



RETURN BIDS TO:

RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

Bid Receiving - PWGSC / Réception des
soumissions - TPSGC

11 Laurier St. / 11 rue Laurier

Place du Portage, Phase III

Core 0B2 / Noyau 0B2

Gatineau

Québec

K1A 0S5

Bid Fax: (819) 997-9776

REQUEST FOR PROPOSAL DEMANDE DE PROPOSITION

Proposal To: Public Works and Government
Services Canada

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

Proposition aux: Travaux Publics et Services
Gouvernementaux Canada

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

Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address

Raison sociale et adresse du

fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution

Commercial Acquisitions & Fast Track Procurement
Div/Div des Acquisitions commerciales et achats en régime
accéléré

L'Esplanade Laurier,
East Tower 7th Floor
140 O'Connor, Street,
Ottawa
Ontario
K1A 0R5

Title - Sujet Food Items~Produits alimentaires Various Food Items~Produits alimentaires variés	
Solicitation No. - N° de l'invitation W8486-22SP1A/A	Date 2021-11-25
Client Reference No. - N° de référence du client W8486-22SP1A	
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$\$PD-152-80643	
File No. - N° de dossier pd152.W8486-22SP1A	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM Eastern Standard Time EST on - le 2022-01-13 Heure Normale du l'Est HNE	
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input checked="" type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Jackson, Kristine	Buyer Id - Id de l'acheteur pd152
Telephone No. - N° de téléphone (343) 542-6608 ()	FAX No. - N° de FAX () -
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: Specified Herein Précisé dans les présentes	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

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



Destination Code - Code destinataire	Destination Address - Adresse de la destination	Invoice Code - Code bur.-comptable	Invoice Address - Adresse de facturation
D - 1	See herein.	I - 1	Paige Morris, A/DLP 6-3-7 National Defence Headquarters 101 Colonel By Dr, Ottawa, ON K1A 0K2



Item Article	Description	Dest. Code Dest.	Inv. Code Fact.	Qty Qté	U. of I. U. de D.	Unit Price/Prix unitaire FOB/FAM Destination	Plant/Usine	Delivery Req. Livraison Req.	Del. Offered Liv. offerte
1	Non-Retort Food Items	D-1	I-1	1	SU	\$	XXXXXXXXXXXXXX	See Herein – Voir ci-inclus	
2	Option 1 - Non-Retort Food Items	D-1	I-1	1	SU	\$	XXXXXXXXXXXXXX	See Herein – Voir ci-inclus	
3	Option 2 - Non-Retort Food Items	D-1	I-1	1	SU	\$	XXXXXXXXXXXXXX	See Herein – Voir ci-inclus	

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	3
1.1 BESOIN	3
1.2 CONTEXTE	3
1.3 MODIFICATION AUX PRODUITS ALIMENTAIRES	3
1.4 ACCORD COMMERCIAUX	4
1.5 CONTENU CANADIEN	4
1.6 COMPTE RENDU	4
1.7 PROCESSUS DE CONFORMITÉ DES SOUMISSIONS EN PHASES (« PCSP »)	4
1.8 SERVICE CONNEXION POSTEL.....	4
PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES	5
2.1 INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES	5
2.2 PRÉSENTATION DES SOUMISSIONS	5
2.3 DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS – EN PÉRIODE DE SOUMISSION.....	6
2.4 LOIS APPLICABLES	6
2.5 PROCESSUS DE CONTESTATION DES OFFRES ET MÉCANISMES DE RECOURS.....	6
PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS.....	8
3.1 INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS	8
PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION	11
4.1 PROCÉDURES D'ÉVALUATION	11
4.2 MÉTHODE DE SÉLECTION	31
PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	33
5.1 ATTESTATIONS EXIGÉES POUR L'ATTRIBUTION D'UN CONTRAT	33
5.2 ATTESTATIONS PRÉALABLES À L'ATTRIBUTION DU CONTRAT ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	34
PARTIE 6 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT	35
6.1 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ.....	35
6.2 BESOIN	35
6.3 MODIFICATIONS AUX PRODUITS ALIMENTAIRES	35
6.4 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES.....	35
6.5 DURÉE DU CONTRAT	37
6.6 RESPONSABLES.....	38
6.7 PAIEMENT.....	40
6.8 INSTRUCTIONS RELATIVES À LA FACTURATION.....	40
6.9 ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	41
6.10 LOIS APPLICABLES	41
6.11 ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS	41
6.12 CLAUSES DU <i>GUIDE DES CCUA</i>	41
6.13 DOCUMENT DE SORTIE- DISTRIBUTION	42
6.14 ASSURANCE	43
6.15 RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS	43
ANNEXE A – ÉNONCÉ DES BESOINS.....	44
ANNEXE A, PARTIE 1 – GÉNÉRALITÉS	44
ANNEXE A, PARTIE 2 – ÉCHANTILLONS DE PRODUCTION ET DE VÉRIFICATION (APRÈS L'ATTRIBUTION DU CONTRAT)	48
ANNEXE A, PARTIE 3 – MÉTHODE DE VÉRIFICATION DE L'ASSEMBLEUR.....	52
ANNEXE A, PARTIE 4 – CALENDRIER DE PRODUCTION	53

N° de l'invitation - Sollicitation No.
W8486-22SP1A/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W8486-22SP1A

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Id de l'acheteur - Buyer ID
PD152
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

ANNEXE A, PARTIE 5 – LISTE DES NUMÉROS DE LOT	54
ANNEXE A, PARTIE 6 – PRODUITS LIVRABLES PRÉVUS AU CONTRAT	55
ANNEXE A, PARTIE 7 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	56
ANNEXE A, PARTIE 8 – CERTIFICAT DE LIBÉRATION, D'INSPECTION ET DE RÉCEPTION – CF1280.....	88
ANNEXE A, PARTIE 9 – INSTRUCTIONS D'EXPÉDITION ET DE LIVRAISON	90
ANNEXE A, PARTIE 10 – ÉCHELLE HÉDONIQUE POUR L'ÉVALUATION SENSORIELLE	93
ANNEXE A, PARTIE 11 – EXIGENCES DE FUMIGATION POUR LES CÉRÉALES ET LES FLOCONS D'AVOINE	94
ANNEXE B- BASE DE PAIEMENT	95
ANNEXE C DE LA PARTIE 3 DE LA DEMANDE DE SOUMISSIONS	103
INSTRUMENTS DE PAIEMENT ÉLECTRONIQUE.....	103
ANNEXE D DE LA PARTIE 5 DE LA DEMANDE DE SOUMISSIONS.....	104
PROGRAMME DE CONTRATS FÉDÉRAUX POUR L'ÉQUITÉ EN MATIÈRE D'EMPLOI - ATTESTATION.....	104

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1.1 Besoin

Le ministère de la Défense nationale (MDN) a besoin d'acheter les produits alimentaires suivants pour les rations individuelles de combat (RIC), conformément à l'énoncé des besoins figurant à l'**annexe A - Énoncé des besoins**:

Produit n° 1 – Céréales croquantes pommes et cassonade (sachet de 50 g)
Produit n° 2 – Gruau érable et cassonade (sachet de 50 g)
Produit n° 3 – Céréales croquantes aux fraises (sachet de 50 g)
Produit n° 4 – Pain hamburger (sachet de 57 g)
Produit n° 5 – Confiture de mûres (sachet de 20 g)
Produit n° 6 – Confiture de framboises (sachet de 20 g)
Produit n° 7 – Confiture de fraises (sachet de 20 g)
Produit n° 8 – Tartinade chocolat - arachides (sachet de 20 g)
Produit n° 9 – Beurre d'arachides (sachet de 20 g)
Produit n° 10 – Ketchup (sachet de 20 g)
Produit n° 11 – Sauce aux piments (sachet de 3 ml)
Produit n° 12 – Café mélange espresso (sachet de 3 g)
Produit n° 13 – Boisson sportive – Punch aux fruits (sachet de 21 g)
Produit n° 14 – Boisson sportive – Raisin (sachet de 21 g)
Produit n° 15 – Boisson sportive – Glace (sachet de 21 g)
Produit n° 16 – Boisson sportive – Citron-lime (sachet de 21 g)
Produit n° 17 – Boisson sportive – Orange (sachet de 21 g)
Produit n° 18 – Mélange de randonnée BBQ sucré (sachet de 50 g)
Produit n° 19 – Mélange de randonnée choco-noix (sachet de 50 g)
Produit n° 20 – Mélange de randonnée beurre d'arachides et bananes (sachet de 50 g)
Produit n° 21 – Mélange de randonnée tropical (sachet de 50 g)
Produit n° 22 – Jerky de boeuf teriyaki (sachet de 50 g)
Produit n° 23 – Substitut de repas au chocolat (sachet de 60 g)
Produit n° 24 – Substitut de repas à la vanille (sachet de 60 g)
Produit n° 25 – Substitut de repas à la fraise (sachet de 60 g)

1.2 Contexte

Chaque année, le Programme national des rations de combat (PNRC) produit des rations individuelles de combat (RIC) qui sont utilisées pour les exercices d'entraînement, pour les opérations de déploiement ou dans les situations d'urgence lorsque l'utilisation de rations fraîches n'est pas possible. Les RIC sont composées d'une variété de produits alimentaires et non alimentaires emballés dans un sac de suremballage.

Le contenu des RIC est expédié à l'assembleur dont la tâche consiste à insérer tous les éléments individuels à l'intérieur des sacs de suremballage. Tous les contrats relatifs au contenu des rations de combat prévoient une période de livraison spécifique afin d'assurer la réception et l'inspection de tous les éléments en temps voulu.

1.3 Modification aux produits alimentaires

À sa discrétion, le Canada peut augmenter, ajouter, changer ou modifier les produits alimentaires pour les RIC et ce, avec le consentement de l'entrepreneur.

1.4 Accord commerciaux

Ce besoin est assujéti aux dispositions de l'Accord de libre-échange canadien (ALEC).

1.5 Contenu canadien

Pour ce besoin, une préférence est accordée aux produits et/ou services canadiens.

1.6 Compte rendu

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

1.7 Processus de conformité des soumissions en phases (« PCSP »)

Le Processus de conformité des soumissions en phases s'applique à ce besoin.

1.8 Service Connexion postal

Cette demande de soumissions exige aux soumissionnaires d'utiliser le service Connexion postal offert par la Société canadienne des postes pour la transmission électronique de leur soumission. Les soumissionnaires doivent consulter la **Partie 2 - Instructions à l'intention des soumissionnaires**, et la **Partie 3 - Instructions** pour la préparation des soumissions, de la demande de soumissions, pour obtenir de plus amples renseignements.

PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

2.1 Instructions, clauses et conditions uniformisées

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande de soumissions par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le [Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat](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 soumissionnaires qui présentent une soumission s'engagent à respecter les instructions, les clauses et les conditions de la demande de soumissions, et acceptent les clauses et les conditions du contrat subséquent.

Le document [2003](#) (2020-05-28) Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est incorporé par renvoi dans la demande de soumissions et en fait partie intégrante.

Le paragraphe 5.4 du document [2003](#), Instructions uniformisées – biens ou services – besoins concurrentiels, est modifié comme suit :

Supprimer : 60 jours

Insérer : 180 jours

2.1.1 Clauses du *Guide des CCUA*

[B4024T](#) (2020-07-01) Aucun produit de remplacement

[A3050T](#) (2020-07-01) Définition du contenu canadien

2.2 Présentation des soumissions

La présentation des soumissions est divisée en deux parties:

a. Livraison des soumissions

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

Remarque : Les soumissionnaires doivent présenter leurs soumissions en utilisant Connexion postal pour la clôture des soumissions à l'Unité de réception des soumissions dans la région de la capitale nationale, l'adresse de courriel est la suivante :

tpsgc.dgareceptiondessoumissions-abbidreceiving.pwgsc@tpsgc-pwgsc.gc.ca

Remarque : Les soumissions ne seront pas acceptées si elles sont envoyées directement à cette adresse de courriel. Cette adresse de courriel doit être utilisée pour ouvrir une conversation Connexion postal, tel qu'indiqué dans les instructions uniformisées [2003](#) ou pour envoyer des soumissions au moyen d'un message Connexion postal si le soumissionnaire utilise sa propre licence d'utilisateur du service Connexion postal.

b. Livraison des échantillons d'aliments telle que demandé dans la Partie 4 - Procédures d'évaluation et méthode de sélection de la demande de soumission

Tous les échantillons d'aliments doivent être soumis uniquement au MDN à l'adresse suivante avant la date et à l'heure indiquées à la page 1 de la demande de soumissions:

NDHQ (Carling)
À l'attention de: Ann Delaney (343-549-7032) et Julie Brooks (343-540-6318)
60 Promenade Moodie, Édifice CC-5
53SE-5E.3.Q11.41
Ottawa, ON K1A 0K2

En raison de la nature de la demande de soumissions, les soumissions transmises par télécopieur à TPSGC ne seront pas acceptées.

2.2.1 Améliorations apportées aux besoins pendant la demande de soumissions

Les soumissionnaires qui estiment qu'ils peuvent améliorer, techniquement ou technologiquement, le devis descriptif ou l'énoncé des travaux contenus dans la demande de soumissions, sont invités à fournir des suggestions par écrit à l'autorité contractante identifiée dans la demande de soumissions. Les soumissionnaires doivent indiquer clairement les améliorations suggérées et les motifs qui les justifient. Les suggestions, qui ne restreignent pas la concurrence ou qui ne favorisent pas un soumissionnaire en particulier, seront examinées à la condition qu'elles parviennent à l'autorité contractante au plus tard 10 jours avant la date de clôture de la demande de soumissions. Le Canada aura le droit d'accepter ou de rejeter n'importe quelle ou la totalité des suggestions proposées.

2.3 Demandes de renseignements – en période de soumission

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit à l'autorité contractante au moins 10 jours civils avant la date de clôture des soumissions. Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

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

2.4 Lois applicables

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

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

2.5 Processus de contestation des offres et mécanismes de recours

- a. Les fournisseurs potentiels ont accès à plusieurs mécanismes pour contester des aspects du processus d'approvisionnement jusqu'à l'attribution du marché, inclusivement.

-
- b. Le Canada invite les fournisseurs à porter d'abord leurs préoccupations à l'attention de l'autorité contractante. Le site Web du Canada [Achats et ventes](#), sous le titre « [Processus de contestation des soumissions et mécanismes de recours](#) », fournit de l'information sur les organismes de traitement des plaintes possibles, notamment :
- Bureau de l'ombudsman de l'approvisionnement (BOA)
 - Tribunal canadien du commerce extérieur (TCCE)
- c. Les fournisseurs devraient savoir que des **délais stricts** sont fixés pour le dépôt des plaintes et qu'ils varient en fonction de l'organisation concernée. Les fournisseurs devraient donc agir rapidement s'ils souhaitent contester un aspect du processus d'approvisionnement.

PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

3.1 Instructions pour la préparation des soumissions

En raison du caractère de la demande de soumissions, seulement les soumissions transmises par le service Connexion postal seront acceptées.

Le Canada demande que les soumissionnaires présentent leur soumission en sections distinctes comme suit :

Section I : Soumission technique;
Section II : Soumission financière; et
Section III : Attestations

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

3.1.1 Multiple contrats

Les soumissionnaires peuvent soumissionner sur tout ou partie des produits alimentaires des RIC comme détaillé dans le Besoin, ce qui peut donner lieu à plusieurs contrats. Un seul contrat par produit alimentaire de RIC conforme sera attribué en fonction des résultats de l'évaluation.

3.1.2 Section I : Soumission technique

- a. Les soumissionnaires n'ont pas à soumissionner pour tous les produits alimentaires des RIC identifiés dans la demande de soumissions.
- b. Dans leur soumission technique, les soumissionnaires devraient démontrer leur compréhension des exigences contenues dans la demande de soumissions et expliquer comment ils répondront à ces exigences. Les soumissionnaires devraient démontrer leur capacité de manière approfondie, concise et claire pour exécuter les travaux.
- c. La soumission technique doit aborder clairement et de manière suffisamment approfondie les points qui sont assujettis aux critères d'évaluation en fonction desquels la soumission sera évaluée. Il ne suffit pas de simplement répéter l'énoncé contenu dans la demande de soumissions. Afin de faciliter l'évaluation de la soumission, le Canada demande que les soumissionnaires abordent et présentent les sujets dans l'ordre des critères d'évaluation sous les mêmes rubriques. Pour éviter les doublons, les soumissionnaires peuvent se référer à différentes sections de leur soumission en identifiant le numéro de paragraphe et de page spécifique où le sujet a déjà été traité.
- d. La soumission technique du soumissionnaire doit inclure une (1) copie de la page 1 de la présente Demande de soumission (DS), signée et datée par un représentant autorisé du soumissionnaire.

3.1.3 Section II : Soumission financière

- a. Le soumissionnaire doit présenter sa soumission financière conformément aux tableaux de prix de l'annexe B, Base de paiement, sans aucune condition, hypothèse, restriction ou autre. Les soumissionnaires doivent remplir et soumettre avec leur soumission financière, le tableau 2- Tableaux des prix dans la **Partie 4 - Procédures d'évaluation et méthode de sélection**, article **4.1.3.1 Calcul du prix total de la soumission**. Toute proposition financière visant à restreindre la manière dont le Canada acquiert des biens ou des services dans le cadre du contrat subséquent, à l'exception des limitations expressément énoncées dans la présente demande de soumissions, sera

considérée comme non recevable et la soumission du soumissionnaire ne recevra aucune autre considération.

- b. Les soumissionnaires doivent fournir un prix unitaire ferme pour chaque article sur lequel ils souhaitent soumissionner, pour toute la durée du contrat. Le prix de la soumission doit être en dollars canadiens, rendu droits acquittés (DDP) à destination, Incoterms 2000, droits de douane canadiens et taxes d'accise inclus, le cas échéant, et taxes applicables en sus. Les prix ne doivent être inclus que dans la proposition financière.
- c. Les soumissionnaires ne sont pas tenus d'indiquer un prix pour tous les articles identifiés dans la demande de soumissions. Cependant, les soumissionnaires doivent proposer un prix pour tous les articles sur lesquels ils souhaitent de soumettre une soumission afin d'être évalués.
- d. Le Canada a le droit de disqualifier une soumission si le prix de tout produit livrable ne reflète pas un prix réel et réel du marché.
- e. Les quantités fournies à l'**Annexe B- Base de paiement**, sont uniquement à des fins d'évaluation. Le gouvernement du Canada ne s'engage pas à ce que l'utilisation future des services par le gouvernement corresponde aux quantités fournies à l'attribution du contrat. Les quantités finales seront fournies à l'attribution du contrat.
- f. Les prix soumis avec la soumission feront partie de tout contrat subséquent.
- g. L'indice des prix à la consommation (IPC) sera utilisé pour déterminer l'ajustement de prix applicable pour toutes les périodes optionnelles. Par conséquent, seul le prix de la période initiale de la demande de soumission doit être soumis à des fins d'évaluation. Pour les 5 périodes optionnelles de 1 année chacune, pour acheter des quantités additionnelles des produits mentionnés ci-haut, l'entrepreneur est en accord que les prix unitaires fermes (augmentation ou diminution) seront ajustés selon l'indice des prix de consommation (IPC) pour la nourriture déterminés par Statistiques Canada (Exemple mars 2014 à mars 2015 « +3,8% »). L'ajustement sera fait annuellement, basé sur l'IPC moyen pour la nourriture déterminé à partir de la plus récente période de douze (12) mois en utilisant les prix fermes unitaires de l'année précédente.

<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/tv.action?pid=1810000413>

Le Canada se réserve le droit de négocier toute modification aux options de paiement ainsi que les ajustements de prix avec l'entrepreneur en fonction des différents types d'articles décrits à l' **annexe A - Énoncé des besoins**.

3.1.3.1 Paiement électronique de factures – soumission

Si vous êtes disposés à accepter le paiement de factures au moyen d'instruments de paiement électronique, compléter l'**Annexe C- Instruments de paiement électronique**, afin d'identifier lesquels sont acceptés.

Si l'**Annexe C- Instruments de paiement électronique** n'a pas été complétée, il sera alors convenu que le paiement de factures au moyen d'instruments de paiement électronique ne sera pas accepté.

