référence), ci-dessous. Les colonnes LD/ LQ et Rapport des résultats dans le tableau 2 sont obligatoires. Il n'est pas obligatoire d'utiliser le matériel d'un fabricant indiqué dans la méthode de référence; toutefois, l'équipement ou les fournitures comprises dans la PON acceptée présentée par l'offrant doivent avoir des spécifications techniques identiques ou supérieures. La méthode de détection détaillée dans la référence n'est pas obligatoire, mais l'offrant doit présenter dans sa PON une méthode de détection qui respecte les LD et LQ exigées pour les échantillons d'aliments indiquées dans le tableau 2.

2. Technique de confirmation

La technique de confirmation doit être présentée dans les PON soumises pour chaque danger et doit répondre aux mêmes critères techniques que la méthode d'analyse.

Tableau 2. Méthodes et critères de référence

| Danger | Analyte(s) ciblé(s) | Exemples de produits alimentaires pouvant être ciblés | Référence | Méthode de détection | Critères LD/LQ* | Rapport des résultats** | Taux estimé de résultats positifs*** |
|-------------------|--|---|---|----------------------|------------------------------|---|--------------------------------------|
| 4-méthylimidazole | 4-méthylimidazole | Vinaigre, colas, thé glacé, bière, sauces, pains (la sensibilité de la méthode peut être inférieure dans le cas du pain) | Détermination de la présence de 4-méthylimidazole dans les aliments par CLUHP-SM/SM (voir la pièce jointe 9) | CLUHP-SM/SM | LD ≤ 1,0 ppb LQ ≤ 3,5 ppb | L'« ANALYTE » doit être signalé comme « 4-méthylimidazole » et la « QUANTITÉ » doit être la valeur numérique, en ppb. | 80 % |
| Acrylamide | Acrylamide | Croustilles aux légumes, tortillas/croustilles de maïs, céréales pour petit déjeuner, biscuits, craquelins/rôties sèches/croûtons, biscuits pour bébés, noix et beurres de noix, beurres de noix (tahini, beurre de soja), barres granolas/barres de céréales, aliments en pots pour bébés, produits à base de patates douces, olives, pains, aliments à base de pruneaux, café, mélasses/sirops, croustilles de pommes de terre/bretzels, maïs soufflé | Détermination de la présence d'acrylamide dans les aliments par CL-ESI-SM-SM (voir http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/res-rech/lps_003-eng.pdf ou http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/res-rech/lps_003-fra.pdf) | CL-ESI-SM/SM | LD ≤ 5 ppb LQ ≤ 15 ppb | L'« ANALYTE » doit être signalé comme « Acrylamide » et la « QUANTITÉ » doit être la valeur numérique, en ppb. | 90 % |
| Aflatoxines | Aflatoxine B1 Aflatoxine B2 Aflatoxine G1 Aflatoxine G2 | Noix écalées (arachides, pistaches, noix du Brésil, amandes, cajous, noix de Grenoble, noisettes, pacanes, noix de macadamia), beurres de noix, fruits séchés, épices | Détermination de la présence d'aflatoxines dans les aliments par analyse CL-SM/SM (voir la pièce jointe 2) | CL-SM/SM | LD ≤ 0,3 ppb LQ ≤ 1,0 ppb | L'« ANALYTE » doit être signalé comme « dépistage des aflatoxines » et la « QUANTITÉ » doit être « 0 » dans le cas d'un résultat négatif et « 1 » dans le cas d'un résultat positif pour au moins un des analytes. Dans le cas d'un | 5 % |

| Danger | Analyte(s) ciblé(s) | Exemples de produits alimentaires pouvant être ciblés | Référence | Méthode de détection | Critères LD/LQ* | Rapport des résultats** | Taux estimé de résultats positifs*** |
|---|--|--|--|----------------------|---|---|--------------------------------------|
| | | | | | | résultat positif, le ou les analytes trouvés doivent être indiqués séparément (entrées différentes), et la quantité doit être la valeur réelle confirmée, en ng/g. | |
| Alcaloïdes d'ergot dans les aliments à base de céréales | Ergocornine; Ergocorninine; Ergocristine, Ergocristinine; α-Ergocryptine; α-Ergocryptinine; Ergométrine; Ergométrinine; Ergosine; Ergosinine; Ergotamine; Ergotaminine | Produits de minoterie et produits finis à base de grains | Détermination de la présence d'alcaloïdes d'ergot dans les produits céréaliers par CLHP et par spectrométrie de masse à haute résolution (voir la pièce jointe 3) | CLHP-HR/SM | Voir la méthode de référence dans la pièce jointe 3 | L'« ANALYTE » doit être signalé comme « dépistage des alcaloïdes d'ergot » et la « QUANTITÉ » doit être « 0 » dans le cas d'un résultat négatif ou inférieur à la LD et « 1 » dans le cas d'un résultat positif pour au moins une toxine. Dans le cas d'un résultat positif, la ou les toxines trouvées doivent être indiquées séparément (p. ex. ergocornine), et la quantité doit être la valeur réelle confirmée, en ng/g. | 20 % |
| Furanes | 2-méthylfurane 3-méthylfurane Furane | Céréales pour petit déjeuner, croustilles de pommes de terre, fruits et légumes transformés en conserve, sauce barbecue, café, aliments en pot pour bébés, soupes/ragoûts, bière, boissons alcoolisées | <i>Development of an analytical method and survey of foods for furan, 2-methylfuran and 3-methylfuran with estimated exposure</i> <i>Food Additives & Contaminants: Part A, 27:6, 764-775</i> | CG-SM | LD ≤ 0,5 ppb LQ ≤ 1,0 ppb | Les analytes doivent être présentés comme des entrées distinctes : furane, 2-méthylfurane et 3-méthylfurane. La « QUANTITÉ » doit être la valeur réelle confirmée, en ppb. | 80 % |
| HT-2/T-2 dans les aliments à base de céréales | HT-2; T-2 | Produits de minoterie et produits finis à base de grains | Détermination de la présence des toxines T-2 et HT-2 dans les céréales par LC/SM (voir la pièce jointe | CLHP-SM/SM | T-2 : ≤1 ppb / 5 ppb HT-2 ≤3 ppb / 10 | L'« ANALYTE » doit être signalé comme chaque toxine trouvée, indiquée séparément (T-2 et HT-2). La « QUANTITÉ » doit être la valeur | 3 % |

| Danger | Analyte(s) ciblé(s) | Exemples de produits alimentaires pouvant être ciblés | Référence | Méthode de détection | Critères LD/LQ* | Rapport des résultats** | Taux estimé de résultats positifs*** |
|-----------------------|--|---|---|----------------------|---|---|--------------------------------------|
| | | | 4) | | ppb | réelle confirmée, en ppb. | |
| Méthylmercure | Méthylmercure | Produits du poisson | Détermination de la présence de méthylmercure dans le poisson, les fruits de mer et les produits du poisson transformés, par chromatographie liquide à haute performance et spectrométrie de masse avec plasma à couplage inductif (voir la pièce jointe 5) | CLHP-PIHF-SM | LD ≤ 0,01 ppm LQ ≤ 0,04 ppm | L'« ANALYTE » doit être signalé comme « méthylmercure » et la « QUANTITÉ » doit être la valeur numérique, en ppm. | 80 % |
| Mycotoxines multiples | Aflatoxines B1, B2, G1, G2, DON, NIV, FUS-X, 3-AcDON, 15-AcDON, NEO, DAS, HT-2, T-2, STE, CPA, ochratoxine A, fumonisines B1, B2, B3, zéaralénone, α-zéaralénole, β-zéaralénole, ergocristine, ergocryptine, ergosine. | Produits céréaliers | Analyse de multiples mycotoxines dans les céréales par CLHP couplée à la spectrométrie de masse haute résolution (voir la pièce jointe 6) | CLHP-HRSM | Voir les détails dans la pièce jointe 6 | L'« ANALYTE » doit être signalé comme « dépistage de mycotoxines multiples » et la « QUANTITÉ » doit être « 0 » dans le cas d'un résultat négatif ou inférieur à la LD et « 1 » dans le cas d'un résultat positif pour au moins une mycotoxine. Dans le cas d'un résultat positif, la ou les mycotoxines trouvées doivent être indiquées séparément (p. ex. aflatoxine B1), et la quantité doit être la valeur réelle confirmée, en ng/g. | 10 % |
| PBDE | BDE-17, BDE-28, BDE-47, | Produits laitiers prêts à consommer, huiles et | Polybrominated Diphenyl Ether (PBDE) Levels in an | CG-HRSM | LD ≤ 40 pg/g | L'« ANALYTE » doit être signalé comme « dépistage des PBDE » et | 95 % |

| Danger | Analyte(s) ciblé(s) | Exemples de produits alimentaires pouvant être ciblés | Référence | Méthode de détection | Critères LD/LQ* | Rapport des résultats** | Taux estimé de résultats positifs*** |
|-------------|--|---|---|----------------------|------------------------------|---|--------------------------------------|
| | BDE-66, BDE-77, BDE-85, BDE-99, BDE-100, BDE-138, BDE-153, BDE-154, BDE-183, BDE-209 | graisses végétales, produits de blé, produits d'avoine, produits de maïs, produits de riz, graisses animales, produits d'œufs, produits laitiers, fromage, lait, crème, produits de la noix de coco, noix et beurres de noix, poissons et fruits de mer en conserve, poissons et fruits de mer congelés, viande et volaille en conserve | Expanded Market Basket Survey of U.S. Food and Estimated PBDE Dietary Intake by Age and Sex Environ Health Perspect. 2006 October; 114(10): 1515–1520 ou Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDEs) in Foodstuffs: Human Exposure through the Diet, J. Agric. Food Chem. 2003, 51, 3191-3195 3191 | | LQ ≤ 120 pg/g | la « QUANTITÉ » doit être « 0 » dans le cas d'un résultat négatif ou inférieur à la LD et « 1 » dans le cas d'un résultat positif pour au moins un BDE. Dans le cas d'un résultat positif, le ou les PBDE doivent être indiqués séparément et la quantité doit être la valeur réelle, en pg/g. | |
| Perchlorate | Perchlorate | Produits laitiers, préparations pour nourrissons, desserts, jus, produits céréaliers, fruits et légumes séchés, huiles et graisses végétales, graisses animales, produits d'œufs, noix et beurres de noix, aliments en conserve | <i>Estimated Dietary Exposure of Canadians to Perchlorate through the Consumption of Fruits and Vegetables Available in Ottawa Markets</i> , J.Agric.Good Chem. 2009, 57, 9250-9255 | CEI-SM/SM | LD ≤ 1,0 ppb LQ ≤ 3,0 ppb | L'« ANALYTE » doit être signalé comme « Perchlorate » et la « QUANTITÉ » doit être la valeur numérique, en ppb. | 50 % |
| Phthalates | BBP, DBP, DEHP, DNOP, DINP, DIDP | Eau embouteillée, jus de fruit et boissons aux fruits, boissons pour sportifs, boissons au thé prêtes à boire, céréales pour nourrissons, préparations pour nourrissons, repas surgelés, confitures, céréales pour petit déjeuner, huiles et | Méthode de détermination et de confirmation de la présence d'esters de phtalate dans les aliments par CL-SM/SM (voir la pièce jointe 7) | CL-SM/SM | LD ≤ 0,5 ppm LQ ≤ 1,0 ppm | L'« ANALYTE » doit être signalé comme « dépistage des phtalates » et la « QUANTITÉ » doit être « 0 » dans le cas d'un résultat négatif ou inférieur à la LD et « 1 » dans le cas d'un résultat positif pour au moins un phtalate. Dans le cas d'un résultat positif, le ou les phtalates (p. ex. BBP) doivent être indiqués | 1 % |