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

N° de l'invitation - Solicitation No.
W8486-22SP1A/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W8486-22SP1A

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Id de l'acheteur - Buyer ID
PD152
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

3.1.3.2 Fluctuation du taux de change

C3011T (2013-11-06) Fluctuation du taux de change

Le besoin ne prévoit pas offrir d'atténuer les risques liés à la fluctuation du taux de change. Aucune demande d'atténuation des risques liés à la fluctuation du taux de change ne sera prise en considération. Toute soumission incluant une telle disposition sera déclarée non recevable.

3.1.4 Section III : Attestations

Les soumissionnaires doivent présenter les attestations et renseignements supplémentaires exigés à la **Partie 5 - Attestations et renseignements supplémentaires.**

PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

4.1 Procédures d'évaluation

- a. Les soumissions reçues seront évaluées par rapport à l'ensemble des exigences de la demande de soumissions, incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- b. Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les soumissions.
- c. L'équipe d'évaluation déterminera si deux (2) soumissions ou plus sont accompagnées d'une attestation valide de contenu canadien et présentées par deux soumissionnaires ou plus qui ne sont pas affiliés au sens utilisé dans la Loi sur la concurrence, L.R.C. (1985), c. C-34. Si c'est le cas, seulement les soumissions accompagnées d'une attestation valide seront admissibles à l'attribution d'un contrat; sinon, toutes les soumissions reçues le seront. Si, à un moment quelconque du processus d'évaluation, on constate, que ce soit en déterminant l'invalidité des attestations, en déterminant que les soumissions sont irrecevables ou que les soumissions ont été retirées par les soumissionnaires, qu'il n'y a plus deux (2) soumissions recevables ou plus avec une attestation valide, alors toutes les soumissions recevables seront admissibles à l'attribution d'un contrat. Le Canada pourrait effectuer la validation des attestations de contenu canadien à tout moment durant le processus d'évaluation, y compris en même temps que d'autres étapes.
- d. En plus de toute autre période établie dans la demande de soumissions :
 - i. Demandes de précisions : Si le Canada demande des précisions ou des vérifications au soumissionnaire, il aura deux (2) jours ouvrables (ou plus si l'autorité contractante le spécifie par écrit) pour fournir l'information nécessaire au Canada. Si le soumissionnaire n'est pas en mesure de respecter la date limite, la soumission va être déclarée non-recevable.
 - ii. Prolongation du délai : Si le soumissionnaire a besoin de plus de temps, l'autorité contractante peut accorder une prolongation à sa seule discrétion.
 - iii. Le Canada appliquera le Processus de conformité des soumissions en phases décrit ci-dessous.

4.1.1 Processus de conformité des soumissions en phases (« PCSP »)

4.1.1.1 (19-07-2018) Généralités

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

LE SOUMISSIONNAIRE RECONNAÎT QUE LES EXAMENS LORS DES PHASES I ET II DU PRÉSENT PROCESSUS NE SONT QUE PRÉLIMINAIRES ET N'EMPÊCHENT PAS QU'UNE SOUMISSION SOIT NÉANMOINS JUGÉE NON RECEVABLE À LA PHASE III, ET CE, MÊME POUR LES EXIGENCES OBLIGATOIRES QUI ONT FAIT L'OBJET D'UN EXAMEN AUX PHASES I OU II, ET MÊME SI LA SOUMISSION AURAIT ÉTÉ JUGÉE RECEVABLE À UNE PHASE ANTÉRIEURE.

LE CANADA PEUT DÉTERMINER À SA DISCRÉTION QU'UNE SOUMISSION NE RÉPOND PAS À UNE EXIGENCE OBLIGATOIRE À N'IMPORTE QUELLE DE CES PHASES.

LE SOUSMISSIONNAIRE RECONNAÎT ÉGALEMENT QUE MALGRÉ LE FAIT QU'IL AIT FOURNI UNE RÉPONSE À UN AVIS OU À UN RAPPORT D'ÉVALUATION DE LA CONFORMITÉ (REC) (TEL QUE CES TERMES SONT DÉFINIS PLUS BAS) QU'IL EST POSSIBLE QUE CETTE RÉPONSE NE SUFFISE PAS POUR QUE SA SOUMISSION SOIT JUGÉE CONFORME AUX AUTRES EXIGENCES OBLIGATOIRES.

- c. Le Canada peut, à sa propre discrétion et à tout moment, demander et recevoir de l'information de la part du soumissionnaire afin de corriger des erreurs ou des lacunes administratives dans sa soumission, et cette nouvelle information fera partie intégrante de sa soumission. Ces erreurs pourraient être, entre autres : une signature absente; une case non cochée dans un formulaire; une erreur de forme; l'omission d'un accusé de réception, du numéro d'entreprise d'approvisionnement ou même les coordonnées des personnes-ressources, c'est-à-dire leurs noms, leurs adresses et les numéros de téléphone; ou encore des erreurs d'inattention dans les calculs ou dans les nombres, et des erreurs qui n'affectent en rien les montants que le soumissionnaire a indiqué pour le prix ou pour tout composant du prix. Ainsi, le Canada a le droit de demander ou de recevoir toute information après la date de clôture de l'invitation à soumissionner uniquement lorsque l'invitation à soumissionner permet ce droit expressément. Le soumissionnaire disposera alors d'un délai indiqué pour fournir l'information requise. Toute information fournie hors délais sera refusée.
- d. Le PCSP ne limite pas les droits du Canada en vertu du Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat (CCUA) 2003 (2020-05-28) Instructions uniformisées – biens ou services – besoins concurrentiels, ni le droit du Canada de demander ou d'accepter toute information pendant la période de soumission ou après la clôture de cette dernière, lorsque la demande de soumissions confère expressément ce droit au Canada, ou dans les circonstances décrites au paragraphe (c).
- e. Le Canada enverra un Avis ou un REC selon la méthode de son choix et à sa discrétion absolue. Le soumissionnaire doit soumettre sa réponse par la méthode stipulée dans l'Avis ou le REC. Les réponses sont réputées avoir été reçues par le Canada à la date et à l'heure qu'elles ont été livrées au Canada par la méthode indiquée dans l'Avis ou le REC et à l'adresse qui y figure. Un courriel de réponse autorisé dans l'Avis ou le REC est réputé reçu par le Canada à la date et à l'heure auxquelles il a été reçu dans la boîte de réception de l'adresse électronique indiquée dans l'Avis ou le REC. Un Avis, ou un REC, envoyé par le Canada au soumissionnaire à l'adresse fournie par celui-ci dans la soumission ou après l'envoi de celle-ci est réputé avoir été reçu par le soumissionnaire à la date à laquelle il a été envoyé par le Canada. Le Canada n'assume aucune responsabilité envers les soumissionnaires pour les soumissions retardataires, peu importe la cause.

4.1.1.2 (13-03-2018) Phase I: Soumission financière

- (a) Après la date et l'heure de clôture de cette demande de soumissions, le Canada examinera la soumission pour déterminer si elle comporte une soumission financière et si celle-ci contient toute l'information demandée par la demande de soumissions. L'examen par le Canada à la phase I se limitera à déterminer s'il y manque des informations exigées par la demande de soumissions à la soumission financière. Cet examen n'évaluera pas si la soumission financière répond à toute norme ou si elle est conforme à toutes les exigences de la demande.
- (b) L'examen par le Canada durant la phase I sera effectué par des fonctionnaires du ministère des Travaux publics et des Services gouvernementaux Canada.
- (c) Si le Canada détermine, selon sa discrétion absolue, qu'il n'y a pas de soumission financière ou qu'il manque toutes les informations demandées dans la soumission financière, la soumission sera alors jugée non recevable et sera rejetée.
- (d) Pour les soumissions autres que celles décrites au paragraphe (c), Canada enverra un avis écrit au

soumissionnaire (« Avis ») identifiant où la soumission financière manque d'informations. Un soumissionnaire dont la soumission financière a été jugée recevable selon les exigences examinées lors de la phase I ne recevra pas d'Avis. De tels soumissionnaires n'auront pas le droit de soumettre de l'information supplémentaire relativement à leur soumission financière.

- (e) Les soumissionnaires qui ont reçu un Avis bénéficieront d'un délai indiqué dans l'Avis (la « période de grâce ») pour redresser les points indiqués dans l'Avis en fournissant au Canada, par écrit, l'information supplémentaire ou une clarification en réponse à l'Avis. Les réponses reçues après la fin de la période de grâce ne seront pas prises en considération par le Canada sauf dans les circonstances et conditions stipulées expressément dans l'avis.
- (f) Dans sa réponse à l'Avis, le soumissionnaire n'aura le droit de redresser que la partie de sa soumission financière indiquée dans l'Avis. Par exemple, lorsque l'Avis indique qu'un élément a été laissé en blanc, seule l'information manquante pourra ainsi être ajoutée à la soumission financière, excepté dans les cas où l'ajout de cette information entraînera nécessairement la modification des calculs qui ont déjà été présentés dans la soumission financière (p. ex. le calcul visant à déterminer le prix total). Les rajustements nécessaires devront alors être mis en évidence par le soumissionnaire et seuls ces rajustements pourront être effectués. Toutes les informations fournies doivent satisfaire aux exigences de la demande de soumissions.
- (g) Toute autre modification apportée à la soumission financière soumise par le soumissionnaire sera considérée comme une nouvelle information et sera rejetée. Aucun changement ne sera autorisé à une quelconque autre section de la soumission du soumissionnaire. L'intégralité de l'information soumise conformément aux exigences de cette demande de soumissions en réponse à l'Avis remplacera **uniquement** la partie de la soumission financière originale telle qu'autorisée ci-dessus et sera utilisée pour le reste du processus d'évaluation des soumissions.
- (h) Le Canada déterminera si la soumission financière est recevable pour les exigences examinées à la phase I, en tenant compte de l'information supplémentaire ou de la clarification fournie par le soumissionnaire conformément à la présente section. Si la soumission financière n'est pas jugée recevable au regard des exigences examinées à la phase I à la satisfaction du Canada, la soumission financière sera jugée non recevable et rejetée.
- (i) Seules les soumissions jugées recevables conformément aux exigences examinées à la phase I à la satisfaction du Canada seront examinées à la phase II.

4.1.1.3 (13-03-2018) Phase II : Soumission technique

- (a) L'examen par le Canada au cours de la phase II se limitera à une évaluation de la soumission technique afin de vérifier si le soumissionnaire a respecté toutes les exigences obligatoires d'admissibilité. Cet examen n'évalue pas si la soumission technique répond à une norme ou répond à toutes les exigences de la soumission. Les exigences obligatoires d'admissibilité sont les critères techniques obligatoires tels qu'ainsi décrits dans la présente demande de soumissions comme faisant partie du Processus de conformité des soumissions en phases. Les critères techniques obligatoires qui ne sont pas identifiés dans la demande de soumissions comme faisant partie du PCSP ne seront pas évalués avant la phase III.
- (b) Le Canada enverra un avis écrit au soumissionnaire REC précisant les exigences obligatoires d'admissibilité que la soumission n'a pas respectée. Un soumissionnaire dont la soumission a été jugée recevable au regard des exigences examinées au cours de la phase II recevra un REC qui précisera que sa soumission a été jugée recevable au regard des exigences examinées au cours de la phase II. Le soumissionnaire en question ne sera pas autorisé à soumettre des informations supplémentaires en réponse au REC.

- (c) Le soumissionnaire disposera de la période de temps précisée dans le REC (« période de grâce ») pour remédier à l'omission de répondre à l'une ou l'autre des exigences obligatoires d'admissibilité inscrites dans le REC en fournissant au Canada, par écrit, des informations supplémentaires ou des clarifications en réponse au REC. Les réponses reçues après la fin de la période de grâce ne seront pas prises en considération par le Canada sauf, dans les circonstances et conditions expressément prévues par le REC.
- (d) La réponse du soumissionnaire doit adresser uniquement les exigences obligatoires d'admissibilité énumérées dans le rapport d'évaluation de conformité (REC) et considérées comme non accomplies, et doit inclure uniquement les renseignements nécessaires pour ainsi se conformer aux exigences. Toutefois, dans le cas où une réponse aux exigences obligatoires d'admissibilité énumérées dans le REC entraînera nécessairement la modification d'autres renseignements qui sont déjà présents dans la soumission, les rajustements nécessaires devront être mis en évidence par le soumissionnaire. La réponse au REC ne doit pas inclure de changement à la soumission financière. Toute autre information supplémentaire qui n'est pas requise pour se conformer aux exigences ne sera pas prise en considération par le Canada.
- (e) La réponse du soumissionnaire au REC devra spécifier, pour chaque cas, l'exigence obligatoire d'admissibilité du REC à laquelle elle répond, notamment en identifiant le changement effectué dans la section correspondante de la soumission initiale, et en identifiant dans la soumission initiale les modifications nécessaires qui en découlent. Pour chaque modification découlant de la réponse aux exigences obligatoires d'admissibilité énumérées dans le REC, le soumissionnaire doit expliquer pourquoi une telle modification est nécessaire. Il n'incombe pas au Canada de réviser la soumission du soumissionnaire; il incombe plutôt au soumissionnaire d'assumer les conséquences si sa réponse au REC n'est pas effectuée conformément au présent paragraphe. Toutes les informations fournies doivent satisfaire aux exigences de la demande de soumissions.
- (f) Tout changement apporté à la soumission par le soumissionnaire en dehors de ce qui est demandé, sera considéré comme étant de l'information nouvelle et ne sera pas prise en considération. L'information soumise selon les exigences de cette demande de soumissions en réponse au REC remplacera, intégralement et **uniquement** la partie de la soumission originale telle qu'elle est autorisée dans cette section.
- (g) Les informations supplémentaires soumises pendant la phase II et permises par la présente section seront considérées comme faisant partie de la soumission et seront prises en compte par le Canada dans l'évaluation de la soumission lors de la phase II que pour déterminer si la soumission respecte les exigences obligatoires admissibles. Celles-ci ne seront utilisées à aucune autre phase de l'évaluation pour augmenter les notes que la soumission originale pourrait obtenir sans les avantages de telles informations additionnelles. Par exemple, un critère obligatoire admissible qui exige l'obtention d'un nombre minimum de points pour être considéré conforme sera évalué à la phase II afin de déterminer si cette note minimum obligatoire aurait été obtenue si le soumissionnaire n'avait pas soumis les renseignements supplémentaires en réponse au REC. Dans ce cas, la soumission sera considérée comme étant conforme par rapport à ce critère obligatoire admissible et les renseignements supplémentaires soumis par le soumissionnaire lieront le soumissionnaire dans le cadre de sa soumission, mais la note originale du soumissionnaire, qui était inférieure à la note minimum obligatoire pour ce critère obligatoire admissible, ne changera pas, et c'est cette note originale qui sera utilisée pour calculer les notes pour la soumission.
- (h) Le Canada déterminera si la soumission est recevable pour les exigences examinées à la phase II, en tenant compte de l'information supplémentaire ou de la clarification fournie par le soumissionnaire conformément à la présente section. Si la soumission n'est pas jugée recevable selon des exigences examinées à la phase II à la satisfaction du Canada, la soumission financière sera jugée non recevable et rejetée.

- (i) Uniquement les soumissions jugées recevables selon les exigences examinées à la phase II et à la satisfaction du Canada seront ensuite évaluées à la phase III.

4.1.1.4 (13-03-2018) Phase III : Évaluation finale de la soumission

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

4.1.2 Évaluation technique

L'évaluation technique comprend deux parties. La première partie est constituée de critères obligatoires. Ces critères seront évalués en déterminant s'ils rencontrent ou non les exigences établies. La deuxième partie est constituée de critères techniques cotés par pointage. Le pointage sera déterminé à partir d'évaluations sensorielles.

4.1.2.1 Critères techniques obligatoires

- a. Le soumissionnaire doit se conformer et rencontrer toutes les exigences techniques, les termes et conditions spécifiés dans la présente demande de soumission.
- b. Chaque soumission sera examinée pour s'assurer qu'elle est conforme aux exigences obligatoires de la demande de soumissions. Tout élément de la demande de soumission qui est spécifiquement identifié par les mots « doit » ou « obligatoire » est une exigence obligatoire. Les soumissions qui ne respectent pas toutes les exigences obligatoires seront déclarées non recevables et seront disqualifiées. L'équipe d'évaluation peut déterminer qu'une soumission ne répond pas à une exigence obligatoire à tout moment au cours du processus d'évaluation.
- c. Les critères techniques obligatoires sont décrits à la **Partie 4 - Procédures d'évaluation et méthode de sélection** dans le **Tableau 1- Critères obligatoires** et doivent être fournis à la fermeture de la soumission.
- d. Les soumissionnaires sont avisés que le **Tableau 1- Critères obligatoires** n'inclue pas toutes les exigences obligatoires de cette demande de soumissions. Cette invitation à soumissionner contient d'autres exigences obligatoires relatives à la soumission, au format et contenu de la proposition, incluant l'obligation de fournir les certifications et les exigences obligatoires relatives à la soumission de la proposition de coût. Il est la responsabilité du soumissionnaire de lire la totalité du contenu de l'invitation à soumissionner afin de s'assurer qu'il rencontre tous les critères obligatoires de cette sollicitation.
- e. Les soumissionnaires doivent compléter et soumettre, avec leur soumission, le **Tableau 1- Critère obligatoires** pour chaque article sur lequel ils souhaitent soumissionner, afin d'être évalué. Le format du tableau doit être similaire au format proposé ci-dessous.
- f. Le processus de conformité des soumissions en phases s'appliquera à tous les critères techniques obligatoires indiqués dans le **Tableau 1- Critères obligatoires**

Tableau 1 – Critères obligatoires

N°	Critères obligatoires	Instructions supplémentaires	Références à la soumission	Accepté	Refusé
1.	Exigences applicables aux échantillons de produits alimentaires				
1a.	<p>Le soumissionnaire doit fournir dix (10) échantillons de chaque produit alimentaire pour lequel il soumissionne parmi la liste ci-dessous. Une seule version de chaque produit sera acceptée.</p> <p>Produit n° 1 – Céréales croquantes pommes et cassonade (sachet de 50 g) Produit n° 2 – Gruau érablé et cassonade (sachetde 50 g) Produit n° 3 – Céréales croquantes aux fraises (sachet de 50 g) Produit n° 4 – Pain hamburger (sachet de 57 g) Produit n° 5 – Confiture de mûres (sachet de 20 g) Produit n° 6 – Confiture de framboises (sachet de 20 g) Produit n° 7 – Confiture de fraises (sachet de 20 g) Produit n° 8 – Tartinade chocolat - arachides (sachet de 20 g) Produit n° 9 – Beurre d'arachides (sachet de 20 g) Produit n° 10 – Ketchup (sachet de 20 g) Produit n° 11 – Sauce aux piments (sachet de 3 ml) Produit n° 12 – Café mélange espresso (sachet de 3 g) Produit n° 13 – Boisson sportive – Punch aux fruits (sachet de 21 g) Produit n° 14 – Boisson sportive – Raisin (sachet de 21 g) Produit n° 15 – Boisson sportive – Glace (sachet de 21 g) Produit n° 16 – Boisson sportive – Citron-lime (sachet de 21 g) Produit n° 17 – Boisson sportive – Orange (sachet de 21 g) Produit n° 18 – Mélange de randonnée BBQ sucré (sachet de 50 g) Produit n° 19 – Mélange de randonnée choco-noix (sachet de 50 g) Produit n° 20 – Mélange de randonnée beurre d'arachides et bananes (sachet de 50 g) Produit n° 21 – Mélange de randonnée tropical (sachet de 50 g) Produit n° 22 – Jerky de boeuf tériyaki (sachet de 50 g) Produit n° 23 – Substitut de repas au chocolat (sachetde 60 g) Produit n° 24 – Substitut de repas à la vanille (sachetde 60 g) Produit n° 25 – Substitut de repas à la fraise (sachet de 60 g)</p>	<p>Si le soumissionnaire soumet plus d'une version du même produit, le PNRC choisira au hasard la version qui sera évaluée. Les autres versions ne seront pas prises en considération.</p>			