| Danger | Analyte(s) ciblé(s) | Exemples de produits alimentaires pouvant être ciblés | Référence | Méthode de détection | Critères LD/LQ* | Rapport des résultats** | Taux estimé de résultats positifs*** |
|--|--|--|---|-------------------------------|--|--|--------------------------------------|
| | | graisses végétales, pains et produits de boulangerie, produits laitiers prêts à consommer, aliments pour nourrissons, beurres de graines et de noix, sauces à base d'huile/produits dans l'huile, beurre et graisses animales, fromages importés | | | | séparément, et la quantité doit être la valeur réelle confirmée, en ppm. | |
| ZON dans les aliments à base de céréales | Zéaralénone, alpha-zéaranol et bêta-zéaranol | Produits de minoterie et produits finis à base de grains | Détermination de la présence de zéaralénone, d'α-zéaralénole et de β-zéaralénole dans les grains céréaliers et les produits à base de grain, par chromatographie en phase liquide et spectrométrie de masse en tandem (CL-SM/SM) (voir la pièce jointe 8) | CLHP-SM/SM | ZEA 0,2 /0,5 ppb α-ZOL 0,4 /1,4 ppb β-ZOL 0,5 /1,8 ppb | L'« ANALYTE » doit être signalé comme « dépistage des ZON » et la « QUANTITÉ » doit être « 0 » dans le cas d'un résultat négatif ou inférieur à la LD et « 1 » dans le cas d'un résultat positif pour au moins une toxine. Dans le cas d'un résultat positif, la ou les toxines doivent être indiquées séparément (p. ex. zéaralénone), et la quantité doit être la valeur réelle confirmée, en ppb. | 3 % |
| Allergènes non déclarés | Voir l'appendice I (A) | <i>Collations, épices, substituts de lait, substituts de viande, repas prêts à manger, produits de boulangerie, mélanges à pâtes...</i> | <i>Voir l'appendice I (A)</i> | <i>Voir l'appendice I (A)</i> | <i>Voir l'appendice I (A)</i> | L'« ANALYTE » doit être signalé comme « dépistage d'allergènes multiples », et des analyses doivent être effectuées pour chaque allergène. La « QUANTITÉ » doit être « 0 » pour un résultat négatif, et être exprimée en ppm dans le cas d'un résultat positif. | 5 % |

* La LQ et la LD doivent être indiquées pour chaque analyte lorsque plus d'un analyte est ciblé.

** Pour les enquêtes ciblant un seul analyte, la valeur numérique des résultats inférieurs à la LD doit être de 0. Le nom de chaque analyte signalé doit correspondre exactement à l'orthographe utilisée dans la colonne « Analyte(s) ciblé(s) ».

*** Ces taux sont des estimations seulement, donnés en toute bonne foi, et ne doivent pas être pris comme une indication du taux réel de résultats positifs qui seront décelés dans les échantillons reçus par les laboratoires.

APPENDICE I (A) - EXIGENCES RELATIVES AUX TROUSSES DE DÉTECTION DES ALLERGÈNES

Des analyses doivent être effectuées pour toutes les sous-enquêtes de l'enquête sur les allergènes non déclarés. Pour certains échantillons de l'enquête sur les allergènes non déclarés, les analyses peuvent être commandées seulement après que les renseignements appropriés sur les échantillons (liste des ingrédients) aient été examinés.

Exigences relatives aux trousse de détection :

- i. Toutes les analyses doivent être effectuées au moyen de tests ELISA commerciaux permettant de quantifier les protéines allergènes ou les marqueurs de protéines allergènes.
- ii. Pour chaque analyse, l'offrant doit démontrer que celle-ci permet de détecter la protéine allergène à **divers stades de transformation**.
- iii. Toutes les méthodes doivent être validées pour les matrices précisées dans la commande subséquente.
- iv. Chaque analyse doit répondre aux exigences applicables ci-dessous.

| Allergène alimentaire | Critère |
|-------------------------|--|
| Arachide | L'analyse doit être quantitative et avoir été étalonnée par le fabricant à 2,5 ppm ou moins (LQ) pour les arachides. |
| Amande | L'analyse doit être quantitative et avoir été étalonnée par le fabricant à 2,5 ppm ou moins (LQ) pour les amandes. |
| Oeuf | Le test doit être effectué au moyen de la trousse ELISA de Morinaga pour les œufs (ovalbumine) ou de la trousse ELISA II de Morinaga pour les œufs (ovalbumine). |
| Lait (2 allergènes) | Le test doit permettre de quantifier individuellement la caséine et la β -lactoglobuline. L'ACIA encourage les offrants à utiliser des trousse d'analyse ayant une sensibilité et une spécificité élevées. |
| i) Caséine | L'analyse doit être quantitative et avoir été étalonnée par le fabricant à 1,0 ppm ou moins (LQ) pour la caséine. Les résultats présentés doivent correspondre à la teneur en caséine et non à la teneur totale en lait. |
| ii) Bêta-lactoglobuline | L'analyse doit être quantitative et avoir été étalonnée par le fabricant à 0,1 ppm ou moins (LQ) pour la BLG. Les résultats présentés doivent correspondre à la teneur en BLG et non à la teneur totale en lait. |
| Noisette | L'analyse doit être quantitative et avoir été étalonnée par le fabricant à 2,5 ppm ou moins (LQ) pour la noisette. |
| Soja | L'analyse doit être quantitative et avoir été étalonnée par le fabricant à 1,0 ppm ou moins (LQ) pour la protéine de soja. L'ACIA encourage les offrants à utiliser des trousse d'analyse ayant une sensibilité et une spécificité élevées. |