1b.	<p>Pour chaque produit alimentaire pour lequel une soumission est faite, le soumissionnaire doit s'assurer que chaque échantillon de produit alimentaire provient du même lot.</p> <p>Produit n° 1 – Céréales croquantes pommes et cassonade (sachet de 50 g) Produit n° 2 – Gruau érable et cassonade (sachet de 50 g) Produit n° 3 – Céréales croquantes aux fraises (sachet de 50 g) Produit n° 4 – Pain hamburger (sachet de 57 g) Produit n° 5 – Confiture de mûres (sachet de 20 g) Produit n° 6 – Confiture de framboises (sachet de 20 g) Produit n° 7 – Confiture de fraises (sachet de 20 g) Produit n° 8 – Tartinade chocolat - arachides (sachet de 20 g) Produit n° 9 – Beurre d'arachides (sachet de 20 g) Produit n° 10 – Ketchup (sachet de 20 g) Produit n° 11 – Sauce aux piments (sachet de 3 ml) Produit n° 12 – Café mélange espresso (sachet de 3 g) Produit n° 13 – Boisson sportive – Punch aux fruits (sachet de 21 g) Produit n° 14 – Boisson sportive – Raisin (sachet de 21 g) Produit n° 15 – Boisson sportive – Glace (sachet de 21 g) Produit n° 16 – Boisson sportive – Citron-lime (sachet de 21 g) Produit n° 17 – Boisson sportive – Orange (sachet de 21 g) Produit n° 18 – Mélange de randonnée BBQ sucré sachet de 50 g) Produit n° 19 – Mélange de randonnée choco-noix (sachet de 50 g) Produit n° 20 – Mélange de randonnée beurre d'arachides et bananes (sachet de 50 g) Produit n° 21 – Mélange de randonnée tropical (sachet de 50 g) Produit n° 22 – Jerky de boeuf teriyaki (sachet de 50 g) Produit n° 23 – Substitut de repas au chocolat (sachet de 60 g) Produit n° 24 – Substitut de repas à la vanille (sachet de 60 g) Produit n° 25 – Substitut de repas à la fraise (sachet de 60 g)</p>				
1c.	<p>Le soumissionnaire doit s'assurer que le numéro de lot est imprimé sur chaque échantillon de chaque produit alimentaire pour lequel il soumissionne, conformément aux spécifications techniques figurant à l'Annexe A - Énoncé des besoins, sous Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques.</p>				
1d.	<p>Le soumissionnaire doit attester que ses échantillons de produits alimentaires répondent à toutes les exigences techniques indiquées dans la fiche de spécifications techniques figurant à l'Annexe A - Énoncé des besoins, sous Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, fournie dans le présent document.</p>				

1e.	Le soumissionnaire doit fournir une liste de tous les produits alimentaires pour lesquels il souhaite faire une soumission.						
2.	Exigences relatives à l'emballage						
2a.	Le soumissionnaire doit fournir la feuille de spécifications des matériaux d'emballage du fournisseur d'emballage pour chaque produit alimentaire pour lequel il soumissionne. La feuille de spécifications doit inclure le logo officiel et l'adresse du fabricant et doit aussi être signée et datée par le représentant du fabricant. Les spécifications et les exigences en matière d'emballage figurent à l' Annexe A - Énoncé des besoins, sous Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques.						
3.	Vérification du ratio des mélanges de randonnée						
3a.	Le soumissionnaire doit fournir le poids de chaque ingrédient des mélanges de randonnée en grammes (g). Les rations de mélange de randonnée figurent dans les spécifications techniques de l' Annexe A - Énoncé des besoins, sous Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques.			Note : Le MDN se réserve le droit de peser chaque ingrédient pendant l'évaluation des échantillons.			
4.	Déclarations obligatoires						
4a.	Le soumissionnaire doit fournir une déclaration indiquant que tous les échantillons de produits alimentaires sont conformes à toutes les spécifications indiquées dans la fiche de spécifications techniques figurant à l' Annexe A - Énoncé des besoins, sous Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques. Le soumissionnaire doit fournir une déclaration pour chaque produit alimentaire pour lequel il soumissionne.			Le soumissionnaire peut simplement déclarer : « (Norm du produit alimentaire) répond à toutes les spécifications indiquées à l' Annexe A - Énoncé des besoins, sous Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques. »			
4b.	Le soumissionnaire doit fournir une déclaration indiquant le poids net minimum de chaque produit alimentaire pour lequel il soumissionne. Le poids net minimum doit être indiqué en grammes (g) comme le mentionnent les feuilles de spécifications techniques de l' Annexe A - Énoncé des besoins, sous Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques.						
4c.	Le soumissionnaire doit fournir une déclaration indiquant le nombre de sachets par conteneur d'expédition au moment de la production pour chaque produit alimentaire pour lequel il soumissionne.						

4d.	Le soumissionnaire doit fournir une déclaration indiquant l'interprétation du code de production de chaque produit alimentaire pour lequel il soumissionne.	Uniquement applicable si le code de production des Forces armées canadiennes (FAC) n'est pas utilisé.			
5.	Représentant du soumissionnaire				
5a.	Le soumissionnaire doit nommer un représentant autorisé et un représentant suppléant pour toute clarification ou question concernant sa soumission. Les informations requises comprennent le nom, le titre, le numéro de téléphone et l'adresse électronique.				
6.	Certificats d'analyse				
6a.	<p>Le soumissionnaire doit fournir un certificat valide d'un laboratoire agréé indiquant le nom du produit alimentaire et les résultats des critères respectifs énumérés ci-dessous. Cette consigne s'applique seulement aux produits alimentaires énumérés ci-dessous.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Activité de l'eau <ol style="list-style-type: none"> i. Pain hamburger $\leq 0,89$ ii. Jerky de boeuf $\leq 0,8$ 2. Teneur en eau <ol style="list-style-type: none"> i. Boissons sportives $\leq 3,5 \%$ ii. Café mélange espresso $\leq 4 \%$ 3. Substituts de repas <ol style="list-style-type: none"> i. Teneur en protéines $\geq 15 \text{ g}$ ii. Vitamine D $\geq 2,5 \mu\text{g}$ iii. Vitamine B3/niacine $\leq 6 \text{ mg} - \text{EN}$ iv. Fer $\leq 2,5 \text{ mg}$ v. Magnésium $\leq 120 \text{ mg}$ 4. Boissons sportives <ol style="list-style-type: none"> i. Vitamine C 60 mg à 130 mg ii. Teneur en sodium 115 mg à 150 mg iii. Teneur en potassium 35 mg à 45 mg 	<p>Les certificats provenant de laboratoires situés en dehors du Canada et des États-Unis ne seront pas acceptés.</p> <p>Les certificats doivent indiquer les résultats pour le produit dans sa totalité. Les certificats d'ingrédients individuels ne seront pas acceptés.</p>			

N° de l'invitation - Solicitation No.
W8486-22SP1A/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W8486-22SP1A

N° de la modif. - Amd. No.

File No. - N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Id de l'acheteur - Buyer ID
PD152
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

7. Documents additionnels				
7a.	La soumission technique doit inclure une copie de la page 1 de la présente demande de soumission signée et datée par un représentant autorisé du soumissionnaire.			
8	Livraison suivant l'attribution du contrat – Déclaration de capacité			
8a.	La livraison des biens doit être effectuée chez l'Assembleur environ 6 mois après l'attribution du contrat.	Dans le cadre de sa réponse, le soumissionnaire doit fournir une déclaration concernant sa capacité à rencontrer cette exigence. La date de livraison résultant de ce calcul fera partie du contrat.		

4.1.2.2 Critères techniques cotés

- a. Le but de cette évaluation est d'établir l'acceptabilité des produits alimentaires par les utilisateurs. Chaque produit alimentaire soumis sera évalué individuellement en utilisant une échelle hédonique de neuf (9) points s'échelonnant de 1 à 9 et où les évaluateurs y indiquent leur pointage. Voir **l'annexe A- Énoncé des Besoins**, sous la **Partie 10- Échelle hédonique pour l'évaluation sensorielle** pour l'échelle hédonique utilisée. Les soumissionnaires qui ne fournissent pas l'information requise dans cette présente demande de soumissions seront évalués conséquemment.
- b. Chaque soumissionnaire doit fournir dix (10) échantillons de chaque produit alimentaire sur lequel ils souhaitent soumettre une soumission. Ces échantillons sont nécessaires afin de permettre au Canada de vérifier la conformité avec tous les critères spécifiés dans cette demande de soumissions.
- c. Un minimum de quatre (4) évaluateurs évalueront chacun des échantillons de produit alimentaire fournis.
- d. **L'annexe A - Partie 7- Spécifications techniques** fournit les spécifications que les évaluateurs utiliseront comme guide pour l'évaluation du produit.
- e. Pour qualifier, chaque produit alimentaire soumis doit obtenir le pointage minimal moyen combiné requis de 6,00 (six) points selon les critères suivants :
 - i. Apparence;
 - ii. Texture;
 - iii. Saveur (goût et arôme); et
 - iv. Global
- f. Une moyenne sera calculée à partir de l'ensemble des pointages par critères. Cette moyenne sera arrondie à deux décimales.
- g. Si le produit alimentaire proposé n'obtient pas la moyenne minimale combinée de 6,00 points pour l'apparence, la texture, la saveur et le global, l'article sera exclu de toute autre considération.
- h. Advenant le cas où un produit alimentaire échoue l'évaluation technique par pointage, le Canada ne réévaluera pas le produit alimentaire une seconde fois.
- i. **Note aux soumissionnaires** : Lorsqu'un contrat est attribué, les échantillons de soumission acceptés sont conservés et distribués au personnel responsable d'effectuer la comparaison entre l'échantillon de soumission approuvé et les échantillons de production du contrat en cours incluant les années supplémentaire, si applicable.

Exemple d'un scénario de l'évaluation sensorielle

Dans cet exemple, un produit alimentaire est évalué par 5 évaluateurs :

Apparence- Produit alimentaire 1						Moyenne
	Évaluateur 1	Évaluateur 2	Évaluateur 3	Évaluateur 4	Évaluateur 5	
	Score	Score	Score	Score	Score	
Soumissionnaire A	7	6	5	6	5	

Texture- Produit alimentaire 1						Moyenne
	Évaluateur 1	Évaluateur 2	Évaluateur 3	Évaluateur 4	Évaluateur 5	
	Score	Score	Score	Score	Score	
Soumissionnaire A	7	7	5	6	5	

Saveur- Produit alimentaire 1						Moyenne
	Évaluateur 1	Évaluateur 2	Évaluateur 3	Évaluateur 4	Évaluateur 5	
	Score	Score	Score	Score	Score	
Soumissionnaire A	8	9	7	7	8	

Global- Produit alimentaire 1						Moyenne
	Évaluateur 1	Évaluateur 2	Évaluateur 3	Évaluateur 4	Évaluateur 5	
	Score	Score	Score	Score	Score	
Soumissionnaire A	7	7	6	7	7	

On calculera le pointage moyen de chaque critère en faisant la moyenne des pointages individuels. Cette moyenne sera arrondie à deux décimales près.

Apparence- Produit alimentaire 1						Moyenne
	Évaluateur 1	Évaluateur 2	Évaluateur 3	Évaluateur 4	Évaluateur 5	
	Score	Score	Score	Score	Score	
Soumissionnaire A	7	6	5	6	5	5.80

Texture- Produit alimentaire 1						Moyenne
	Évaluateur 1	Évaluateur 2	Évaluateur 3	Évaluateur 4	Évaluateur 5	
	Score	Score	Score	Score	Score	
Soumissionnaire A	7	7	5	6	5	6.00

Saveur- Produit alimentaire 1						Moyenne
	Évaluateur 1	Évaluateur 2	Évaluateur 3	Évaluateur 4	Évaluateur 5	
	Score	Score	Score	Score	Score	
Soumissionnaire A	8	9	7	7	8	7.80

Global- Produit alimentaire 1						Moyenne
	Évaluateur 1	Évaluateur 2	Évaluateur 3	Évaluateur 4	Évaluateur 5	
	Score	Score	Score	Score	Score	
Soumissionnaire A	7	7	6	7	7	6.80

Dans cet exemple, le produit alimentaire est acceptable puisque le pointage moyen combiné pour les quatre (4) critères dépasse le pointage minimum requis de 6.00.

Apparence- Produit alimentaire 1						Moyenne
	Évaluateur 1	Évaluateur 2	Évaluateur 3	Évaluateur 4	Évaluateur 5	
	Score	Score	Score	Score	Score	
Soumissionnaire A	7	6	5	6	5	5.80

Texture- Produit alimentaire 1						Moyenne
	Évaluateur 1	Évaluateur 2	Évaluateur 3	Évaluateur 4	Évaluateur 5	
	Score	Score	Score	Score	Score	
Soumissionnaire A	7	7	5	6	5	6.00

Saveur- Produit alimentaire 1						Moyenne
	Évaluateur 1	Évaluateur 2	Évaluateur 3	Évaluateur 4	Évaluateur 5	
	Score	Score	Score	Score	Score	
Soumissionnaire A	8	9	7	7	8	7.80

Global- Produit alimentaire 1						Moyenne
	Évaluateur 1	Évaluateur 2	Évaluateur 3	Évaluateur 4	Évaluateur 5	
	Score	Score	Score	Score	Score	
Soumissionnaire A	7	7	6	7	7	6.80

Moyenne pour tous les quatre (4) critères						6.60
--	--	--	--	--	--	-------------

4.1.3 Évaluation financière

L'évaluation financière sera effectuée en calculant la moyenne de la soumission à l'aide du Tableau 2- Tableaux de prix pour chaque produit alimentaire, qui sera utilisé pour remplir les tableaux de l'**annexe B- Base de paiement** à l'attribution du contrat

Pour chaque article soumis, les soumissionnaires doivent soumettre un prix unitaire ferme pour chaque échelle (1 à 6). Tous les prix unitaires fermes doivent être arrondis à 2 décimales.

4.1.3.1 Le prix total de la soumission sera calculé comme suit :

Pour chaque ligne :

Pour chaque produit alimentaire, la somme de chaque Échelle de 1 à 6 sera moyennée pour déterminer le prix unitaire ferme moyen sous la Méthode de sélection. La moyenne de chaque Échelle sera arrondie à deux décimales.

Exemple d'un scénario pour l'évaluation d'un produit alimentaire

Produit no. 1- Produit alimentaire		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	4,56 \$
2.	20 001 à 40 000 Unités	4,56 \$
3.	40 001 à 60 000 Unités	4,48 \$
4.	60 001 à 80 000 Unités	4,32 \$
5.	80 001 à 100 000 Unités	4,31 \$
6.	100 001 unités et plus	4,23 \$
Total des Prix unitaires fermes		26,46 \$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		4,41 \$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Tableau 2- Tableaux de prix

Produit No. 1 – Céréales croquantes pommes et cassonade (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 unités à plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 2 – Gruau érable et cassonade (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 to 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 3 – Céréales croquantes aux fraises (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Produit No. 4 – Pain hamburger (sachet de 57g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 5 – Confiture de mûres (sachet de 20g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 100 000 Unités	\$
2.	100 001 à 200 000 Unités	\$
3.	200 001 à 300 000 Unités	\$
4.	300 001 à 400 000 Unités	\$
5.	400 001 à 500 000 Unités	\$
6.	500 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 6 – Confiture de framboises (sachet de 20g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 100 000 Unités	\$
2.	100 001 à 200 000 Unités	\$
3.	200 001 à 300 000 Unités	\$
4.	300 001 à 400 000 Unités	\$
5.	400 001 à 500 000 Unités	\$
6.	500 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 7 – Confiture de fraises (sachet de 20g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 100 000 Unités	\$
2.	100 001 à 200 000 Unités	\$
3.	200 001 à 300 000 Unités	\$
4.	300 001 à 400 000 Unités	\$
5.	400 001 à 500 000 Unités	\$
6.	500 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Produit No. 8 – Tartinade chocolat-arachides (sachet de 20g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 100 000 Unités	\$
2.	100 001 à 200 000 Unités	\$
3.	200 001 à 300 000 Unités	\$
4.	300 001 à 400 000 Unités	\$
5.	400 001 à 500 000 Unités	\$
6.	500 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 9 – Beurre d'arachides (sachet de 20g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 10 – Ketchup (sachet de 20g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 11 – Sauce aux piments (3 ml)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 12 – Café mélange espresso (sachet de 3g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 13 – Boisson sportive punch aux fruits (sachet de 21g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 14 – Boisson sportive au raisin (sachet de 21 g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 15 – Boisson sportive glace (sachet de 21g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Produit No. 16 – Boisson sportive citron-lime (sachet de 21g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 17 – Boisson sportive à l'orange (sachet de 21g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 18 – Mélange de randonnée BBQ sucré (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 50 000 Unités	\$
2.	50 001 à 100 000 Unités	\$
3.	100 001 à 150 000 Unités	\$
4.	150 001 à 200 000 Unités	\$
5.	200 001 à 250 000 Unités	\$
6.	250 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 19 – Mélange de randonnée choco-noix (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 50 000 Unités	\$
2.	50 001 à 100 000 Unités	\$
3.	100 001 à 150 000 Unités	\$
4.	150 001 à 200 000 Unités	\$
5.	200 001 à 250 000 Unités	\$
6.	250 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Produit No. 20 – Mélange de randonnée beurre d'arachides et bananes (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 50 000 Unités	\$
2.	50 001 à 100 000 Unités	\$
3.	100 001 à 150 000 Unités	\$
4.	150 001 à 200 000 Unités	\$
5.	200 001 à 250 000 Unités	\$
6.	250 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 21 – Mélange de randonnée tropical (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 50 000 Unités	\$
2.	50 001 à 100 000 Unités	\$
3.	100 001 à 150 000 Unités	\$
4.	150 001 à 200 000 Unités	\$
5.	200 001 à 250 000 Unités	\$
6.	250 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 22 – Jerky de bœuf tériyaki (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 50 000 Unités	\$
2.	50 001 à 100 000 Unités	\$
3.	100 001 à 150 000 Unités	\$
4.	150 001 à 200 000 Unités	\$
5.	200 001 à 250 000 Unités	\$
6.	250 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 23 – Substitut de repas au chocolat (sachet de 60g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 24 – Substitut de repas à la vanille (sachet de 60g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 25 – Substitut de repas à la fraise (sachet de 60g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Remarque: L'indice des prix à la consommation (IPC) sera utilisé pour déterminer l'ajustement de prix applicable pour toutes les périodes d'option. Par conséquent, seul les prix de la période initiale du contrat doivent être soumis pour l'évaluation financière. Le Canada se réserve le droit de négocier toute modification aux options de paiement ainsi que les ajustements de prix avec l'entrepreneur en fonction des différents types d'articles décrits à l' **annexe A - Énoncé des besoins**.

4.1.3.2 Évaluation du prix- soumissionnaires établis au Canada et à l'étranger

- Le prix de la soumission sera évalué comme suit :
 - les soumissionnaires établis au Canada doivent proposer des prix fermes, les droits de douane et les taxes d'accise canadiens compris, et les taxes applicables exclues.
 - les soumissionnaires établis à l'étranger doivent proposer des prix fermes, les droits de douane, les taxes d'accise canadiens et les taxes applicables exclus. Les droits de douane et les taxes d'accise canadiens payables par le Canada seront ajoutés, pour les besoins de l'évaluation seulement, aux prix présentés par les soumissionnaires établis à l'étranger.
- Sauf lorsque la demande de soumissions précise que les soumissions doivent être présentées en dollars canadiens, les soumissions présentées en devises étrangères seront converties en dollars canadiens pour les besoins de l'évaluation. Pour les soumissions présentées en devises étrangères, le taux indiqué par la Banque du Canada à la date de clôture des soumissions, ou à une autre date précisée dans la demande de soumissions, sera utilisé comme facteur de conversion.
- Bien que le Canada se réserve le droit d'attribuer le contrat FAB usine ou FAB destination, le Canada demande que les soumissionnaires proposent des prix FAB usine ou point d'expédition et FAB destination. Les soumissions seront évaluées sur une base FAB destination.

4. Pour les fins de la demande de soumissions, les soumissionnaires qui ont une adresse au Canada sont considérés comme étant des soumissionnaires établis au Canada, et les soumissionnaires qui ont une adresse à l'extérieur du Canada sont considérés comme étant des soumissionnaires établis à l'étranger.

4.1.3.3 Taxes- entrepreneur établi à l'étranger

Sauf indication contraire dans le contrat, le prix ne comprend aucune taxe fédérale d'accise, taxe locale ou d'état, de vente ou d'utilisation, aucune autre taxe de nature semblable, ni autre taxe canadienne, quelle qu'elle soit. Le prix comprend toutefois toutes les autres taxes. Si les travaux sont normalement assujettis à la taxe fédérale d'accise, le Canada fournira à l'entrepreneur, sur demande, un certificat d'exemption de ladite taxe fédérale d'accise sous la forme prescrite par les règlements fédéraux.