| | |
|--------|--|
| Sésame | L'analyse doit être quantitative et avoir été étalonnée par le fabricant à 2,5 ppm ou moins (LQ) pour le sésame. |
| Gluten | <p>L'analyse doit être quantitative et avoir été étalonnée par le fabricant à 5 ppm ou moins (LQ) pour le gluten total ET</p> <p>doit satisfaire aux exigences de la section 5.2, Méthode de détermination du gluten, de la norme 118 du Codex Alimentarius, NORME DE CODEX POUR LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME DESTINÉS AUX PERSONNES SOUFFRANT D'UNE INTOLÉRANCE AU GLUTEN</p> <p>http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%2BSTAN%2B118-1979%252FCXS_118f_2015.pdf</p> |

AppendiCE II DE l'AnnexE A
MODÈLE DE PLAN d'ÉCHANTILLONNAGE Annuel

Aflatoxines dans les produits de maïs, les produits de noix, les raisins secs, les épices et le cacao

| NUMÉRO DE L'ÉCHANTILLON (SAMPLE NUMBER) | Ville (City) | Date prévue (Date Planned) | Code du plan (PLAN_CODE) | Origine canadienne/ importé (DOM_IMP) | PRODUIT (COMMODITY) | TYPE DE PRODUIT (PRODUCT TYPE) | Palier (Tier) | Description | AUTRES DÉTAILS SUR L'ÉCHANTILLONNAGE | TYPE DE COMMERCE (STORE_TYPE) | FORMAT DE L'ÉCHANTILLON (g ou mL) (SAMPLE SIZE) | ORIGINE (ORIGIN) | CODE DU LABO (LAB_CODE) | Programme (PROGRAM) | analyte | Entrepreneur responsable du prélèvement (Pickup Contractor) | Tissu (Tissue) | FY | CH ou MI | BIOLOGIQUE (ORGANIC) | UNITÉ DU FORMAT DE L'ÉCHANTILLON (SAMPLE SIZE UNIT) |
|---|--------------|----------------------------|--------------------------|---------------------------------------|---------------------|---------------------------------|---------------|-------------|--------------------------------------|----------------------------------|---|------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------|---|----------------|----|----------|----------------------|---|
| C2019ABCD00001 | Toronto | 2019-04-01 | 2019_SB433 | IMPORTÉ | DAIM | FARINE - MAÏS | 1 | | | Commerce de spécialité/ ethnique | 500 | *** | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | OUI | G |
| C2019ABCD00002 | Toronto | 2019-04-01 | 2019_SB433 | IMPORTÉ | DAIM | Fécule de maïs | 1 | | | Chaîne nationale | 500 | *** | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | OUI | G |
| C2019ABCD00003 | Toronto | 2019-05-01 | 2019_SB433 | IMPORTÉ | DAIM | Semoule de maïs | 1 | | | Chaîne nationale | 500 | *** | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00004 | Toronto | 2019-05-01 | 2019_SB433 | IMPORTÉ | DAIM | Maïs soufflé | 1 | | | Chaîne nationale | 500 | *** | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00005 | Toronto | 2019-06-01 | 2019_SB433 | IMPORTÉ | DAIM | Croustilles – Tortillas | 1 | | | Local/régional | 500 | *** | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00006 | Toronto | 2019-06-01 | 2019_SB433 | IMPORTÉ | DAIM | Noix écalées – noix de Grenoble | 1 | | | Local/régional | 500 | *** | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00007 | Vancouver | 2019-07-01 | 2019_SB433 | IMPORTÉ | DAIM | Beurre - noix | 1 | | | Chaîne nationale | 500 | *** | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00008 | Vancouver | 2019-07-01 | 2019_SB433 | IMPORTÉ | DAIM | Cannelle | 1 | | | Chaîne nationale | 500 | *** | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00009 | Vancouver | 2019-08-01 | 2019_SB433 | IMPORTÉ | DAIM | Raisins secs | 1 | | | Local/régional | 500 | *** | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00010 | Vancouver | 2019-08-01 | 2019_SB433 | Canadien | DAIM | Arachides | 1 | | | Commerce de spécialité/ ethnique | 500 | Canada | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00011 | Montréal | 2019-09-01 | 2019_SB433 | Canadien | DAIM | Arachides | 1 | | | Commerce de spécialité/ ethnique | 500 | Canada | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00012 | Montréal | 2019-09-01 | 2019_SB433 | Canadien | DAIM | Semoule de maïs | 1 | | | Chaîne nationale | 500 | Canada | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00013 | Montréal | 2019-10-01 | 2019_SB433 | Canadien | DAIM | Maïs soufflé | 1 | | | Chaîne nationale | 500 | Canada | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00014 | Montréal | 2019-10-01 | 2019_SB433 | Canadien | DAIM | Croustilles – Tortilla | 1 | | | Chaîne nationale | 500 | Canada | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00015 | Montréal | 2019-11-01 | 2019_SB433 | Canadien | DAIM | FARINE - MAÏS | 1 | | | Chaîne nationale | 500 | Canada | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00016 | Calgary | 2019-11-01 | 2019_SB433 | Canadien | DAIM | FARINE - MAÏS | 1 | | | Chaîne nationale | 500 | Canada | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00017 | Calgary | 2019-12-01 | 2019_SB433 | Canadien | DAIM | FARINE - MAÏS | 1 | | | Local/régional | 500 | Canada | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00018 | Calgary | 2019-12-01 | 2019_SB433 | Canadien | DAIM | FARINE - MAÏS | 1 | | | Local/régional | 500 | Canada | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00019 | Ottawa | 2019-01-01 | 2019_SB433 | Canadien | DAIM | FARINE - MAÏS | 1 | | | Chaîne nationale | 500 | Canada | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |
| C2019ABCD00020 | Halifax | 2019-02-01 | 2019_SB433 | Canadien | DAIM | FARINE - MAÏS | 1 | | | Commerce de spécialité/ ethnique | 500 | Canada | 1056 | AFLATOXINE | DÉPISTAGE DE L'AFLATOXINE | ABC Lab | S.O. | | CH | | G |