Le Canada fournira à l'entrepreneur les preuves d'exportation qui peuvent être demandées par les autorités fiscales. Si le Canada omettait de le faire, et qu'en conséquence l'entrepreneur doit payer la taxe fédérale d'accise, le Canada remboursera l'entrepreneur si l'entrepreneur prend les mesures que le Canada peut exiger pour recouvrer tout paiement effectué par l'entrepreneur. L'entrepreneur doit rembourser au Canada tout montant ainsi recouvré.

4.2 Méthode de sélection

- a. Pour être déclarée recevable, une soumission doit :
- Respecter toutes les exigences de la demande de soumissions; et
 - Satisfaire à tous les critères obligatoires; et
 - Obtenir la note moyenne globale minimale requise de 6,00 pour chacun des échantillons de produit alimentaire soumis
- b. Les soumissions qui ne répondent pas aux exigences i. ou ii. ou iii. seront déclarées non recevables.
- c. La sélection sera faite en fonction du meilleur résultat global sur le plan du mérite technique et du prix. Une proportion de 60% sera accordée au mérite technique et une proportion de 40% sera accordée au prix.
- d. Afin de déterminer la note pour le mérite technique, la note globale des critères techniques cotés de chaque soumission recevable sera calculée comme suit : le nombre total de points obtenus sera divisé par le nombre total de points pouvant être accordés, puis multiplié par 60 %.
- e. Afin de déterminer la note pour le prix, chaque soumission recevable sera évaluée proportionnellement au prix évalué le plus bas et selon le ratio de 40%.
- f. Pour chaque soumission recevable, la cotation du mérite technique et la cotation du prix seront ajoutées pour déterminer la note combinée.
- g. Le produit alimentaire soumis recevable ayant obtenu le plus de points ou celui ayant le prix évalué le plus bas ne sera pas nécessairement choisie. Le produit alimentaire soumis recevable qui obtiendra la note combinée la plus élevée pour le mérite technique et le prix sera recommandée pour l'attribution du contrat.
- h. Le tableau ci-dessous présente un exemple où les trois soumissions pour un produit alimentaire sont recevables et où la sélection de l'entrepreneur se fait en fonction d'un ratio de 60/40 à l'égard du mérite technique et du prix, respectivement. Le nombre total de points pouvant être accordé est de 9,00, et le prix évalué le plus bas est de 85,00 \$ (85).

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Produit No. 1- Produit alimentaire				
		Soumissionnaire 1	Soumissionnaire 2	Soumissionnaire 3
Note technique globale		8,90 /9,00	6,66 /9,00	7,50 /9,00
Prix évalué de la soumission		100,00\$	90,00\$	85,00\$
Calculs	Note pour le mérite technique	$8,90/9,00 \times 60 = 59,33$	$6,66/9,00 \times 60 = 44,40$	$7,50/9,00 \times 60 = 50,00$
	Note pour le prix	$85/100 \times 40 = 34,00$	$85/90 \times 40 = 37,78$	$85/85 \times 40 = 40,00$
Note combinée		93,33	82,18	90,00
Évaluation globale		1 ^{er}	3 ^e	2 ^e

PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Les soumissionnaires doivent fournir les attestations et les renseignements supplémentaires exigés pour qu'un contrat leur soit attribué.

Les attestations que les soumissionnaires 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 soumission non recevable, ou à un manquement de la part de l'entrepreneur s'il est établi qu'une attestation du soumissionnaire est fausse, sciemment ou non, que ce soit pendant la période d'évaluation des soumissions ou pendant la durée du contrat.

L'autorité contractante aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour vérifier les attestations du soumissionnaire. À défaut de répondre et de coopérer à toute demande ou exigence imposée par l'autorité contractante, la soumission sera déclarée non recevable, ou constituera un manquement aux termes du contrat.

5.1 Attestations exigées pour l'attribution d'un contrat

Les soumissionnaires devraient fournir les attestations suivantes dûment remplies avec leur soumission.

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 soumissionnaires doivent présenter avec leur soumission, **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 leur soumission ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

5.1.2 Attestations additionnelles requises avec la soumission

5.1.2.1 Attestation du contenu canadien

Cet achat est conditionnellement limité aux produits canadiens.
Sous réserve des procédures d'évaluation contenues dans la demande de soumissions, les soumissionnaires reconnaissent que seulement les soumissions accompagnées d'une attestation à l'effet que le ou les produits offerts sont des produits canadiens, tel qu'il est défini dans la clause [A3050T](#), peuvent être considérées.

Le défaut de fournir cette attestation remplie avec la soumission aura pour conséquence que le ou les produits offerts seront traités comme des produits non-canadiens.

Le soumissionnaire atteste que :

() le ou les produits offerts sont des produits canadiens tel qu'il est défini au paragraphe 1 de la clause [A3050T](#).

Les soumissionnaires doivent soumettre cette attestation complétée avec leur soumission. Si l'attestation n'est pas remplie et fournie avec la soumission, l'autorité contractante en informera le soumissionnaire et lui fournira un délai dans lequel soumettre cette attestation dûment remplie. Le défaut de se conformer à la demande de l'autorité contractante et de soumettre l'attestation remplie rendra la soumission non recevable.

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 CUA* [A3050T](#) (2020-07-01), Définition du contenu canadien

5.2 Attestations préalables à l'attribution du contrat et renseignements supplémentaires

Les attestations et les renseignements supplémentaires énumérés ci-dessous devraient être remplis et fournis avec la soumission mais ils peuvent être fournis plus tard. Si l'une de ces attestations ou renseignements supplémentaires ne sont pas remplis et fournis tel que demandé, l'autorité contractante informera le soumissionnaire 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, la soumission 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>), le soumissionnaire doit présenter la documentation exigée, s'il y a lieu, afin que sa soumission ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

5.2.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation de soumission

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

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

Le Canada aura aussi le droit de résilier le contrat pour manquement si l'entrepreneur, ou tout membre de la coentreprise si l'entrepreneur est une coentreprise, figure dans la liste des « [soumissionnaires à admissibilité limitée du PCF](#) » pendant la durée du contrat.

Le soumissionnaire doit fournir à l'autorité contractante l'annexe intitulée Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation remplie avant l'attribution du contrat. Si le soumissionnaire est une coentreprise, il doit fournir à l'autorité contractante l'annexe Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation remplie pour chaque membre de la coentreprise.

PARTIE 6 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

Les clauses et conditions suivantes s'appliquent à tout contrat subséquent découlant de la demande de soumissions et en font partie intégrante.

6.1 Exigences relatives à la sécurité

Le contrat ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

6.2 Besoin

L'entrepreneur doit fournir les produits alimentaires pour les RIC conformément à l'**annexe A - Énoncé des besoins**.

6.3 Modifications aux produits alimentaires

Basé sur les besoins futurs, à sa discrétion, le Canada peut augmenter, ajouter, changer ou modifier les produits alimentaires pour les RIC et ce, avec le consentement de l'entrepreneur.

6.4 Clauses et conditions uniformisées

Toutes les clauses et conditions identifiées dans le contrat par un numéro, une date et un titre, sont reproduites dans le [Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat](https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-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.

6.4.1 Conditions générales

2010A (2020-05-28), Conditions générales - biens (complexité moyenne) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

6.4.1.2 Modifications au Guide des CCUA

Insérer :

2010A : Conditions générales : biens (complexité moyenne)

ID : 2010A

Date d'effet : 2021- xx-xx

État d'un item du Guide des CCUA : Actif

Section parente : Conditions générales

Usage d'un item CCUA : Référence

Texte légal de l'item des CCUA

[...]

31 Code de conduite pour l'approvisionnement – contrat

32 Exigences contre le travail forcé

[...]

2010A 31 (2016-04-04) Code de conduite pour l'approvisionnement – contrat

L'entrepreneur accepte de se conformer au [Code de conduite pour l'approvisionnement](#) et d'être lié par celui-ci pendant la durée du contrat.

[...]

2010A 32 (2021-xx-xx) Exigences contre le travail forcé

1. L'entrepreneur déclare et garantit que les travaux ne sont pas extraits, fabriqués ou produits, en tout ou en partie, par du travail forcé. Peu importe qui agit à titre d'importateur, l'entrepreneur ne doit pas, pendant l'exécution du contrat, livrer au Canada ou importer au Canada, directement ou indirectement, des travaux constituant des articles dont l'importation est interdite selon le paragraphe 136(1) du *Tarif des douanes* et le numéro tarifaire 9897.00.00 de l'annexe du Tarif des douanes (avec toutes ses modifications successives), parce qu'ils sont extraits, fabriqués ou produits, en tout ou en partie, par le travail forcé.
2. Si un classement tarifaire est déterminé en vertu de la *Loi sur les douanes* et que l'importation de la totalité ou d'une partie des travaux est interdite, l'entrepreneur doit immédiatement en informer l'autorité contractante par écrit. Le Canada peut résilier le contrat pour manquement en vertu de l'article 2010A 23 – Manquement de la part de l'entrepreneur, si la totalité ou une partie des travaux est classée dans le numéro tarifaire 9897.00.00 de l'annexe du Tarif des douanes comme étant extraite, fabriquée ou produite par du travail forcé. Si l'entrepreneur sait que les travaux, ou toute partie des travaux, font ou ont fait l'objet d'une enquête visant à déterminer s'ils sont interdits d'entrée en vertu du numéro tarifaire 9897.00.00, il doit immédiatement informer l'autorité contractante par écrit de cette enquête.
3. Le Canada peut résilier le contrat pour manquement en vertu de l'article 2010A 23 – Manquement de la part de l'entrepreneur, s'il a des motifs raisonnables de croire que les travaux ont été extraits, fabriqués ou produits, en tout ou en partie, par du travail forcé ou sont liés à la traite des personnes. Ces motifs peuvent comprendre :
 - a. Constatations ou ordonnances de refus de mainlevée du Service des douanes et de la protection des frontières des États-Unis, en vertu de la US Trade Facilitation and Trade Enforcement Act (disponible en anglais seulement) de 2015; ou
 - b. Preuves crédibles soumises par une source digne de foi, y compris, sans s'y limiter, des organismes non gouvernementaux.
4. Le Canada peut résilier le contrat pour manquement en vertu de l'article 2010A 23 – Manquement de la part de l'entrepreneur, si l'entrepreneur a, dans les trois années précédentes, été reconnu coupable de l'une des infractions suivantes inscrites au Code criminel ou dans la Loi sur l'immigration et la protection des réfugiés :

Code criminel

 - i. article 279.01 (Traite des personnes);
 - ii. article 279.011 (Traite de personnes âgées de moins de dix-huit ans);
 - iii. paragraphe 279.02(1) (Avantage matériel – traite de personnes);
 - iv. paragraphe 279.02(2) (Avantage matériel – traite de personnes de moins de dix-huit ans);
 - v. paragraphe 279.03(1) (Rétention ou destruction de documents – traite de personnes);
 - vi. paragraphe 279.03(2) (Rétention ou destruction de documents – traite de personnes de moins de dix-huit ans); ou

Loi sur l'immigration et la protection des réfugiés

 - vii. article 118 (Trafic de personnes).
5. Le Canada peut résilier le contrat pour manquement en vertu de l'article 2010A 23 – Manquement de la part de l'entrepreneur, si l'entrepreneur a, dans les trois années précédentes, été reconnu coupable d'une infraction qui a été commise dans un pays autre que le Canada et qui, de l'avis du Canada, est semblable à l'une des infractions précisées aux paragraphes 4(i) à (vii).

6. Afin de déterminer si une infraction commise à l'étranger est semblable à une infraction répertoriée, TPSGC tiendra compte des facteurs suivants :
 - i. dans le cas d'une condamnation, si la cour a agi dans les limites de sa compétence;
 - ii. si le fournisseur s'est vu accorder le droit de comparaître devant la cour pendant la poursuite judiciaire ou de se soumettre à la compétence de la cour;
 - iii. si la décision de la cour a résulté d'une fraude; ou
 - iv. si le fournisseur a pu présenter à la cour toute défense à laquelle il aurait eu droit si les procédures judiciaires s'étaient déroulées au Canada.
7. Si le Canada a l'intention de résilier le contrat en vertu du présent article, il informera l'entrepreneur et lui donnera l'occasion de présenter des observations écrites avant de prendre une décision finale. Les observations écrites doivent être soumises dans les 30 jours suivant la réception d'un avis concernant des préoccupations, à moins que le Canada ne fixe un délai différent.

6.4.1.1 dans l'article 09 Garantie

Supprimer : La période de garantie sera de **12 mois** après la livraison et l'acceptation des travaux ou la durée de la période de garantie standard de l'entrepreneur ou du fabricant, si elle est plus étendue.

Insérer : La période de garantie sera de **3 ans** après la livraison et l'acceptation des travaux ou la durée de la période de garantie standard de l'entrepreneur ou du fabricant, si elle est plus étendue.

Ce contrat ne prendra fin que lorsque les obligations de toutes les parties auront été exécutées, y compris les garanties, ou après une résiliation anticipée, comme indiqué dans les conditions générales.

6.5 Durée du contrat

6.5.1 Période du contrat

La « période du contrat » est la période entière pendant laquelle l'entrepreneur est tenu d'exécuter les travaux, ce qui comprend :

- a. La « période initiale du contrat » qui commence à la date d'attribution du contrat et se termine le 31 mars 2022;
- b. La période au cours laquelle le contrat est prolongé, si le Canada choisit les options énoncées dans le contrat.

6.5.2 Date de livraison

- a. Pour la période initiale du contrat, tous les produits doivent être livrés environ 6 mois après l'attribution du contrat. La date de livraison anticipée est : *(insérer à l'attribution du contrat)*
- b. Pour la période supplémentaire 1, tous les produits doivent être livrés au plus tard le 31 mars 2023.
- c. Pour la période supplémentaire 2, tous les produits doivent être livrés au plus tard le 31 mars 2024.
- d. Pour la période supplémentaire 3, tous les produits doivent être livrés au plus tard le 31 mars 2025.
- e. Pour la période supplémentaire 4, tous les produits doivent être livrés au plus tard le 31 mars 2026.
- f. Pour la période supplémentaire 5, tous les produits doivent être livrés au plus tard le 31 mars 2027.

Si la livraison ne peut être effectuée dans le délai spécifié, l'entrepreneur doit en aviser le MDN et l'autorité contractante au moins 30 jours à compter de la date de livraison.

6.5.3 Option de prolongation du contrat

L'entrepreneur accorde au Canada l'option irrévocable de prolonger la durée du contrat pour au plus cinq (5) périodes supplémentaires de une (1) année chacune, selon les mêmes conditions. L'entrepreneur accepte que pendant la période prolongée du contrat, il sera payé conformément aux dispositions applicables prévues à la Base de paiement.

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

6.5.4 Points de livraison

La livraison du besoin sera effectuée chez l'assembleur :

Canadian Forces
C/O Ropack Inc
7800 Vauban St.
Anjou (Montreal), Quebec
H1J 2N1

Téléphone: *sera fourni à l'attribution du contrat*
Télécopieur : *sera fourni à l'attribution du contrat*

6.6 Responsables

6.6.1 Autorité contractante

L'autorité contractante pour le contrat est :

Nom : Kristine Jackson
Titre : Spécialiste en approvisionnement
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Direction générale des approvisionnements
Direction : Division des biens de consommation et des produits d'information- Division PD
Adresse : 140 rue O'Connor, Ottawa, ON, K1A 0R5

Téléphone : 343-542-6608
Courriel : kristine.jackson@tpsgc-pwgsc.gc.ca

L'autorité contractante est responsable de la gestion du contrat, et toute modification doit être autorisée, par écrit par l'autorité contractante. L'entrepreneur ne doit pas effectuer de travaux dépassant la portée du contrat ou des travaux qui n'y sont pas prévus suite à des demandes ou des instructions verbales ou écrites de toute personne autre que l'autorité contractante.

6.6.2 Chargé de projet

Le chargé de projet pour le contrat est :

Nom : *sera fourni à l'attribution du contrat*

Titre : _____

Organisation : _____

Adresse : _____

Téléphone : ____ ____ _____

Courriel : _____

Le chargé de projet représente le ministère ou l'organisme pour lequel les travaux sont exécutés dans le cadre du contrat. Il est responsable de toutes les questions liées au contenu technique des travaux prévus dans le contrat. On peut discuter des questions techniques avec le chargé de projet; cependant, celui-ci ne peut pas autoriser les changements à apporter à l'énoncé des travaux. De tels changements peuvent être effectués uniquement au moyen d'une modification de contrat émise par l'autorité contractante.

6.6.3 Responsable des achats

Le responsable des achats pour le contrat est :

Nom : *sera fourni à l'attribution du contrat*

Titre : _____

Organisation : _____

Adresse : _____

Téléphone : ____ ____ _____

Courriel : _____

Le responsable des achats représente le ministère ou organisme pour lequel les travaux sont exécutés en vertu du contrat. Il est responsable de la mise en œuvre d'outils et de procédures exigés pour l'administration du contrat. L'entrepreneur peut discuter de questions administratives identifiées dans le contrat avec le responsable des achats; cependant, celui-ci ne peut pas autoriser de changements à l'énoncé des travaux. Des changements à l'énoncé des travaux peuvent être effectués uniquement au moyen d'une modification au contrat émise par l'autorité contractante.

6.6.4 Représentant de l'entrepreneur

Nom : *sera fourni à l'attribution du contrat*

Titre : _____

Organisation : _____

Adresse : _____

Téléphone : ____ ____ _____

Courriel : _____

6.7 Paiement

6.7.1 Base de paiement

À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations en vertu du contrat, l'entrepreneur sera payé un prix unitaire ferme précisé dans l'annexe B- Base de paiement du contrat. Les droits de douane sont inclus et les taxes applicables sont en sus.

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

6.7.2 Paiements multiples

Le Canada paiera l'entrepreneur lorsque des unités auront été complétées et livrées 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.

6.7.3 Instruction d'expédition- Livraison à destination

L'entrepreneur doit expédier les biens livrés en rendu droits acquittés à l'adresse indiquée à l'article 6.5.4 Points de livraison. Sauf indication contraire, la livraison doit être effectuée par les moyens les plus économiques. Les frais d'expédition doivent être présentés séparément sur la facture de l'entrepreneur. L'entrepreneur est responsable de tous les frais de livraison, de l'administration, des coûts et des risques de transport et de dédouanement, y compris le paiement des droits de douane et des taxes applicables.

6.7.4 Clauses du *Guide des CCUA*

C2000C (2007-11-30) Taxes - entrepreneur établi à l'étranger

6.7.5 Paiement électronique de factures – contrat

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

- a. Dépôt direct (national et international) ; et
- b. Virement télégraphique (international seulement)

6.8 Instructions relatives à la facturation

- a. L'entrepreneur doit soumettre ses factures conformément à l'article intitulé « Présentation des factures » des conditions générales. Les factures ne doivent pas être soumises avant que tous les travaux identifiés sur la facture soient complétés.

Chaque facture doit être appuyée par:

- i. une copie du document de sortie et de tout autre document tel qu'il est spécifié au contrat;

b. Les factures doivent être distribuées comme suit :

- i. Un (1) exemplaire en format PDF de haute qualité doit être envoyé à l'adresse électronique suivante pour attestation et paiement :

(L'adresse courriel sera fournie à l'attribution du contrat)

- ii. Un (1) exemplaire doit être envoyé à l'autorité contractante identifiée dans le contrat sous la section Responsables.

6.9 Attestations et renseignements supplémentaires

6.9.1 Conformité

À moins d'indication contraire, le respect continu des attestations fournies par l'entrepreneur avec sa soumission ou préalablement à l'attribution du contrat, ainsi que la coopération constante quant aux renseignements supplémentaires, sont des conditions du contrat et leur non-respect constituera un manquement de la part de l'entrepreneur. Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée du contrat.

6.9.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Manquement de la part de l'entrepreneur

Lorsqu'un Accord pour la mise en œuvre de l'équité en matière d'emploi a été conclu avec Emploi et Développement social Canada (EDSC) – Travail, l'entrepreneur reconnaît et s'engage, à ce que cet accord demeure valide pendant toute la durée du contrat. Si l'Accord pour la mise en œuvre de l'équité en matière d'emploi devient invalide, le nom de l'entrepreneur sera ajouté à la liste des « [soumissionnaires à admissibilité limitée du PCF](#) ». L'imposition d'une telle sanction par EDSC fera en sorte que l'entrepreneur sera considéré non conforme aux modalités du contrat.