AppendiCE II (a) de l'AnnexE A

EXEMPLE DE RENSEIGNEMENTS SUR L'ENQUÊTE À L'INTENTION DES ÉCHANTILLONNEURS

Voir la feuille de calcul détaillé Excel du plan d'échantillonnage pour connaître les exigences en matière d'échantillonnage et notamment :

- le numéro de l'échantillon;
- le type de produit;
- le pays d'origine;
- le lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville).

Ces exigences sont essentielles pour assurer la validité de l'enquête. **Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne sera autorisée. Si vous n'êtes pas en mesure de trouver le produit demandé, veuillez transmettre un courriel à l'adresse suivante : cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca.

Sauf indication contraire, pour un type de produit en particulier, il faut échantillonner :

- des produits de marché équitable, de qualité supérieure, génériques, biologiques et non biologiques;
- des produits canadiens et importés;
- des produits provenant du plus grand nombre de pays d'origine ou de fabrication possible;
- tous les types d'emballage disponibles (p. ex. préemballés, plastique et verre).

Voir le **document sur les directives générales en matière d'échantillonnage – PASPAC - Enquêtes ciblées - Chimie** pour obtenir des renseignements sur les processus de sélection, d'échantillonnage, d'expédition et de saisie des données pour chaque produit.

Instructions d'échantillonnage

- Les contenants ouverts, brisés ou endommagés ne doivent pas être échantillonnés.
- Les produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est passée ne doivent pas être échantillonnés.
- Les échantillons doivent être prélevés de manière à ce qu'ils puissent être analysés avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption.
- Les échantillons doivent être expédiés dans leur emballage d'origine vers le laboratoire.
- Il faut prendre des photos claires de chaque produit, et le numéro d'identification de l'échantillon doit être joint à chaque photo. La ou les photos doivent montrer clairement :
 - le nom du fabricant ou de l'entreprise;
 - le nom de marque;
 - le type de produit;
 - les ingrédients;
 - le numéro de l'échantillon;
 - le pays d'origine.

- Le nom des fichiers des photos doit être identique au numéro de l'échantillon. Les détails relatifs aux photos des échantillons sont précisés à l'appendice IV de l'annexe A (Exigences relatives aux photos des échantillons).
- Un formulaire de présentation d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié. Le pays d'origine, de transformation ou d'emballage ou l'adresse de l'importateur doivent être indiqués clairement sur ce formulaire. Décrire la marque, le type et l'arôme du produit avec le plus de précision possible selon la description figurant sur l'emballage de l'échantillon. Inclure le numéro de lot (estampillé à l'encre sur la boîte, le carton ou la boîte de conserve) et/ou la date de péremption du produit, le cas échéant.
- Conserver une copie électronique des formulaires et des photographies.
- Les échantillons doivent arriver intacts à destination.
- Les articles réfrigérés et les échantillons congelés doivent être expédiés avec des blocs réfrigérants.
- **Ne pas prélever de produits en vrac.**

Titre de l'enquête : Aflatoxines dans les produits de maïs, les produits de noix, les raisins secs, les épices et le cacao

Code du plan d'échantillonnage : 2019_SB433

Numéros d'identification des échantillons : C2019ABCD00001-C2019ABCD01000

Échantillonnage d'au moins 1 000 g du produit ou de cinq emballages du produit

| Produit | À échantillonner | NE PAS échantillonner |
|------------------|--|--|
| Produits de maïs | <ul style="list-style-type: none"> ○ Céréales de maïs ○ Tacos de maïs ○ Tortillas/croustilles de maïs ○ Maïs soufflé (éclaté ou non) | <ul style="list-style-type: none"> ○ Céréales mélangées contenant du maïs ○ Tortillas à base de farine de blé ○ Maïs soufflé au caramel ou à toute autre saveur |
| Noix écalées | <ul style="list-style-type: none"> ○ Noix écalées ou non, rôties ou assaisonnées ○ Amandes ○ Noix du Brésil ○ Arachides ○ Pistaches ○ Noix de Grenoble | <ul style="list-style-type: none"> ○ Noix mélangées ○ Noix confites ○ Mélanges montagnards contenant des noix ○ Mélanges de grignotines |
| Beurres de noix | <ul style="list-style-type: none"> ○ Amandes ○ Noisettes ○ Arachides ○ Autres noix (p. ex. pistaches, noix de macadamia) | <ul style="list-style-type: none"> ○ Beurre de noix au chocolat ou aromatisé ○ Beurre de soja ○ Autres produits à base de noix |

| | | |
|-----------------|---|---|
| Raisins secs | <ul style="list-style-type: none">○ Golden○ Sultanas○ Thompson○ Currants | <ul style="list-style-type: none">○ Mélanges contenant des raisins secs (p. ex. mélanges montagnards) |
| Épices | <ul style="list-style-type: none">○ Chili en poudre○ Paprika (piquant, hongrois, nature, fumé, espagnol, doux) | <ul style="list-style-type: none">○ Mélanges d'épices |
| Poudre de cacao | <ul style="list-style-type: none">○ Naturelle○ Procédé hollandais | <ul style="list-style-type: none">○ Mélanges pour chocolat chaud |

APPENDICE III DE L'ANNEXE A

FORMULAIRE DE SOUMISSION D'ÉCHANTILLON

| | | | |
|---|-------------------------|---|--------------------------|
|  Canadian Food Inspection Agency / Agence canadienne d'inspection des aliments | | 2017-2018 Targeted Surveys / Date Received / Date de réception | |
| Function / Fonction: Domestic | | Received By / Reçu par | |
| Date Sampled / Date d'échantillonnage: 2017-11-15 | | Inspection Sample No. (pls enter the full ID): C2013ABCD01234 | |
| Laboratory / Laboratoire: 0 | | Sampling Plan / Plan d'échantillonnage: 2013_SB567 | |
| Sampled At / Échantillonné à: Anystore | | Business Address / Adresse commerciale: 12345 Anystreet, Ottawa, ON | |
| Country of Origin / Pays d'origine: Canada | | Manufactured By / Business Name / nom commercial: Anycompany | |
| Business Address / Adresse commerciale: 1234 ThisStreet, Toronto, ON | | Submitter Name / Nom de l'envoyeur: JOHN SMITH | |
| Submitter Office / Bureau de l'envoyeur: 0 | | Phone Number / no de téléphone: Ottawa | |
| Comments / Commentaires: N/A | | | |
| Organic / biologique: No | Certification Body: N/A | Other Certification Body: N/A | |
| Sample Description / Description de l'échantillon: Milk Chocolate with Hazelnut Pieces | | | |
| Best Before Date / Meilleur: JAN 1, 2018 | | Lot #: L1234 | UPC #: 01234567890 |
| Product Type / type de produit: Chocolate Products | | Process / Processus: | |
| Brand Name / marque: Allbrand | | Unit Size / Taille de l'unité: 100 g | |
| Unit of Measure / Unité de: g | | No. of Units / Nbre d'unités: 1 | Total Sample size: 100 g |
| Total Weight / Poids total*: 0.100 kg | | Storage / Entreposage: ROOM TEMPERATURE | |
| Container Type / Type d'emballage: CARBOARD BOX | | * density for fluid measures is approximated at 1g/mL | |

Appendice IV de l'annexe A

Exigences relatives aux photos des échantillons

Les photos numériques prises pour tous les échantillons soumis aux fins de paiement doivent être envoyées au chargé de projet ou à son remplaçant. Ces photos doivent répondre aux exigences suivantes :

- Les photos doivent avoir une résolution de 1600 × 1200 ppp à 2592 × 1944 ppp.
- Les photos des échantillons doivent montrer fidèlement la totalité du produit, y compris toutes les unités prélevées aux fins d'échantillonnage.
- Tout le texte doit être bien défini, et la photo doit montrer les renseignements suffisants pour appuyer ce qui est indiqué dans le rapport n° 1 et le formulaire de présentation d'échantillon.
- La totalité de l'échantillon doit être montrée sur une ou plusieurs photos, y compris l'emballage.
- Les photos doivent montrer le numéro d'échantillon correspondant et le code du plan (ne pas les ajouter numériquement) avec l'échantillon.
- L'ensemble de photos doit montrer clairement les renseignements imprimés sur le produit (marque, numéro de lot, date d'expiration, ingrédients, etc.).
- Au moins une photo doit montrer les numéros de lot de toutes les unités prélevées pour l'échantillon. Toutes les unités doivent porter le même numéro de lot.
- Toutes les photos doivent être en format jpg. Les fichiers photo doivent être nommés avec le numéro d'échantillon au début, suivi d'une lettre à la fin pour identifier le côté du paquet. Dans le cas de plus d'une photo sont prises d'un côté, ajouter le numéro à la fin. i.e. C2019ABCD00123_F1.jpg
 - 'F' pour vue de face
 - B' pour la vue arrière
 - 'L' pour la vue de gauche
 - 'R' pour la vue de droite
 - 'T' pour la vue de dessus
 - 'BM' pour la vue inférieure
- 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 d'échantillons soumises devraient être similaires à celles ci-dessous. La qualité des photos doit être suffisamment claire pour obtenir les informations requises c.-à-d. CUP, liste des ingrédients, fabricant, etc. si nécessaire une fois l'image agrandi
- 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_F
- Photo n° 3 : C2013ABCD01234_F1

Photo n°1 C2013ABCD01234_B



Photo n° 2: C2013ABCD01234_F



Photo n° 3 C2013ABCD01234_F1



! CETTE PAGE EST LAISSÉE BLANCHE INTENTIONNELLEMENT

Appendice V de l'annexe A**Critères obligatoires d'entreposage et d'expédition**

Il incombe à l'offrant de prévoir le prélèvement, l'expédition et le transport de l'échantillon de façon à maintenir l'intégrité de celui-ci, conformément à la norme de service décrite à l'article 6.3 et à l'article 7.1. Les échantillons doivent être transportés jusqu'au laboratoire de l'offrant conformément aux normes suivantes :

Les échantillons périssables doivent être expédiés par service de messagerie de nuit dans les 24 heures de leur prélèvement.

Dans la mesure du possible, les échantillons recueillis dans la région où se trouve le laboratoire de destination peuvent être livrés au laboratoire le jour même.

Les échantillons de longue conservation peuvent être expédiés par voie terrestre, à moins qu'il n'en ait été convenu autrement par écrit par le chargé de projet ou son remplaçant.

Les tubercules de pommes de terre doivent être expédiés et entreposés en étant exposés le moins possible à la lumière. Les tubercules endommagés ou verts seront rejetés.

En cas d'échantillons excédant la température maximale à l'arrivée indiquée ci-dessous ou dont l'intégrité, ou celle de l'emballage, a été compromise, l'agent à la qualité ou le gestionnaire de la qualité indiqué à l'article 7.6.1.1 doit en informer le chargé de projet ou son remplaçant dans les 48 heures pour obtenir des instructions.