6.10 Lois applicables

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

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 ladite liste.

- les articles de la convention;
- les conditions générales 2010A (2020-05-28) Conditions générales : biens (complexité moyenne);
- Annexe A, Besoins;
- Annexe B, Base de paiement
- la soumission de l'entrepreneur en date du _____ (*inscrire la date de la soumission*)

6.12 Clauses du Guide des CCUA

- [D5540C](#) (2019-05-30) ISO 9001 : 2015 Systèmes de management de la qualité- Exigences (code de l'assurance de la qualité Q)

- b. **D5510C** (2017-08-17) Autorité de l'assurance de la qualité (Ministère de la Défense nationale) : Entrepreneur établi au Canada

Remplacer le dernier paragraphe de **D5510C** avec ce qui suit :
Les registres de contrôle de la qualité, d'inspection et d'essai faisant état de la conformité aux exigences spécifiées, ainsi que les registres des mesures correctives, doivent être conservés par l'entrepreneur pendant quatre (4) ans après la date d'exécution ou de résiliation du contrat, et présentés sur demande au RAQ.

- c. **D5515C** (2010-01-11) Autorité de l'assurance de la qualité (Ministère de la défense nationale) – entrepreneur établi à l'étranger et aux États-Unis

Remplacer le dernier paragraphe de D5515C avec ce qui suit :
Les registres de contrôle de la qualité, d'inspection et d'essai faisant état de la conformité aux exigences spécifiées, ainsi que les registres des mesures correctives, doivent être conservés par l'entrepreneur pendant quatre (4) ans après la date d'exécution ou de résiliation du contrat, et présentés sur demande au RAQ.

- d. **D5606C** (2017-11-28) Documents de sortie (Ministère de la Défense nationale) : entrepreneur établi au Canada
- e. **D5604C** (2008-12-12) Documents de sortie (Ministère de la Défense nationale) : entrepreneur établi à l'étranger
- f. **D5605C** 2021-05-20 Documents de sortie (Ministère de la Défense nationale) : entrepreneur établi aux États-Unis
- g. **B7500C** (2006-06-16) Marchandises excédentaires
- h. **A1009C** (2008-05-12) Accès aux lieux d'exécution des travaux

6.13 Document de sortie- distribution

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

- Une (1) copie envoyée par la poste au destinataire avec la mention : « À l'attention de l'agent de réception »;
- Deux (2) copies avec l'envoi au destinataire, dans une enveloppe imperméable à l'eau;
- Une (1) copie à l'autorité contractante;
- Une (1) copie au représentant de l'assurance de la qualité;
- Une (1) copie à l'entrepreneur; et
- Pour les entrepreneurs non canadiens, une (1) copie au

DAQ/Administration des contrats
Quartier général de la Défense nationale
Édifice Mgén George R. Pearkes
101, promenade Colonel By
Ottawa (ON) K1A 0K2
Courriel : ContractAdmin.DQA@forces.gc.ca

6.14 Assurance

Clauses du Guide des CCUA [G1005C](#) (2016-01-28) Assurance- aucune exigence particulière

6.15 Règlement des différends

- a. Les parties conviennent de maintenir une communication ouverte et honnête concernant les travaux pendant toute la durée de l'exécution du marché et après.
- b. Les parties conviennent de se consulter et de collaborer dans l'exécution du marché, d'informer rapidement toute autre partie des problèmes ou des différends qui peuvent survenir et de tenter de les résoudre.
- c. Si les parties n'arrivent pas à résoudre un différend au moyen de la consultation et de la collaboration, les parties conviennent de consulter un tiers neutre offrant des services de règlement extrajudiciaire des différends pour tenter de régler le problème.
- d. Vous trouverez des choix de services de règlement extrajudiciaire des différends sur le site Web Achats et ventes du Canada sous le titre « [Règlement des différends](#) ».

ANNEXE A – ÉNONCÉ DES BESOINS

ANNEXE A, PARTIE 1 – GÉNÉRALITÉS

1. Objectif

Ce document fournit des informations sur le besoin du MDN d'acheter les produits alimentaires suivants pour les RIC :

Produit n° 1 – Céréales croquantes pommes et cassonade (sachet de 50 g)
Produit n° 2 – Gruau érable et cassonade (sachet de 50 g)
Produit n° 3 – Céréales croquantes aux fraises (sachet de 50 g)
Produit n° 4 – Pain hamburger (sachet de 57 g)
Produit n° 5 – Confiture de mûres (sachet de 20 g)
Produit n° 6 – Confiture de framboises (sachet de 20 g)
Produit n° 7 – Confiture de fraises (sachet de 20 g)
Produit n° 8 – Tartinade chocolat - arachides (sachet de 20 g)
Produit n° 9 – Beurre d'arachides (sachet de 20 g)
Produit n° 10 – Ketchup (sachet de 20 g)
Produit n° 11 – Sauce aux piments (sachet de 3 ml)
Produit n° 12 – Café mélange espresso (sachet de 3 g)
Produit n° 13 – Boisson sportive – Punch aux fruits (sachet de 21 g)
Produit n° 14 – Boisson sportive – Raisin (sachet de 21 g)
Produit n° 15 – Boisson sportive – Glace (sachet de 21 g)
Produit n° 16 – Boisson sportive – Citron-lime (sachet de 21 g)
Produit n° 17 – Boisson sportive – Orange (sachet de 21 g)
Produit n° 18 – Mélange de randonnée BBQ sucré sachet de 50 g)
Produit n° 19 – Mélange de randonnée choco-noix (sachet de 50 g)
Produit n° 20 – Mélange de randonnée beurre d'arachides et bananes (sachet de 50 g)
Produit n° 21 – Mélange de randonnée tropical (sachet de 50 g)
Produit n° 22 – Jerky de boeuf teriyaki (sachet de 50 g)
Produit n° 23 – Substitut de repas au chocolat (sachet de 60 g)
Produit n° 24 – Substitut de repas à la vanille (sachet de 60 g)
Produit n° 25 – Substitut de repas à la fraise (sachet de 60 g)

2. Contexte

Chaque année, le Programme national des rations de combat (PNRC) produit des rations individuelles de combat (RIC) qui sont utilisées pour les exercices d'entraînement, pour les opérations de déploiement ou dans les situations d'urgence lorsque l'utilisation de rations fraîches n'est pas possible. Les RIC sont composées d'une variété de produits alimentaires et non alimentaires emballés dans un sac de suremballage.

Le contenu des RIC est expédié à l'assembleur dont la tâche consiste à insérer tous les éléments individuels à l'intérieur des sacs. Tous les contrats relatifs au contenu des rations de combat prévoient une période de livraison spécifique afin d'assurer la réception et l'inspection de tous les éléments en temps voulu.

Portée : À sa seule discrétion, le Canada peut augmenter, modifier, ajouter ou remplacer les produits alimentaires requis pour les RIC, avec l'accord de l'entrepreneur.

3. Acronymes

AC – Autorité contractante
ACIA – Agence canadienne d'inspection des aliments
ANSI/ASQ – American National Standards Institute/American Society for Quality
CoA – Certificate of Analysis / Certificats d'analyse)DS – Demande de soumission
FAC – Forces armées canadiennes
MDN – Ministère de la Défense nationale
PNRC – Programme national de rations de combat
RA – Responsable des achats
RAQ – Représentant de l'assurance de la qualité
RIC – Ration individuelle de combat
SPAC – Services publics et Approvisionnement Canada

4. Documents applicables

Les documents suivants sont intégrés au présent énoncé des besoins dans la mesure spécifiée :

- 4.1 ANSI/ASQ Z1.4-2003 (R2018) – Sampling Procedures and Tables for Inspection by Attributes
- 4.2 Loi et règlements sur les aliments et drogues du Canada
- 4.3 Lois et règlements de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)
- 4.4 Loi et règlements sur les grains du Canada
- 4.5 Loi sur les produits antiparasitaires du Canada
- 4.6 D-85-001-136/SF-001 – Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
- 4.7 D-LM-008-036/SF-000 – Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant.
- 4.8 ASTM-D-3078 – Standard Test Method for Determination of Leaks in Flexible Packaging by Bubble Emission, vacuum standard 10" Hg for 30 seconds
- 4.9 MIL-STD 3010, Test Method 2065 – Test Procedures for Packaging Materials – Puncture Resistance
- 4.10 Loi sur la salubrité des aliments au Canada

5. Besoin

5.1 Portée des travaux et tâches

L'entrepreneur doit fournir des produits alimentaires conformes aux spécifications techniques (Annexe A, partie 7 – Spécifications techniques), y compris l'expédition à l'assembleur conformément au calendrier de production (Annexe A, Partie 4 – Calendrier de production) et le remplacement de tous les produits non-conformes (paragraphe 6.5).

5.2 Sécurité liée aux aliments crus, aux produits alimentaires finis et à la fiabilité du personnel

En tout temps pendant l'exécution du contrat, l'entrepreneur doit assurer la sécurité des aliments crus et des produits alimentaires finis ainsi que la fiabilité du personnel, y compris des employés temporaires. Ces mesures sont nécessaires pour prévenir la contamination intentionnelle des produits alimentaires avec l'intention de nuire aux consommateurs.

Le lien suivant de l'ACIA mène à une définition de l'altération des aliments :

<https://inspection.canada.ca/salubrite-alimentaire-pour-les-consommateurs/fiches-de-renseignements/manipulation-des-aliments/alteration-des-aliments/fra/1331585126472/1331585217459>

6. Contraintes

6.1 Qualité

Les composants sont nécessaires à la production de RIC pour le personnel des FAC servant à l'étranger ainsi qu'au Canada. Pour garantir une durée de conservation de trois (3) ans, les entrepreneurs sont tenus de soumettre les produits à un contrôle de qualité des plus rigoureux. L'entrepreneur doit s'assurer que les produits sont hermétiquement fermés et exempts de graisse, de saleté, de taches, de fuites, de plis et de matières étrangères. L'entrepreneur doit s'assurer que les produits sont fabriqués l'année de la livraison prévue. À tout moment, l'entrepreneur est tenu de fournir des produits d'une qualité équivalente ou supérieure à l'échantillon de la soumission qui a été approuvé pour la demande de soumission (D).

6.2 Communication

L'entrepreneur ne doit pas prendre contact avec l'assembleur, sauf pour demander des palettes et pour établir la date de livraison des marchandises pendant la période de livraison du contrat.

6.3 Échantillons de production et de vérification

L'entrepreneur doit fournir des échantillons de production et de vérification conformément à l'Annexe A, Partie 2 – Échantillons de production et de vérification.

6.4 Méthode de vérification de l'assembleur

L'assembleur suivra la méthode de vérification décrite à l'Annexe A, Partie 3 – Méthode de vérification de l'assembleur.

6.5 Remplacement du produit non-conforme

À la suite de la vérification effectuée par le MDN ou l'assembleur, l'entrepreneur doit suivre les mesures de remplacement ci-dessous:

- 6.5.1 Lorsque des manques ou des défauts d'emballage sont détectés et signalés au MDN, le responsable des achats et/ou le PNRC baseront la demande de remplacement des biens non conformes sur une moyenne estimée des biens manquants. Cette mesure est appliquée afin d'éviter tout retard dans l'assemblage des RIC. Cette méthode de remplacement protège l'entrepreneur contre tous les coûts engagés par le Canada en raison de tout retard survenu dans l'assemblage des rations individuelles.
- 6.5.2 Lorsqu'un problème est détecté au cours de la vérification par l'assembleur des marchandises livrées et qu'il est nécessaire de procéder à une vérification supplémentaire qui dépasse 2 % de l'expédition, l'entrepreneur sera informé du problème et son avis sur l'inspection supplémentaire sera demandé avant que la vérification/inspection supplémentaire ne commence dans l'usine de l'assembleur. Le MDN obtiendra une estimation des coûts de la part de l'assembleur lorsqu'une vérification plus poussée est requise par ce dernier.
- 6.5.3 Si l'assembleur doit effectuer une vérification supplémentaire dans son usine, le coût de la main-d'œuvre pour la charge de travail accrue sera à la charge de l'entrepreneur.
- 6.5.4 Si l'une des expéditions/livraisons indiquées à l'Annexe A, Partie 4 – Calendrier de production est retournée à l'entrepreneur pour inspection, le coût du transport aller-retour du produit est à la charge de l'entrepreneur.
- 6.5.5 La deuxième vérification et les vérifications ultérieures des expéditions/livraisons pour remplacer les produits problématiques doivent être effectuées aux frais de l'entrepreneur.

- 6.5.6 Lorsqu'un défaut est détecté après la livraison à l'assembleur ou après l'assemblage des RIC, que les emballages de rations se trouvent dans l'usine de l'assembleur ou qu'ils aient été distribués aux bases, l'entrepreneur est responsable du remplacement des produits non-conformes et, selon le type de défaut, il peut aussi avoir à remplacer la quantité entière d'emballages connexes. Dans ce cas, l'entrepreneur est responsable de tous les coûts associés tels que les coûts de main-d'œuvre pour la vérification supplémentaire, le déballage/réemballage des repas, l'élimination des produits non-conformes le cas échéant, les coûts de transport pour rappeler les sachets non-conformes distribués le cas échéant et le coût du matériel pour les sachets de suremballage.
- 6.5.7 À l'appui du travail d'assemblage des rations, l'entrepreneur doit remplacer, sur la base du taux de produits non-conformes obtenu lors de la première période d'assemblage, le nombre extrapolé de produits nécessaires pour tout assembler les produits pour l'année en question. L'entrepreneur doit expédier les marchandises de remplacement avant la fin de la deuxième période d'assemblage des repas contenant le produit. Cette date doit être fournie par le PNRC.

7. Acceptation finale des produits

Dans tous les cas, l'approbation et l'acceptation finales doivent revenir au PNRC. Dans tous les cas où les expéditions s'écartent des exigences du contrat, le PNRC et l'autorité des acquisitions doivent être informés par l'intermédiaire de l'autorité contractante.

8. Calendrier de production

L'entrepreneur doit remplir et fournir le calendrier de production conformément à l'Annexe A, Partie 4 – Calendrier de production.

9. Numéro de lot et nombre d'envois

L'entrepreneur doit remplir et remettre une liste de numéros de lots (Annexe A, Partie 5 – Liste des numéros de lots) pour chaque livraison expédiée depuis son usine. L'entrepreneur doit faire tout son possible pour réduire au minimum le nombre d'envois.

ANNEXE A, PARTIE 2 – ÉCHANTILLONS DE PRODUCTION ET DE VÉRIFICATION (après l'attribution du contrat)

1. Évaluation de la production

Au minimum, au début de la production, l'entrepreneur doit prélever des échantillons et les comparer aux échantillons de l'offre envoyés avec la soumission et approuvés pour la DS afin d'assurer l'uniformité, et conserver des dossiers détaillés de l'évaluation. Pendant la production, l'entrepreneur doit également déterminer la fréquence des contrôles pour assurer une qualité de production uniforme.

2. Modifications par rapport aux échantillons de l'offre approuvés pour la DS

Si des changements doivent être apportés à l'échantillon de l'offre qui a été approuvé pour la DS (changement de matière première, changement d'entrepreneur pour la matière première, etc.), les détails de ces changements, accompagnés des justifications appropriées et de nouveaux échantillons, doivent être soumis au PNRC par l'entremise de l'autorité contractante de Services publics et Approvisionnement Canada (SPAC) pour évaluation. L'autorisation doit être obtenue avant le début de la production. Si la production est déjà en cours, l'entrepreneur en assume le risque.

3. Échantillons du premier lot de production

Les frais d'expédition des échantillons du premier lot de production sont à la charge de l'entrepreneur. Dès leur réception, les échantillons deviennent la propriété du MDN et ne seront pas retournés à l'entrepreneur.

Des échantillons du premier lot de production doivent être prélevés pour chaque produit visé par le contrat.

Les échantillons du premier lot de production sont destinés à un usage interne uniquement. Le processus s'y rapportant ne doit pas être interprété comme le processus de vérification de la production.

4. L'entrepreneur doit :

4.1 aviser le représentant local de l'assurance de la qualité cinq (5) jours ouvrables avant le premier jour de production afin d'organiser l'assurance de la qualité et la sélection des échantillons de production du premier lot;

4.2 soumettre 15 échantillons sélectionnés dans le premier lot de production accepté;

4.3 expédier les échantillons de production à ses propres frais pour qu'ils arrivent au PNRC dans les trois (3) jours suivant le premier jour de production. L'adresse de livraison des échantillons de production est la suivante :

Quartier général de la Défense nationale
Centre d'évaluation du PNRC
À communiquer

À l'attention de : *À indiquer à l'attribution du contrat*

4.4 fournir des documents de contrôle de la qualité à la demande du PNRC;

4.5 fournir, avec chaque livraison d'échantillons du premier lot de production, un certificat attestant que le produit est de même qualité (égale ou supérieure) et qu'il est entièrement comparable aux échantillons de l'offre qui ont été approuvés pour la DS. S'il y a des différences entre l'échantillon de l'offre approuvé pour la DS et la production, l'entrepreneur doit les signaler;

4.6 envoyer les informations suivantes par courriel à : *À indiquer à l'attribution du contrat*

4.6.1 une liste bilingue des ingrédients;

4.6.2 les informations nutritionnelles concernant les micronutriments et macronutriments suivants (les tests nutritionnels doivent être effectués par un laboratoire agréé) pour chaque élément indiqué au paragraphe 5 de l'annexe A (par portion) :

Contenu énergétique (Atwater) (kcal)	Folate (µg)
Glucides (g) et sucres (g)	Vitamine C (mg)
Graisses (g) (gras trans (g), gras saturés (g) et cholestérol (mg))	Vitamine D (µg)
Protéines (g)	Calcium (mg)
Fibres (g)	Zinc (mg)
Vitamine A (µg, EAR)	Fer (mg)
Thiamine (mg)	Magnésium (mg)
Vitamine B6 (mg)	Potassium (mg)
Vitamine B12 (µg)	Sodium (mg)
Riboflavine (mg)	
Niacine (mg, EN)	
Vitamine E (mg)	
Vitamine K (µg)	
Phosphore (mg)	
Iode (µg)	
Sélénium (µg)	
Fluorure (mg)	
Acide pantothénique (mg)	
Biotine (µg)	
Choline (mg)	
Molybdène (µg)	
Cuivre (mg)	
Chrome (µg)	
Manganèse (mg)	

Ces informations doivent être fournies dans un délai d'un mois après le premier lot de production.

Les rapports d'analyse nutritionnelle antérieurs seront acceptés à condition que :

1. les rapports soient datés;
2. la recette n'ait pas changé;
3. les rapports ne datent pas de plus de cinq (5) ans.

5. Échantillons de vérification

Les frais d'expédition des échantillons de vérification sont à la charge de l'entrepreneur. Dès leur réception, les échantillons deviennent la propriété du MDN et ne seront pas retournés à l'entrepreneur.

5.1 Les échantillons de vérification sont des échantillons sélectionnés parmi tous les lots produits et acceptés. Ces échantillons sont sélectionnés par le représentant de l'assurance qualité de la Défense nationale (RAQDN). Le MDN utilise ces échantillons pour vérifier la qualité de chaque

produit proposé. La méthode utilisée pour vérifier les échantillons est indiquée au paragraphe 5.4 ci-dessous.

- 5.2** L'entrepreneur doit informer le RAQDN cinq (5) jours avant le dernier jour de production afin qu'il puisse planifier la sélection des échantillons de vérification une fois la production terminée. Le RAQDN a le droit de sélectionner des échantillons de chaque jour de production. Si le RAQDN n'est pas en mesure de sélectionner les échantillons, l'entrepreneur est responsable de la sélection des échantillons de vérification.

L'entrepreneur ou le RAQDN doit sélectionner des échantillons dans tous les lots produits pour chaque produit proposé. Le tableau ci-dessous indique le nombre d'échantillons qui doivent être sélectionnés pour chaque lot échantillonné.