Échantillons réfrigérés ou périssables : 0,0 à 10,0 °C

Échantillons congelés : température inférieure à 0,0 °C

Échantillons à la température ambiante: température supérieure à 0,0 °C

L'entreposage et le transport des échantillons de laboratoire doivent se dérouler dans des conditions qui permettent de maintenir l'intégrité de ceux-ci et d'éviter toute contamination croisée entre les produits et/ou le matériel d'emballage. Il faut suivre les instructions ci-dessous.

1. Livrer les échantillons de longue conservation au laboratoire dans les deux semaines suivant leur prélèvement.
2. Refroidir rapidement les échantillons périssables à une température de 0 à 5 °C avant l'expédition. Si les échantillons périssables ne sont pas expédiés immédiatement, ils doivent être entreposés au réfrigérateur ou au congélateur, comme précisé sur l'emballage par le fabricant du produit.
3. Transporter les échantillons périssables dans un contenant d'expédition avec un agent réfrigérant pouvant maintenir les échantillons à la température précisée sur l'emballage par le fabricant du produit.
4. Transporter les échantillons réfrigérés dans des contenants d'expédition rigides isothermes afin qu'ils parviennent au laboratoire en bonne condition.
5. Utiliser un contenant d'expédition assez grand pour contenir les échantillons.
6. Les contenants d'expédition, les blocs réfrigérants et les matériaux d'emballage doivent être propres, secs et salubres.
7. Les échantillons doivent être emballés bien serrés afin qu'ils ne puissent pas se déplacer dans le contenant d'expédition mais qu'ils ne soient pas comprimés ou endommagés pendant le transport. Utiliser du papier journal chiffonné, du papier filamenté, des fragments de styromousse ou tout autre matériau convenable.
8. Ne pas congeler les produits réfrigérés.

L'offrant doit informer le chargé de projet ou son remplaçant lorsque l'intégrité d'un échantillon ou de son emballage est compromise, ou si l'échantillon excède la température maximale à l'arrivée. L'échantillon sera considéré comme impropre aux fins d'analyse. De nouveaux échantillons du produit devront alors être recueillis et envoyés au laboratoire, sans coûts supplémentaires.

APPENDICE VI DE L'ANNEXE A

TYPES DE PRODUIT ÉCHANTILLONNÉ

Ces produits sont fournis comme exemples uniquement à des fins de planification. Ils ne doivent en aucun cas être interprétés comme définitifs. Les produits réels peuvent varier en fonction des priorités et des besoins de l'ACIA à l'époque. La catégorisation et/ou l'ajout de types de produits sont à la discrétion de l'autorité de projet. Le niveau sera identifié sur le plan d'échantillonnage annuel détaillé..

Catégorie régulier

Fines herbes fraîches (organiques et conventionnelles)

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

- coriandre;
- origan;
- persil;
- sarriette;
- romarin.

Fruits et légumes frais

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

- concombre;
- laitue;
- épinards;
- salade verte;
- champignons;
- melon d'eau;
- petits fruits;
- poivron;
- mangue;
- pommes de terre;
- mélange de fruits ou légumes frais coupés, avec ou sans vinaigrette ou trempette;
- maïs frais.
- Papaye
- Durian

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;
- cornichons;
- sauce tomate;
- compote de pommes;
- frites;
- flocons de pommes de terre.
- champignons séchés;
- pruneau;
- abricots séchés;
- mélanges de fruits et de noix;
- dattes séchées;
- raisin séchées
- croustilles aux légumes;
- produits de pois secs ou transformés;

Pousses fraîches et micropousses

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

- germes de haricot;
- germes de luzerne;
- agropyre;

- micropousses de brocoli;
- pousses de pois;
- micropousses de tournesol.

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

- amandes;
- noix du Brésil;
- arachides;
- pacanes;
- pistaches;
- noix de Grenoble.
- noix de macadamia
- noix de pin

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 de soja (non énumérés ailleurs), les pois chiches et les produits de pois chiche :

- haricots de rein;
- haricots de Lima;
- soja;
- pois chiches et produits de pois chiches (p. ex.,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;
- boissons de riz et 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 (brique, décheté, tranché, transformé)

Condiments, sauces et tartinades

Comprend, par exemple :

- ketchup;
- moutarde préparée;
- vinaigrettes;
- sauces à cuisson et pour pâtes;
- sirop;
- tahini;
- conserves;
- beurres et tartinades, non énumérés ailleurs;
- vinaigre.

Huiles et graisses végétales

Comprend, par exemple :

- huile d'olive;
- huile végétale;
- graisses animales, y compris saindoux
- beurre;
- margarine;
- graisse végétale.

Desserts, friandises et collations (à l'inclusion des gâteaux)

Comprend, par exemple :

- 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 de maïs ou de pommes de terre (les autres croustilles aux légumes font partie de la catégorie n° 2);
- craquelins;
- maïs soufflé;
- barres de chocolat.
- gâteaux
- tartes

Ingrédients pour la cuisson et la pâtisserie

Y compris, par exemple :

- mélanges à pâte;
- poudres à pâte;
- produits à base de gélatine;
- garnitures pour tartes;
- brisures de chocolat et chocolat à cuisson;
- raisins secs;
- poudre de cacao;
- sucre;
- mélasse.
- extrait et arômes (à l'exclusion des gousses de vanille et de l'extrait de vanille pure)

Graines, céréales et produits connexes Y compris, par exemple :

- grains entiers, poudres et farines de blé, de seigle, d'orge et d'autres céréales;
- riz, et poudres et farines de riz;
- produits de maïs;
- couscous;
- graines, comme des graines de sésame, de tournesol et de citrouille;
- 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, par exemple :

- 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)

Y compris, par exemple :

- biscuits pour bébés;
- collations pour tout-petits;
- repas pour tout-petits;
- aliments pour bébés (autres que céréales);
- aliments en purée pour nourrissons.