5.3 Taille de l'échantillon de vérification

PRODUIT	TAILLE DE L'ÉCHANTILLON (SACHETS/LOT)
Produit n° 1 – Céréales croquantes pommes et cassonade (sachet de 50 g)	3
Produit n° 2 – Gruau érable et cassonade (sachet de 50 g)	3
Produit n° 3 – Céréales croquantes aux fraises (sachet de 50 g)	3
Produit n° 4 – Pain hamburger (sachet de 57 g)	2
Produit n° 5 – Confiture de mûres (sachet de 20 g)	2
Produit n° 6 – Confiture de framboises (sachet de 20 g)	2
Produit n° 7 – Confiture de fraises (sachet de 20 g)	2
Produit n° 8 – Tartinade chocolat - arachides (sachet de 20 g)	2
Produit n° 9 – Beurre d'arachides (sachet de 20 g)	2
Produit n° 10 – Ketchup (sachet de 20 g)	2
Produit n° 11 – Sauce aux piments (sachet de 3 ml)	2
Produit n° 12 – Café mélange espresso (sachet de 3 g)	2
Produit n° 13 – Boisson sportive - Punch aux fruits (sachet de 21 g)	2
Produit n° 14 – Boisson sportive - Raisin (sachet de 21 g)	2
Produit n° 15 – Boisson sportive - Glace (sachet de 21 g)	2
Produit n° 16 – Boisson sportive - Citron-lime (sachet de 21 g)	2
Produit n° 17 – Boisson sportive - Orange (sachet de 21 g)	2
Produit n° 18 – Mélange de randonnée BBQ sucré (sachet de 50 g)	3
Produit n° 19 – Mélange de randonnée choco-noix (sachet de 50 g)	3
Produit n° 20 – Mélange de randonnée beurre d'arachides et bananes (sachet de 50 g)	3
Produit n° 21 – Mélange de randonnée tropical (sachet de 50 g)	3
Produit n° 22 – Jerky de boeuf tériyaki (sachet de 50 g)	3
Produit n° 23 – Substitut de repas au chocolat (sachet de 60 g)	3
Produit n° 24 – Substitut de repas à la vanille (sachet de 60 g)	3
Produit n° 25 – Substitut de repas à la fraise (sachet de 60 g)	3

5.4 Méthode d'évaluation des échantillons de vérification

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

Le personnel du PNRC évaluera les échantillons de vérification en comparant les qualités organoleptiques de l'aliment à l'échantillon de l'offre qui a été approuvé pour la DS. Le PNRC effectuera également des pesées par égouttage sur les produits pour s'assurer que le poids des composants est conforme aux spécifications. Les résultats seront enregistrés et serviront de base à l'acceptation du

produit. Le RAQ sera informé des résultats et sera autorisé à libérer le produit pour l'expédition ou à retenir l'expédition si le produit est inacceptable. Si le produit est inacceptable, le plan d'action approprié sera déterminé par la gravité de la non-conformité.

6. Processus d'évaluation des produits non-conformes

La présente section décrit la méthode de vérification utilisée au centre d'évaluation du PNRC lors de l'évaluation d'un produit non-conformes. Lorsque le personnel du PNRC identifie un lot ou un produit comme étant non-conforme ou limite par rapport à l'un des critères d'apparence, de texture ou d'arôme ou toute combinaison de ces critères, le PNRC prendra au moins une des mesures suivantes en fonction de la gravité du défaut :

- 6.1** le produit non-conforme peut être mis en quarantaine;
- 6.2** le lot problématique peut être rejeté ou faire l'objet d'une enquête plus approfondie;
- 6.3** on pourrait demander à l'entrepreneur d'examiner les lots adjacents jusqu'à ce qu'il obtienne un produit acceptable. Le PNRC pourrait demander des échantillons du produit déclaré acceptable par l'entrepreneur pour vérification;
- 6.4** le PNRC pourrait demander des échantillons de lots déclarés acceptables par l'entrepreneur afin d'effectuer une vérification.

Lorsque l'évaluation est effectuée comme indiqué ci-dessus et qu'une incohérence dans la qualité de la production est observée, la totalité de la quantité produite peut être rejetée et toute enquête supplémentaire sera abandonnée. Pour déterminer si un lot est acceptable ou non, la norme ANSI/ASQ Z1.4-2008 sera utilisée. Le niveau d'inspection et la taille de l'échantillon utilisés dépendront du type de défaut.

- a. *Défaut critique* : Défaut qui rendrait le produit non consommable sur le terrain ou qui pourrait provoquer une maladie s'il était consommé.
- b. *Défaut mineur* : Défaut qui n'affectera pas l'utilité du produit, mais qui diverge de l'échantillon de l'offre qui a été approuvé pour la DP.

Les défauts seront évalués à l'aide d'un plan d'échantillonnage unique avec un niveau d'inspection S-3, et le niveau de qualité acceptable sera de 1,5 pour les défauts critiques et de 4,0 pour les défauts mineurs, conformément à la norme ANSI/ASQ Z1.4-2008. Un lot qui échoue à l'inspection ANSI/ASQ Z1.4-2008 entraînera soit le rejet du lot échantillonné, soit une inspection/révision intégrale du lot concerné. Lorsque des lots sont rejetés, de nouveaux produits de remplacement seront nécessaires et l'entrepreneur fournira des instructions sur l'élimination des lots rejetés.

ANNEXE A, PARTIE 3 – MÉTHODE DE VÉRIFICATION DE L'ASSEMBLEUR

Le présent document décrit la méthode de vérification utilisée aux installations de l'assembleur. Si l'assembleur est responsable de la marchandise qu'il reçoit, il n'est toutefois pas responsable de la qualité des aliments contenus dans les emballages. Par conséquent, en plus de toute vérification effectuée avant la livraison et comme indiqué dans le contrat d'assemblage, l'assembleur vérifiera toutes les marchandises reçues. Pour s'assurer que les marchandises livrées sont satisfaisantes, la vérification comprendra un comptage physique ainsi qu'une inspection visuelle des produits reçus, qui seront effectués comme suit :

1. Produits alimentaires fabriqués/emballés sur mesure

Pour tous les produits qui sont formulés ou emballés sur mesure, l'assembleur :

- 1.1** sélectionnera au hasard des caisses parmi toutes celles qui entrent pour les inspecter. La taille de l'échantillon doit être d'au moins 0,5 % de la quantité reçue;
- 1.2** ouvrira les caisses sélectionnées et en retirera le contenu. Voici ce qui sera inspecté dans les échantillons sélectionnés :
 - 1.2.1** le code de production de l'article pour vérifier que le produit est de la production la plus récente;
 - 1.2.2** la correspondance entre le nombre d'articles par caisse et la quantité indiquée sur la caisse;
 - 1.2.3** la propreté des sachets, qui ne doivent pas présenter de fuite ni de scellé défectueux.

2. Résultats de la vérification

Les résultats de la vérification seront interprétés comme suit :

- 2.1** si aucune non-conformité n'est détectée et si le nombre d'unités par caisse est égal ou supérieur à la quantité commandée, il n'y aura pas de vérification supplémentaire par l'assembleur;
- 2.2** si une non-conformité est détectée ou si le nombre d'unités par caisse est inférieur à la quantité commandée, la taille de l'échantillon pour la vérification passera à deux pour cent (2 %) afin de vérifier l'étendue du problème. Tout échantillonnage supérieur à deux pour cent (2 %) devra être approuvé par le PNRC;
- 2.3** dans certains cas, l'acceptabilité du lot peut être déterminée par la norme ANSI/ASQ Z1.4-2008, comme indiqué au paragraphe 5 de la partie 2 de l'annexe A.

3. Mesures correctives

Les mesures correctives décrites au paragraphe 6.5 de la partie 1 de l'annexe A, Remplacement du produit non-conforme, s'appliqueront.

ANNEXE A, PARTIE 4 – CALENDRIER DE PRODUCTION

PRODUCTION					EMBALLAGE/INSPECTION	
PRODUIT	QUANTITÉ	JOURS	DU	AU	DU	AU

Le calendrier doit être fourni au plus tard 10 jours après l'attribution du contrat à :

(insérer à l'attribution du contrat); et

au responsable des achats.

Calendrier de livraison pour les RIC 22

Tous les produits doivent être livrés chez l'assembleur (Ropack) environ 6 mois après l'attribution du contrat. La date de livraison prévue à l'installation de l'assembleur est :

(insérer à l'attribution du contrat)

Documentation qui doit accompagner chaque livraison à l'assembleur (Ropack)

1. Une lettre indiquant que les produits sont de qualité égale ou supérieure à l'échantillon de l'offre qui a été approuvé.
2. La liste des numéros de lot (annexe A, partie 5). Au début du contrat, le PNRC fournira un formulaire Excel.
3. Une copie remplie du CF1280 (annexe A, partie 8).

Une copie de cette documentation doit également être envoyée par courriel à l'assembleur à l'adresse suivante :

(insérer à l'attribution du contrat).

ANNEXE A, PARTIE 6 – PRODUITS LIVRABLES PRÉVUS AU CONTRAT

L'entrepreneur doit livrer tous les produits indiqués dans la présente annexe, en conformité avec les exigences, aux dates spécifiées.

	Élément	Détails	Quand
1.	Calendrier de production	– Calendrier de production (annexe A, partie 4).	Dix (10) jours après l'attribution du contrat.
2.	Liste d'ingrédients	– Doit être bilingue; – Doit être conforme à la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et à son règlement d'application; – Doit être fournie conformément aux exigences d'étiquetage de base de l'ACIA.	Dans les trois (3) jours suivant le début de la production de chaque produit faisant l'objet du contrat
3.	Information nutritionnelle	– Doit être bilingue; – Doit être conforme à la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et à son règlement d'application; – Doit être fournie conformément aux exigences d'étiquetage de base de l'ACIA.	Dans les trois (3) jours suivant le début de la production de chaque produit faisant l'objet du contrat
4.	Analyse nutritionnelle	– Analyse effectuée par un laboratoire agréé pour les micronutriments et macronutriments indiqués au paragraphe 4.3 de la partie 2 de l'annexe A (selon le certificat d'analyse); – Les certificats d'analyse nutritionnelle antérieurs seront acceptés à condition que les rapports soient datés, que la recette n'ait pas changé et qu'ils ne datent pas de plus de cinq (5) ans.	Dans un délai d'un (1) mois après l'achèvement de la production
5.	Échantillons de production	– Selon la partie 2 de l'annexe A.	Dans les trois (3) jours suivant le début de la production de chaque produit faisant l'objet du contrat
6.	Échantillons de vérification	– Selon la partie 2 de l'annexe A.	Au plus tard cinq (5) jours après la fin de la production
7.	Liste des numéros de lot	– Formulaire Liste des numéros de lot, annexe A, partie 5.	Envoyée avec chaque livraison de production à l'assembleur et envoyée par courriel
8.	CF1280	– Certificat de libération, d'inspection et de réception.	Envoyé avec chaque livraison de production à l'assembleur et envoyé par courriel
9.	Certificat de conformité	– Certificat de conformité attestant que le produit est de la même qualité et est entièrement comparable aux échantillons de l'offre qui ont été approuvés.	Envoyé avec chaque livraison de production à l'assembleur et envoyé par courriel
10.	Projet d'étiquette	– Un projet d'étiquette doit être envoyé pour chaque article du menu avant le début de la production; – Le projet d'étiquette doit être autorisé par le PNRC.	Un (1) mois après l'attribution du contrat
11.	Facturation	– Les factures doivent être envoyées après les livraisons à l'assembleur.	Après la livraison
12.	Divers produits alimentaires	– Doivent être livrés à l'assembleur selon les normes contractuelles, la qualité et la quantité demandées et le calendrier établi (annexe A, partie 4). Doivent être accompagnés de la liste des numéros de lot, du formulaire CF1280 et du certificat de conformité.	Selon le calendrier de production approuvé

ANNEXE A, PARTIE 7 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

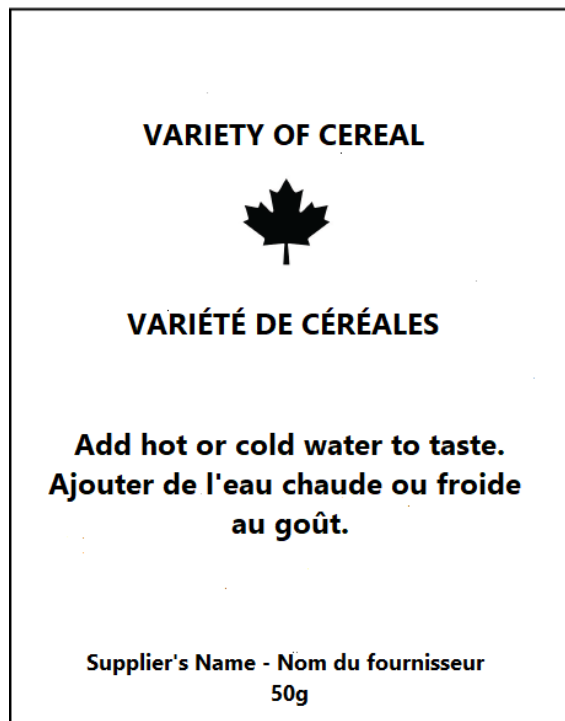
Tableau pour les produits 1 et 3 – Spécifications techniques pour les céréales croquantes pommes et cassonade, et les céréales croquantes aux fraises

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT		CÉRÉALES CROQUANTES POMMES ET CASSONADE, CÉRÉALES CROQUANTES AUX FRAISES,
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada et son règlement d'application	
	4. <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>	
	5. <i>Loi sur les grains du Canada</i> et son règlement d'application	
	6. <i>Loi sur les produits antiparasitaires</i>	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	GÉNÉRAL	– Doit consister en un mélange de céréales sucrées, avec du lait écrémé en poudre. Une fois reconstitué par l'ajout d'eau froide ou chaude, le produit doit être prêt à la consommation. Le liquide qui entoure la céréale doit avoir un aspect laiteux.
	CÉRÉALES CROQUANTES AUX FRAISES	– Doit contenir des flocons d'avoine instantanés, du sucre, des morceaux de fraises lyophilisées, du lait écrémé en poudre et des germes de blé. – La qualité doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.
	CÉRÉALES CROQUANTES POMMES ET CASSONADE	– Doit contenir des flocons d'avoine instantanés, de la cassonade, des morceaux de pommes lyophilisées, du lait écrémé en poudre et des germes de blé. – La qualité doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.
TAILLE MINIMALE DES PORTIONS		50 g de mélange de céréales dont 10 g de lait écrémé en poudre
FUMIGATION		Les céréales doivent être fumigées conformément aux instructions de fumigation de la partie 11 de l'annexe A.
DURÉE DE CONSERVATION		3 ans
EMBALLAGE		
DIMENSIONS		14 cm ± 1 cm de long × 11 cm ± 1 cm de large, y compris une couture thermosoudée sur les quatre côtés, de manière à pouvoir ajouter de l'eau aux céréales dans le sachet et les consommer dans le sachet
SCELLÉS		- Le sachet doit avoir un scellé continu et lisse sur les quatre bords ou au moins trois bords si le bord inférieur est plié - Les scellés doivent être d'une largeur d'au moins 5 mm - Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées - La thermosoudure ne doit pas décolorer l'emballage
MATÉRIAUX		Doivent être conformes aux dispositions de la division 23 de la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et de son règlement d'application Fabriqué conformément à la publication n° 1, remplacer le paragraphe 3
COULEUR DE L'EMBALLAGE		Tan (Pantone n° 7501 – 7503)
FINI		Mat
COULEUR D'IMPRESSION		Noir (Pantone n° Black U ou Black C)
ENCOCHES		Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS		≥ 10 lb
VOLUME TOTAL EN VRAC		L'excès d'air dans les sachets doit être éliminé avant le scellage.
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION		– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses.
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		– Doivent être fournies conformément aux publications applicables n°s 3, 4 et 5

CODE DE PRODUCTION DES FAC

- S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage.
- Doit être formé ainsi :
 - les deux premiers chiffres représentent l'année de production
 - les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne
 - le dernier chiffre représente le numéro de lot
- si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.

Figure pour les produits 1 et 3 – Disposition des éléments sur l'emballage pour les céréales croquantes pommes et cassonade et les céréales croquantes aux fraises. Non à l'échelle. L'expression « Variété de céréales » sur l'emballage doit être remplacée par la variété en question.



Ingredients:


Ingrédients:

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 80	
Fat / Lipides 0.5 g	1 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	0 %
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Carbohydrate / Glucides 18 g	6 %
Fibre / Fibres 2 g	8 %
Sugars / Sucres 2 g	
Protein / Protéines 3 g	
Vitamin A / Vitamine A	2 %
Vitamin C / Vitamine C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	2 %

Tableau pour le produit 2 – Spécifications techniques pour le gruau érable et cassonade

GÉNÉRALITÉS			
PRODUIT		GRUAU ÉRABLE ET CASSONADE	
PUBLICATIONS APPLICABLES		1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
		2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
		3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada	
		4. <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i> et son règlement d'application	
		5. <i>Loi sur les grains du Canada</i> et son règlement d'application	
		6. <i>Loi sur les produits antiparasitaires</i>	
EXIGENCES			
DESCRIPTION	GÉNÉRAL	– Doit être un mélange de céréales sucrées, avec du lait écrémé en poudre. Une fois reconstitué par l'ajout d'eau froide ou chaude, le produit doit être prêt à la consommation. Le liquide qui entoure la céréale doit avoir un aspect laiteux.	
	GRUAU ÉRABLE ET CASSONADE (1 ^{RE} ANNÉE)	– Doit contenir des flocons d'avoine instantanés, du sucre, du lait écrémé en poudre et de l'arôme. – La qualité doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.	
GROSSEUR DES PORTIONS		50 g de mélange de céréales dont 10 g de lait écrémé en poudre	
FUMIGATION		Les flocons d'avoine doivent être fumigés conformément à la partie 11 de l'annexe A.	
DURÉE DE CONSERVATION		3 ans	
EMBALLAGE			
DIMENSIONS		14 cm ± 1 cm de long × 11 cm ± 1 cm de large, y compris une couture thermosoudée sur les quatre côtés, de manière à pouvoir ajouter de l'eau aux céréales dans le sachet et les consommer dans le sachet	
SCELLÉS		<ul style="list-style-type: none">- Le sachet doit avoir un scellé continu et lisse sur les quatre bords ou au moins trois bords si le bord inférieur est plié.- Les scellés doivent être d'une largeur d'au moins 5 mm.- Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées.- La thermosoudure ne doit pas décolorer l'emballage.	
MATÉRIAUX		Doivent être conformes aux dispositions de la division 23 de la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et de son règlement d'application. Fabriqué conformément à la publication n° 1 D-85-001-136/SF-001, Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium.	
COULEUR DE L'EMBALLAGE ET FINI		Tan (Pantone n° 7501 – 7503), mat	
COULEUR D'IMPRESSION		Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES		Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS		≥ 10 lb	
VOLUME TOTAL EN VRAC		L'excès d'air dans les sachets doit être éliminé avant le scellage.	
ÉTIQUETAGE			
PRÉSENTATION		– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères.	
INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION		Les instructions de préparation bilingues doivent être imprimées et se présenter comme suit : <ul style="list-style-type: none">– Add hot or cold water to taste.– Ajouter de l'eau chaude ou froide au goût.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		Doivent être fournies conformément à la publication n° 3 de la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada et de son règlement d'application et à la publication n° 4 de la <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i> et de son règlement d'application.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC		<ul style="list-style-type: none">- S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage. Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">– les deux premiers chiffres représentent l'année de production– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne– le dernier chiffre représente le numéro de lot- Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.	

Figure pour le produit 2 – Disposition des éléments sur l'emballage pour le gruau érable et cassonade.
Non à l'échelle.