Poissons et fruits de mer

Y compris, par exemple :

- poisson et fruits de mer en conserve, y compris les produits fumés en conserve;
- Crabe d'imitation, de homard et de fruits de mer;
- produits faits avec de la pâte de poisson;
- boulettes de poisson;
- harengs, sardines et anchois.
- tous les poissons, sauf le flétan, l'esturgeon et la morue charbonnière;
- tous les crustacés et mollusques, sauf le homard;
- morue salée;
- poisson et fruits de mer fumés, frais ou congelés

Produits transformés non énumérés ailleurs

Y compris, par exemple :

- salades préparées;
- soupe en conserve et mélanges à soupe;
- pizzas;
- repas prêts à manger (PAM).

Fines herbes séchées (conventionnelles 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 (conventionnelles et biologique)

Comprend notamment les épices en vrac, préemballées ou mélangées, à l'exclusion de toutes les épices fraîches (p. ex., feuilles de moutarde, ail frais émincé, oignons frais, etc.) :

- 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;
- triticales;
- blé kamut;
- amarante;
- quinoa;

- teff;
- chanvre;
- chia.

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.

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

Y compris, par exemple :

- 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.

Boissons alcoolisées (à l'exclusion de la bière et des panachés)

Y compris, par exemple :

- vin;
- bière;
- panachés.
- spiritueux.

Catégorie régulier – produits non énumérés ailleurs

Y compris, par exemple :

- produits d'algues;
- protéines liquides (sauf les protéines en poudre);
- substituts de repas (sauf les préparations pour nourrissons);
- céréales pour nourrissons;

Catégorie de Prime:

Préparations pour nourrissons

Y compris, par exemple :

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

Protéines en poudre

Y compris, par exemple :

- 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 régulier).

Poissons et fruits de mer :

- flétan;
- morue charbonnière;
- esturgeon;
- homard;
- œufs de poisson et caviar

Insectes comestibles

Y compris, par exemple :

- insectes moulus;
- insectes entiers;
- produits d'insectes comestibles.

Poudres et extraits végétaux (à l'exclusion des articles énumérés ailleurs)

Y compris, par exemple :

- poudre d'aloès;
- poudre d'açaï;
- poudre de bleuets;
- légumes verts en poudre.

ANNEX B - BASE DE PAIEMENT

Enquêtes et utilisation estimée

Pour chaque enquête, l'ACIA projette un certain nombre d'échantillons à collecter et à tester au cours de chaque période de 12 mois de l'offre à commandes. Ces chiffres sont décrits comme «nombre estimatif d'échantillons». Ces chiffres ne doivent pas être considérés comme définitifs ou comme un engagement du Canada. Ils ne sont fournis qu'à titre d'estimation à des fins de planification. On estime que les produits de niveau régulier constitueront 95% de chaque enquête, les 5% restants du niveau de la prime. Cette estimation est uniquement à des fins de planification et d'évaluation et ne doit pas être considérée comme définitive. Les chiffres réels peuvent varier en fonction des priorités de l'ACIA à l'époque. Le «nombre estimatif d'échantillons» peut être demandé d'une à toutes les années pendant toute la durée de l'offre à commandes. Les offrants peuvent être tenus de réaliser un ou plusieurs sondages énumérés en fonction de ce qu'ils sont attribués en vertu de l'offre à commandes.

Annexe 1 fiche de présentation de l'offre financière

Seuls les échantillons contenant des informations d'échantillonnage complètes et acceptées et des résultats analytiques (Voir l'article 6 de l'article 11 de l'annexe A énoncé des travaux pour plus de détails) seront payés conformément aux dispositions suivantes:

- (a) Prix 1 (P1)-prélèvement des échantillons prix ferme tout compris par échantillon, y compris, mais sans s'y limiter, le coût de l'échantillon, le stockage des échantillons, l'expédition et la manutention, les photos d'échantillons et de formulaires de soumission, tels que décrits à l'article 7 de l'article 11 de l'annexe A énoncé des travaux.

Un prix forfaitaire ferme tout compris d'échantillonnage par échantillon, y compris tous les coûts associés à l'achat d'échantillons, la collecte des échantillons (y compris les frais d'expédition et de manutention et de courrier), les mesures correctives, le entreposage des échantillons, et la réalisation et la soumission de photos d'échantillons, et l'achèvement et la livraison des formulaires de soumission d'échantillons (y compris la transmission d'accès sur le Web).

- (b) Prix 2 (P2)-analyse de laboratoire (pour chaque enquête applicable) le prix ferme tout compris par test, y compris, mais sans s'y limiter, les tests analytiques, la livraison des résultats analytiques, les rapports, les procédures de confirmation, les mesures correctives et la validation des méthodes, telles que décrites à l'article 6 de l'article 11 de l'annexe A énoncé des travaux.
- Pour toutes les enquêtes, le prix ferme tout compris d'analyse des échantillons de laboratoire par test, y compris tous les coûts associés au coût des tests analytiques (y compris la préparation des échantillons, l'analyse, la rétention et l'élimination) et la livraison des résultats d'analyse (y compris la transmission d'accès sur le Web) rapports (y compris les rapports ad hoc), les procédures de confirmation, les actions correctives et la validation des méthodes, selon le cas.

Prix facturé par échantillon = applicable Vallourec1 + somme de tous les prix applicables 2 Le prix 1 et tous les prix 2 pour le même échantillon doivent figurer sur la même facture comme indiqué à l'article 7,7 Annexe A énoncé des travaux.