<p>Maple and Brown Sugar Oatmeal</p>  <p>Gruau érable et cassonade</p> <p>Add hot or cold water to taste. Ajouter de l'eau chaude ou froide au goût.</p> <p>Supplier's Name - Nom du fournisseur 50g</p>	<p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <table border="1"><tr><th colspan="2">Nutrition Facts</th></tr><tr><th colspan="2">Valeur nutritive</th></tr><tr><td colspan="2">Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)</td></tr><tr><th>Amount / Teneur</th><th>% Daily Value % valeur quotidienne</th></tr><tr><td>Calories / Calories 80</td><td></td></tr><tr><td>Fat / Lipides 0.5 g</td><td>1 %</td></tr><tr><td>Saturated / saturés 0 g</td><td>0 %</td></tr><tr><td>+ Trans / trans 0 g</td><td></td></tr><tr><td>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</td><td></td></tr><tr><td>Sodium / Sodium 0 mg</td><td>0 %</td></tr><tr><td>Carbohydrate / Glucides 18 g</td><td>6 %</td></tr><tr><td>Fibre / Fibres 2 g</td><td>8 %</td></tr><tr><td>Sugars / Sucres 2 g</td><td></td></tr><tr><td>Protein / Protéines 3 g</td><td></td></tr><tr><td>Vitamin A / Vitamine A</td><td>2 %</td></tr><tr><td>Vitamin C / Vitamine C</td><td>10 %</td></tr><tr><td>Calcium / Calcium</td><td>0 %</td></tr><tr><td>Iron / Fer</td><td>2 %</td></tr></table>	Nutrition Facts		Valeur nutritive		Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)		Amount / Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne	Calories / Calories 80		Fat / Lipides 0.5 g	1 %	Saturated / saturés 0 g	0 %	+ Trans / trans 0 g		Cholesterol / Cholestérol 0 mg		Sodium / Sodium 0 mg	0 %	Carbohydrate / Glucides 18 g	6 %	Fibre / Fibres 2 g	8 %	Sugars / Sucres 2 g		Protein / Protéines 3 g		Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	10 %	Calcium / Calcium	0 %	Iron / Fer	2 %
Nutrition Facts																																					
Valeur nutritive																																					
Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)																																					
Amount / Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne																																				
Calories / Calories 80																																					
Fat / Lipides 0.5 g	1 %																																				
Saturated / saturés 0 g	0 %																																				
+ Trans / trans 0 g																																					
Cholesterol / Cholestérol 0 mg																																					
Sodium / Sodium 0 mg	0 %																																				
Carbohydrate / Glucides 18 g	6 %																																				
Fibre / Fibres 2 g	8 %																																				
Sugars / Sucres 2 g																																					
Protein / Protéines 3 g																																					
Vitamin A / Vitamine A	2 %																																				
Vitamin C / Vitamine C	10 %																																				
Calcium / Calcium	0 %																																				
Iron / Fer	2 %																																				

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

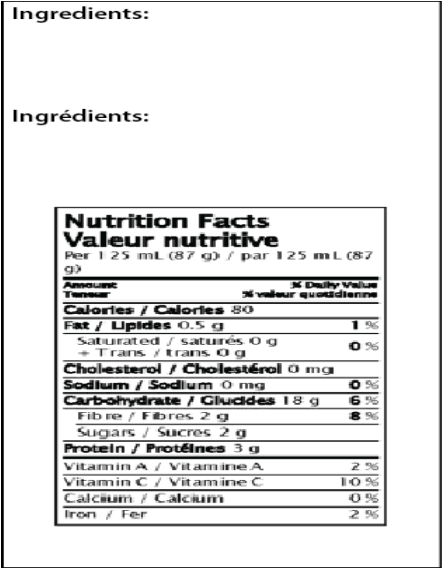
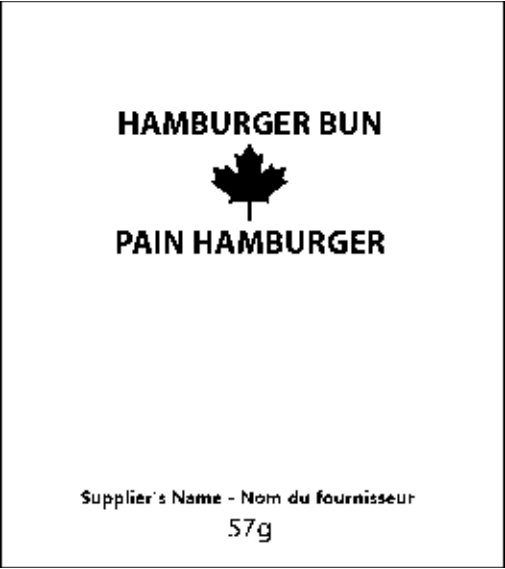
Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Tableau pour le produit 4 – Spécifications techniques pour le pain hamburger

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	PAIN HAMBURGER	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. ASTM-D-3078	Standard Test Method for Determination of Leaks in Flexible Packaging by Bubble Emission, vacuum standard 10" Hg for 30 seconds
	4. Loi sur les aliments et drogues du Canada	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Le pain hamburger doit être de forme ronde et aplatie. Il doit être tranché à mi-hauteur pour faciliter l'emballage. La croûte du pain doit être de couleur brun doré et sans portion brûlée. L'intérieur doit être d'un blanc crémeux. Le pain cuit, lorsqu'on le coupe en deux de haut en bas, ne doit pas présenter de stries de compression de la mie dense sous la croûte. Le pain ne doit présenter aucune odeur ou saveur désagréable ni aucune matière étrangère. La qualité doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.	
DIMENSIONS	Diamètre ≥ 75 mm	
POIDS NET	57 g	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
ACTIVITÉ DE L'EAU	L'activité de l'eau de la partie la plus centrale du pain doit être ≤ 0,89, le tout calculé par une méthode acceptée par l'AOAC.	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	18 cm ± 1 cm de long × 16 cm ± 1 cm de large, y compris une couture thermosoudée sur les quatre côtés	
DÉSOXYGÉNANT	Pour optimiser la durée de conservation, chaque sachet individuel doit contenir un désoxygénant.	
SCELLÉS	<ul style="list-style-type: none">- Le sachet doit avoir un scellé continu et lisse sur les quatre bords ou au moins trois bords si un bord est plié.- Les scellés doivent être d'une largeur d'au moins 5 mm.- Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées.- La thermosoudure ne doit pas décolorer l'emballage.	
MATÉRIAUX	<ul style="list-style-type: none">- Doivent être conformes aux dispositions de la division 23 de la Loi sur les aliments et drogues et de son règlement d'application.- Fabriqué conformément à la publication n° 1, remplacer le paragraphe 3.1 par le matériau de construction indiqué ci-dessous.- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou subir une quelconque autre altération lorsqu'il est testé conformément à la publication n° 3 applicable.- Couches de matériaux de l'extérieur de l'emballage à l'intérieur du sachet :<ul style="list-style-type: none">• Film polyester – 12 micromètres (µm) – 0,0048 pouce (po)• Stratifié en polyéthylène blanc basse densité – 16 µm – 10,0 #• Feuille d'aluminium (aluminium recuit sec et mou) – 8 µm – 0,000315 po à 0,000350 po• Adhésif haute barrière de 2,5 µm – 2,5 µm – 1,5 lb• Polyéthylène PEbd – 50 µm – 2,0 mils	
COULEUR DE L'EMBALLAGE	Tan (Pantone n° 7501 – 7503)	
FINI	Mat	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES	Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 10 lb	
VOLUME TOTAL EN VRAC	L'excès d'air dans les sachets doit être éliminé avant le scellage.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	<ul style="list-style-type: none">– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none">– Doivent être bilingues.– Doivent se conformer à la Loi sur les aliments et drogues et à son règlement d'application.– Doivent être fournies dans le format demandé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.– Doivent être conformes aux nouvelles exigences d'étiquetage proposées pour les allergènes alimentaires, les sources de gluten et les sulfites ajoutés.– La liste des ingrédients et les informations nutritionnelles doivent figurer sur les emballages individuels.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<ul style="list-style-type: none">– S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage.– Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">– les deux premiers chiffres représentent l'année de production– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne– le dernier chiffre représente le numéro de lot– si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.	

Figure pour le produit 4 – Disposition des éléments sur l'emballage pour le pain hamburger. Non à l'échelle.



Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Tableau pour les produits 5, 6 et 7 – Spécifications techniques pour les confitures de mûres, framboises et fraises.

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	CONFITURES DE MÛRES, FRAMBOISES ET FRAISES	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada et son règlement d'application	
	4. <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i> du Canada	
	5. <i>Loi sur les produits agricoles au Canada, Règlement sur les produits transformés</i>	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Doit être de bonne qualité et avoir une saveur caractéristique.	
TAILLE MINIMALE DES PORTIONS	20 g	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	12 cm ± 1 cm × 5 cm ± 1 cm	
SCELLÉS	<ul style="list-style-type: none">- Scellé lisse de 5 mm minimum sur les quatre côtés.- Les scellés du sachet doivent être continus, et il ne doit pas y avoir de plis ou de replis dans le scellé fini.- Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées.	
MATÉRIAUX	<ul style="list-style-type: none">- Doivent être conformes aux dispositions de la division 23 de la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et de son règlement d'application.- Fabriqué conformément à la publication n° 1, remplacer le paragraphe 3.1 par le matériau de construction indiqué ci-dessous.- Couches de matériaux de l'extérieur de l'emballage à l'intérieur du sachet :<ul style="list-style-type: none">• TPEO/PE blanc/feuille d'aluminium/PE transparent/scellant PE coextrudé• Épaisseur nominale (mil) 2,9• TTO₂ (cc/100 po²/24 h @ 100 °F, 90 % HR, 1 atm) < 0,01• Résistance de l'étanchéité (lb @ 300 °F, 40 psi, 1 s) 3 500 g/po min- Tout matériau d'emballage équivalent est acceptable.- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou subir une quelconque autre altération.	
COULEUR DE L'EMBALLAGE	Tan (Pantone n° 7501 – 7503)	
FINI	Mat	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES	<ul style="list-style-type: none">– Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.– Les encoches de déchirure sont la solution préférable, mais tout autre dispositif d'ouverture est acceptable (bord de fermeture dentelé).	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 10 lb	
VOLUME TOTAL EN VRAC	L'excès d'air dans les sachets doit être éliminé avant le scellage.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	<ul style="list-style-type: none">– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses.– Les informations doivent être affichées dans l'ordre exact de la figure ci-dessous.– Le code de production des FAC est imprimé ou embossé sur le scellé (détails inclus).	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none">– Doivent se conformer à la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et à son règlement d'application.– Doivent être fournies conformément à la publication applicable n° 4.– La liste des ingrédients doit figurer sur les emballages individuels.– Les informations nutritionnelles ne sont pas requises sur les emballages individuels.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<ul style="list-style-type: none">- S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage.- Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">– les deux premiers chiffres représentent l'année de production– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne– le dernier chiffre représente le numéro de lot- Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.	

Figure pour les produits 5, 6 et 7 – Disposition des éléments sur l'emballage pour les confitures de mûres, framboises et fraises. Non à l'échelle. Le nom du produit sur l'emballage doit être remplacé par le nom du produit en question.

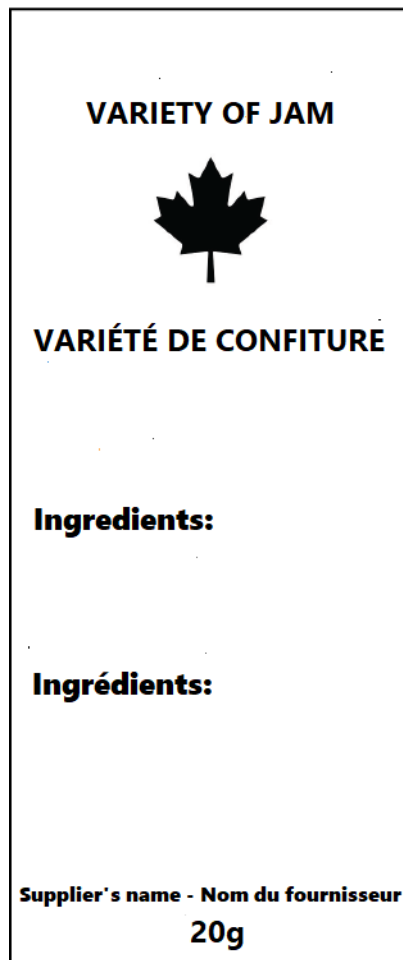


Tableau pour les produits 8 et 9 – Spécifications techniques pour la tartinade chocolat - arachides et le beurre d'arachides

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	TARTINADE CHOCOLAT - ARACHIDES ET BEURRE D'ARACHIDES	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada	
	4. <i>Loi sur la salubrité des aliments au Canada</i>	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Doit être de bonne qualité et avoir une saveur caractéristique.	
TAILLE MINIMALE DES PORTIONS	20 g	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	12 cm ± 1 cm × 5 cm ± 1 cm	
SCELLÉS	<ul style="list-style-type: none">- Scellé lisse de 5 mm minimum sur les quatre côtés.- Les scellés du sachet doivent être continus et il ne doit pas y avoir de plis ou de replis dans le scellé fini.- Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées.	
MATÉRIAUX	<ul style="list-style-type: none">- Doivent être conformes aux dispositions de la division 23 de la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et de son règlement d'application.- Fabriqué conformément à la publication n° 1, remplacer le paragraphe 3.1 par le matériau de construction indiqué ci-dessous.- Couches de matériaux de l'extérieur de l'emballage à l'intérieur du sachet :<ul style="list-style-type: none">• TPEO/PE blanc/feuille d'aluminium/PE transparent/scellant PE coextrudé• Épaisseur nominale (mil) 2,9• TTO₂ (cc/100 po²/24 h @ 100 °F, 90 % HR, 1 atm) < 0,01• Résistance de l'étanchéité (lb @ 300 °F, 40 psi, 1 s) 3 500 g/po min- Tout matériau d'emballage équivalent est acceptable.- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou subir une quelconque autre altération.	
COULEUR DE L'EMBALLAGE	Tan (Pantone n° 7501 C)	
FINI	Mat ou lustré	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES	<ul style="list-style-type: none">– Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.– Les encoches de déchirure sont la solution préférable, mais tout autre dispositif d'ouverture est acceptable (bord de fermeture dentelé).	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 10 lb	
VOLUME TOTAL EN VRAC	L'épaisseur ne doit pas dépasser 1 cm.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	<ul style="list-style-type: none">– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses.– Le code de production des FAC est imprimé ou embossé sur le scellé (détails inclus).	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none">– Doivent se conformer à la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et à son règlement d'application.– Doivent être fournies conformément à la publication applicable n° 4.– La liste des ingrédients doit figurer sur les emballages individuels.– Les informations nutritionnelles ne sont pas requises sur les emballages individuels.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<ul style="list-style-type: none">- S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage. Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">– les deux premiers chiffres représentent l'année de production– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne– le dernier chiffre représente le numéro de lot- Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.	

Figure pour les produits 8 et 9 – Disposition des éléments sur l'emballage pour la tartinade chocolat - arachides et le beurre d'arachides. Non à l'échelle.

<p>PEANUT BUTTER</p>  <p>BEURRE D'ARACHIDES</p> <p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <p>Supplier's Name Nom du fournisseur</p> <p>20g</p>	<p>CHOCOLATE PEANUT SPREAD</p>  <p>TARTINADE CHOCOLAT-ARACHIDES</p> <p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <p>Supplier's Name Nom du fournisseur</p> <p>20g</p>
---	--

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

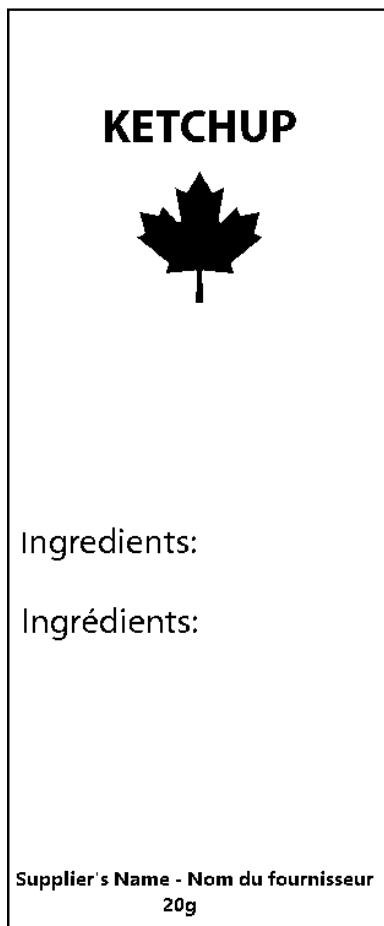
Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Tableau pour le produit 10 – Spécifications techniques pour le ketchup

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	KETCHUP	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada et son règlement d'application	
	4. <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>	
	5. <i>Loi sur les produits agricoles au Canada</i> et <i>Règlement sur les produits transformés</i>	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Doit être de bonne qualité et avoir une saveur caractéristique.	
TAILLE MINIMALE DES PORTIONS	20 g	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	12 cm ± 1 cm × 5 cm ± 1 cm	
SCELLÉS	<ul style="list-style-type: none">- Scellé lisse de 5 mm minimum sur les quatre côtés.- Les scellés du sachet doivent être continus et il ne doit pas y avoir de plis ou de replis dans le scellé fini.- Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées.	
MATÉRIAUX	<ul style="list-style-type: none">- Doivent être conformes aux dispositions de la division 23 de la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et de son règlement d'application.- Fabriqué conformément à la publication n° 1, remplacer le paragraphe 3.1 par le matériau de construction indiqué ci-dessous.- Couches de matériaux de l'extérieur de l'emballage à l'intérieur du sachet :<ul style="list-style-type: none">• TPEO/PE blanc/feuille d'aluminium/PE transparent/scellant PE coextrudé• Épaisseur nominale (mil) 2,9• TTO₂ (cc/100 po²/24 h @ 100 °F, 90 % HR, 1 atm) < 0,01• Résistance de l'étanchéité (lb @ 300 °F, 40 psi, 1 s) 3 500 g/po min- Tout matériau d'emballage équivalent est acceptable.- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou subir une quelconque autre altération.	
COULEUR DE L'EMBALLAGE	Tan (Pantone n° 7501 – 7503)	
FINI	Mat ou lustré	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES	<ul style="list-style-type: none">– Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.– Les encoches de déchirure sont la solution préférable, mais tout autre dispositif d'ouverture est acceptable (bord de fermeture dentelé).	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 10 lb	
VOLUME TOTAL EN VRAC	L'excès d'air dans les sachets doit être éliminé avant le scellage.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	<ul style="list-style-type: none">– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses.– Le code de production des FAC est imprimé ou embossé sur le scellé (détails inclus).	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none">– Doivent se conformer à la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et à son règlement d'application.– Doivent être fournies conformément à la publication applicable n° 4.– La liste des ingrédients doit figurer sur les emballages individuels.– Les informations nutritionnelles ne sont pas requises sur les emballages individuels.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<ul style="list-style-type: none">- S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage.- Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">– les deux premiers chiffres représentent l'année de production– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne– le dernier chiffre représente le numéro de lot- Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.	

Figure pour le produit 10 – Disposition des éléments sur l'emballage pour le ketchup. Non à l'échelle.



Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Tableau pour le produit 11 – Spécifications techniques pour la sauce aux piments

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	SAUCE AUX PIMENTS	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. ASTM-D-3078	Standard Test Method for Determination of Leaks in Flexible Packaging by Bubble Emission
	4. <i>Loi sur les produits agricoles au Canada et Règlement sur les produits transformés</i>	
	5. <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation du Canada</i>	
	6. <i>Loi sur les aliments et drogues du Canada</i>	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Doit être de bonne qualité et avoir une saveur caractéristique.	
TAILLE DE LA PORTION – Poids net minimum	3 ml	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	8 cm ± 1 cm × 4 cm ± 1 cm	
SCELLÉS	<ul style="list-style-type: none">- Scellé lisse de 5 mm minimum sur les quatre côtés.- Les scellés du sachet doivent être continus et il ne doit pas y avoir de plis ou de replis dans le scellé fini.- Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées.	
MATÉRIAUX	<ul style="list-style-type: none">- Doivent être conformes aux dispositions de la division 23 de la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et de son règlement d'application.- Fabriqué conformément à la publication n° 1, remplacer le paragraphe 3.1 par le matériau de construction indiqué ci-dessous.- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou subir une quelconque autre altération lorsqu'il est testé conformément à la publication n° 3 applicable.- Couches de matériaux de l'extérieur de l'emballage à l'intérieur du sachet :<ul style="list-style-type: none">• TPEO/encre/PE blanc coextrudé/film d'aluminium/adhésif/TPEO/adhésif/scellant de PEBD coextrudé• Épaisseur nominale (mil) 3,2• $\text{TTO}_2 < 0,01 \text{ cc}/100 \text{ po}^2/24 \text{ h @ } 73 \text{ °F}, 50 \% \text{ HR}, 1 \text{ atm}$• $\text{TTVE} < 0,001 \text{ g}/100 \text{ po}^2/24 \text{ h @ } 100 \text{ °F}, 90 \% \text{ HR}, 1 \text{ atm}$• Résistance de l'étanchéité (lb @ 300 °F, 40 psi, 1 s) 5 000 g/po min- Tout matériau d'emballage équivalent est acceptable.	
COULEUR DE L'EMBALLAGE	Tan (Pantone n° 7501 – 7503)	
FINI	Mat	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES	<ul style="list-style-type: none">- Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.- Les encoches de déchirure sont la solution préférable, mais tout autre dispositif d'ouverture est acceptable (bord de fermeture dentelé).	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 10 lb	
VOLUME TOTAL EN VRAC	L'excès d'air dans les sachets doit être éliminé avant le scellage.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	<ul style="list-style-type: none">– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses.– Le code de production des FAC est imprimé ou embossé sur le scellé (détails inclus).– La disposition des éléments et l'emballage commerciaux seront acceptés.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none">- Doivent être bilingues.- Doivent se conformer à la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et à son règlement d'application.- Doivent être fournies dans le format demandé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.- Doivent être conformes aux nouvelles exigences d'étiquetage proposées pour les allergènes alimentaires, les sources de gluten et les sulfites ajoutés.- La liste des ingrédients doit figurer sur les emballages individuels.- Les informations nutritionnelles ne sont pas requises sur les emballages individuels.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<ul style="list-style-type: none">- S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage.- Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">– les deux premiers chiffres représentent l'année de production;	

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne;– le dernier chiffre représente le numéro de lot.- Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie. |
|--|--|

Figure pour le produit 11 – Disposition des éléments sur l'emballage pour la sauce aux piments. Non à l'échelle. Pour la sauce aux piments, les emballages commerciaux sont acceptés.

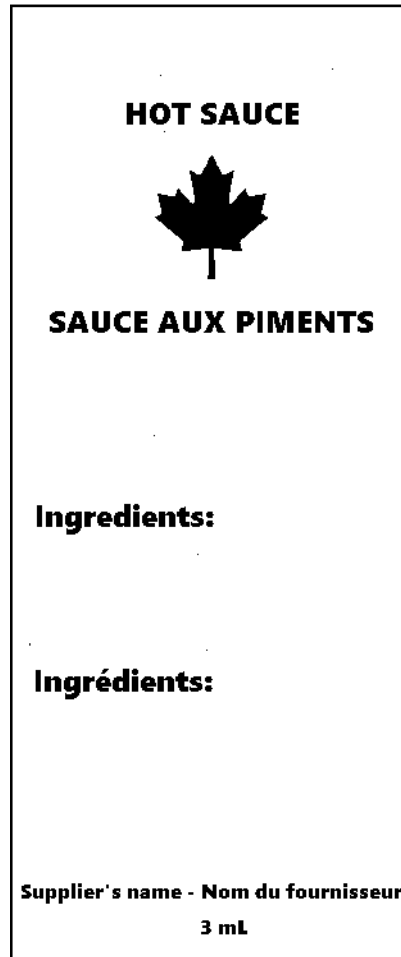


Tableau pour le produit 12 – Spécifications techniques pour le café mélange espresso

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	CAFÉ MÉLANGE ESPRESSO	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada et son règlement d'application	
	4. <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>	
	5. Exigences d'étiquetage de base de l'Agence canadienne d'inspection des aliments	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	– Doit être une poudre de café Arabica moulue et fine qui se dissout dans l'eau chaude ou froide. – Doit avoir un bon goût chaud ou froid. – Doit faire une tasse de café de 8 oz.	
TAILLE MINIMALE DES PORTIONS	3 g	
TENEUR EN EAU	≤ 4 %	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	Ne doit pas dépasser 6 cm ± 1 cm × 11,5 cm ± 1 cm	
SCELLÉS	– Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées. – Les scellés doivent être d'une largeur d'au moins 5 mm. – Le sachet doit avoir un joint lisse et continu sur les quatre bords ou sur au moins trois bords si un bord est plié. – La thermosoudure ne doit pas décolorer l'emballage.	
MATÉRIAUX	– Fabriqué conformément à la publication n° 1. – Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou subir une quelconque altération.	
COULEUR	Tan (Pantone n° 7501 U)	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
FINI	Mat ou lustré	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 3 lb	
VOLUME TOTAL EN VRAC	L'excès d'air dans les sachets doit être éliminé avant le scellage.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses. – Le code de production des FAC est imprimé ou embossé sur le scellé (détails inclus).	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	– Doivent être fournies conformément aux publications applicables n ^{os} 3, 4 et 5	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<div>- S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage.</div> <div>- Doit être formé ainsi :<div>– les deux premiers chiffres représentent l'année de production;</div><div>– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne;</div><div>– le dernier chiffre représente le numéro de lot.</div></div> <div>Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.</div>	

Figure pour le produit 12 – Disposition des éléments sur l'emballage pour le café mélange espresso.
Non à l'échelle.

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

Tableau pour les produits 13, 14, 15, 16 et 17 – Spécifications techniques pour les boissons sportives punch aux fruits, raisin, glace, citron-lime et orange.

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	BOISSONS SPORTIVES (PUNCH AUX FRUITS, RAISIN, GLACE, CITRON-LIME ET ORANGE)	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada et son règlement d'application	
	4. <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>	
	5. Exigences d'étiquetage de base de l'Agence canadienne d'inspection des aliments	
EXIGENCES		
PRODUIT	Les cristaux de boissons aromatisées enrichies, en portion individuelle, doivent apporter 15 à 20 g de glucides, 60 à 130 mg de vitamine C, 115 à 150 mg de sodium et 35 à 48 mg de potassium par emballage.	
GROSSEUR DES PORTIONS	21 g, assez pour donner une boisson de 250 mL	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
TENEUR EN EAU	≤ 3,5 %	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	11 cm ± 1 cm × 9 cm ± 1 cm	
SCELLÉS	<ul style="list-style-type: none">– Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées.– Les scellés doivent être d'une largeur d'au moins 5 mm.– Le sachet doit avoir un joint lisse et continu sur les quatre bords ou sur au moins trois bords si un bord est plié.– La thermosoudure ne doit pas décolorer l'emballage.	
MATÉRIAUX	<ul style="list-style-type: none">– Fabriqué conformément à la publication n° 1.– L'emballage ne doit pas se rompre ou subir une quelconque altération.	
COULEUR	Tan (Pantone n° 7501 – 7503)	
FINI	Mat ou lustré	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES	<ul style="list-style-type: none">– Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 3 lb	
VOLUME TOTAL EN VRAC	L'excès d'air doit être éliminé avant le scellement.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	<ul style="list-style-type: none">– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses.– Le code de production des FAC est imprimé ou embossé sur le scellé (détails inclus).	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none">– Doivent se conformer à la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et à son règlement d'application.– Doivent être fournies conformément à la publication applicable n° 4 et 5.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<ul style="list-style-type: none">– S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage.– Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">– les deux premiers chiffres représentent l'année de production;– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne;– le dernier chiffre représente le numéro de lot. <p>Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.</p>	

Figure pour les produits 13, 14, 15, 16 et 17 – Disposition des éléments sur l'emballage pour les boissons sportives. La saveur doit être indiquée sur l'emballage. Non à l'échelle.

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

Tableau pour le produit 18 – Spécifications techniques pour le mélange de randonnée BBQ sucré

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	MÉLANGE DE RANDONNÉE BBQ SUCRÉ	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada	
	4. <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>	
	5. Exigences d'étiquetage de base de l'Agence canadienne d'inspection des aliments	
EXIGENCES		
PRODUIT	<ul style="list-style-type: none">- Le mélange de randonnée doit être composé des ingrédients suivants :<ul style="list-style-type: none">– 11 g ± 2 g d'arachides BBQ;– 11 g ± 2 g d'arachides au beurre;– 11 g ± 2 g de grains de maïs BBQ;– 11 g ± 2 g d'amandes salées et grillées;– 7 g ± 2 g de bâtons de sésame.- La qualité doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.	
POIDS NET MINIMUM	50 g	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	13 cm ± 1 cm de large × 17 cm ± 1 cm de long	
SCELLÉS	<ul style="list-style-type: none">– Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées.– Doivent être d'une largeur d'au moins 5 mm.– Le sachet doit avoir un joint lisse et continu sur les quatre bords ou sur au moins trois bords si un bord est plié.– Ne doivent pas décolorer l'emballage.	
MATÉRIAUX	<ul style="list-style-type: none">– Doivent être conformes à la division 23 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.– Résistants à l'eau et composés d'une feuille d'aluminium laminée.– Doivent avoir un taux de transmission d'oxygène proche de zéro.– L'emballage ne doit pas pouvoir s'altérer.	
COULEUR	Tan (Pantone n° 7501 – 7503)	
FINI	Mat ou lustré	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES	Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 10 lb	
EMBALLAGE À VIDE	<ul style="list-style-type: none">– Il faut éliminer tout l'air que contient le sachet avant rinçage avec une quantité suffisante d'une combinaison de gaz appropriée.– L'emballage doit épouser la forme du mélange de randonnée.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	<ul style="list-style-type: none">– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses.– Le code de production des FAC est imprimé ou embossé sur le scellé.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	– Doivent être fournies conformément aux publications applicables n ^{os} 3, 4 et 5.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<ul style="list-style-type: none">– S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage.– Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">– les deux premiers chiffres représentent l'année de production;– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne;– le dernier chiffre représente le numéro de lot. Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.	

Figure pour le produit 18 – Disposition des éléments sur l'emballage pour le mélange de randonnée BBQ sucré. La variété du mélange de randonnée doit être indiquée sur l'emballage. Non à l'échelle.

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME



<div>TRAIL MIX</div> <div></div> <div>MÉLANGE DE RANDONNÉE</div> <div>Supplier's name - Nom du fournisseur</div> <div>50g</div>	<div>Ingredients:</div> <div>Ingrédients:</div> <div><table><tr><th colspan="2">Nutrition Facts</th></tr><tr><th colspan="2">Valeur nutritive</th></tr><tr><td colspan="2">Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)</td></tr><tr><th>Amount</th><th>% Daily Value</th></tr><tr><th>Teneur</th><th>% valeur quotidienne</th></tr><tr><td>Calories / Calories</td><td>80</td></tr><tr><td>Fat / Lipides</td><td>0.5 g1 %</td></tr><tr><td>Saturated / saturés</td><td>0 g0 %</td></tr><tr><td>Trans / trans</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Cholesterol / Cholestérol</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Sodium / Sodium</td><td>0 mg0 %</td></tr><tr><td>Carbohydrate / Glucides</td><td>18 g6 %</td></tr><tr><td>Fibre / Fibres</td><td>2 g8 %</td></tr><tr><td>Sugars / Sucres</td><td>2 g</td></tr><tr><td>Protein / Protéines</td><td>3 g</td></tr><tr><td>Vitamin A / Vitamine A</td><td>2 %</td></tr><tr><td>Vitamin C / Vitamine C</td><td>10 %</td></tr><tr><td>Calcium / Calcium</td><td>0 %</td></tr><tr><td>Iron / Fer</td><td>2 %</td></tr></table></div>	Nutrition Facts		Valeur nutritive		Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)		Amount	% Daily Value	Teneur	% valeur quotidienne	Calories / Calories	80	Fat / Lipides	0.5 g1 %	Saturated / saturés	0 g0 %	Trans / trans	0 g	Cholesterol / Cholestérol	0 mg	Sodium / Sodium	0 mg0 %	Carbohydrate / Glucides	18 g6 %	Fibre / Fibres	2 g8 %	Sugars / Sucres	2 g	Protein / Protéines	3 g	Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	10 %	Calcium / Calcium	0 %	Iron / Fer	2 %
Nutrition Facts																																							
Valeur nutritive																																							
Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)																																							
Amount	% Daily Value																																						
Teneur	% valeur quotidienne																																						
Calories / Calories	80																																						
Fat / Lipides	0.5 g1 %																																						
Saturated / saturés	0 g0 %																																						
Trans / trans	0 g																																						
Cholesterol / Cholestérol	0 mg																																						
Sodium / Sodium	0 mg0 %																																						
Carbohydrate / Glucides	18 g6 %																																						
Fibre / Fibres	2 g8 %																																						
Sugars / Sucres	2 g																																						
Protein / Protéines	3 g																																						
Vitamin A / Vitamine A	2 %																																						
Vitamin C / Vitamine C	10 %																																						
Calcium / Calcium	0 %																																						
Iron / Fer	2 %																																						

Tableau pour le produit 19 – Spécifications techniques pour le mélange de randonnée choco-noix

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	MÉLANGE DE RANDONNÉE CHOCO-NOIX	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada	
	4. <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>	
EXIGENCES		
PRODUIT	<ul style="list-style-type: none">- Le mélange de randonnée doit être composé des ingrédients suivants :<ul style="list-style-type: none">– amandes crues;– pistaches écalées;– baies de Goji;– canneberges enrobées de chocolat noir.- Le mélange doit avoir un rapport approximatif de 1:1:1:1.- La qualité doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.	
POIDS NET MINIMUM	50 g	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	13 cm ± 1 cm de large × 17 cm ± 1 cm de long	
SCELLÉS	<ul style="list-style-type: none">– Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées.– Doivent être d'une largeur d'au moins 5 mm.– Le sachet doit avoir un joint lisse et continu sur les quatre bords ou sur au moins trois bords si un bord est plié.– Ne doivent pas décolorer l'emballage.	
MATÉRIAUX	<ul style="list-style-type: none">– Doivent être conformes à la division 23 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.– Résistants à l'eau et composés d'une feuille d'aluminium laminée.– Doivent avoir un taux de transmission d'oxygène proche de zéro.– L'emballage ne doit pas pouvoir s'altérer.	
COULEUR	Tan (Pantone n° 7501 – 7503)	
FINI	Mat ou lustré	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES	Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 10 lb	
EMBALLAGE À VIDE	<ul style="list-style-type: none">– Il faut éliminer tout l'air que contient le sachet avant rinçage avec une quantité suffisante d'une combinaison de gaz appropriée.– L'emballage doit épouser la forme du mélange de randonnée.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	<ul style="list-style-type: none">– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses.– Le code de production des FAC est imprimé ou embossé sur le scellé.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	– Doivent être fournies conformément aux publications applicables n ^{os} 3 et 4.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<ul style="list-style-type: none">– S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage.– Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">– les deux premiers chiffres représentent l'année de production;– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne;– le dernier chiffre représente le numéro de lot. <p>Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.</p>	

Figure pour le produit 19 – Disposition des éléments sur l'emballage pour le mélange de randonnée choco-noix. La variété du mélange doit être indiquée sur l'emballage. Non à l'échelle.

<p>TRAIL MIX</p>  <p>MÉLANGE DE RANDONNÉE</p> <p>Supplier's name - Nom du fournisseur</p> <p>50g</p>	<p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <table border="1"><tr><th colspan="2">Nutrition Facts</th></tr><tr><th colspan="2">Valeur nutritive</th></tr><tr><td colspan="2">Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)</td></tr><tr><th>Amount</th><th>% Daily Value</th></tr><tr><th>Teneur</th><th>% valeur quotidienne</th></tr><tr><td>Calories / Calories 80</td><td></td></tr><tr><td>Fat / Lipides 0.5 g</td><td>1 %</td></tr><tr><td>Saturated / saturés 0 g</td><td></td></tr><tr><td>+ Trans / trans 0 g</td><td>0 %</td></tr><tr><td>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</td><td></td></tr><tr><td>Sodium / Sodium 0 mg</td><td>0 %</td></tr><tr><td>Carbohydrate / Glucides 18 g</td><td>6 %</td></tr><tr><td>Fibre / Fibres 2 g</td><td>8 %</td></tr><tr><td>Sugars / Sucres 2 g</td><td></td></tr><tr><td>Protein / Protéines 3 g</td><td></td></tr><tr><td>Vitamin A / Vitamine A</td><td>2 %</td></tr><tr><td>Vitamin C / Vitamine C</td><td>10 %</td></tr><tr><td>Calcium / Calcium</td><td>0 %</td></tr><tr><td>Iron / Fer</td><td>2 %</td></tr></table>	Nutrition Facts		Valeur nutritive		Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)		Amount	% Daily Value	Teneur	% valeur quotidienne	Calories / Calories 80		Fat / Lipides 0.5 g	1 %	Saturated / saturés 0 g		+ Trans / trans 0 g	0 %	Cholesterol / Cholestérol 0 mg		Sodium / Sodium 0 mg	0 %	Carbohydrate / Glucides 18 g	6 %	Fibre / Fibres 2 g	8 %	Sugars / Sucres 2 g		Protein / Protéines 3 g		Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	10 %	Calcium / Calcium	0 %	Iron / Fer	2 %
Nutrition Facts																																							
Valeur nutritive																																							
Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)																																							
Amount	% Daily Value																																						
Teneur	% valeur quotidienne																																						
Calories / Calories 80																																							
Fat / Lipides 0.5 g	1 %																																						
Saturated / saturés 0 g																																							
+ Trans / trans 0 g	0 %																																						
Cholesterol / Cholestérol 0 mg																																							
Sodium / Sodium 0 mg	0 %																																						
Carbohydrate / Glucides 18 g	6 %																																						
Fibre / Fibres 2 g	8 %																																						
Sugars / Sucres 2 g																																							
Protein / Protéines 3 g																																							
Vitamin A / Vitamine A	2 %																																						
Vitamin C / Vitamine C	10 %																																						
Calcium / Calcium	0 %																																						
Iron / Fer	2 %																																						

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Tableau pour le produit 20 – Spécifications techniques pour le mélange de randonnée beurre d'arachides et bananes

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	MÉLANGE DE RANDONNÉE BEURRE D'ARACHIDES ET BANANES	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada	
	4. <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>	
	5. Exigences d'étiquetage de base de l'Agence canadienne d'inspection des aliments	
EXIGENCES		
PRODUIT	<ul style="list-style-type: none">– Le mélange de randonnée doit être composé des ingrédients suivants :<ul style="list-style-type: none">– 20 g ± 1 g de morceaux de Reese's– 20 g ± 1 g de morceaux de banane séchés– 10 g ± 1 g de morceaux de noix de coco séchés– La qualité doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.	
POIDS NET MINIMUM	50 g	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	13 cm ± 1 cm de large × 17 cm ± 1 cm de long	
SCELLÉS	<ul style="list-style-type: none">– Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées.– Doivent être d'une largeur d'au moins 5 mm.– Le sachet doit avoir un joint lisse et continu sur les quatre bords ou sur au moins trois bords si un bord est plié.– Ne doivent pas décolorer l'emballage.	
MATÉRIAUX	<ul style="list-style-type: none">– Doivent être conformes à la division 23 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.– Résistants à l'eau et composés d'une feuille d'aluminium laminée.– Doivent avoir un taux de transmission d'oxygène proche de zéro.– L'emballage ne doit pas pouvoir s'altérer.	
COULEUR	Tan (Pantone n° 7501 – 7503)	
FINI	Mat ou lustré	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES	Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 10 lb	
EMBALLAGE À VIDE	<ul style="list-style-type: none">– Il faut éliminer tout l'air que contient le sachet avant rinçage avec une quantité suffisante d'une combinaison de gaz appropriée.– L'emballage doit épouser la forme du mélange de randonnée.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	<ul style="list-style-type: none">– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses.– Le code de production des FAC est imprimé ou embossé sur le scellé.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none">– Doivent être fournies conformément aux publications applicables n^{os} 3, 4 et 5 (mentionnés ci-dessus).	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<ul style="list-style-type: none">– S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage.– Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">– les deux premiers chiffres représentent l'année de production;– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne;– le dernier chiffre représente le numéro de lot. <p>Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.</p>	

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Figure pour le produit 20 – Disposition des éléments sur l'emballage pour le mélange de randonnée beurre d'arachides et bananes. La variété du mélange doit être indiquée sur l'emballage. Non à l'échelle.


<p>TRAIL MIX</p>  <p>MÉLANGE DE RANDONNÉE</p> <p>Supplier's name - Nom du fournisseur</p> <p>50g</p>	<p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <table border="1"><tr><th colspan="2">Nutrition Facts</th></tr><tr><th colspan="2">Valeur nutritive</th></tr><tr><td colspan="2">Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)</td></tr><tr><th>Amount / Teneur</th><th>% Daily Value % valeur quotidienne</th></tr><tr><td>Calories / Calories</td><td>80</td></tr><tr><td>Fat / Lipides 0.5 g</td><td>1 %</td></tr><tr><td colspan="2">Saturated / saturés 0 g</td></tr><tr><td colspan="2">+ Trans / trans 0 g</td></tr><tr><td>Cholesterol / Cholestérol</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Sodium / Sodium 0 mg</td><td>0 %</td></tr><tr><td>Carbohydrate / Glucides 18 g</td><td>6 %</td></tr><tr><td>Fibre / Fibres 2 g</td><td>8 %</td></tr><tr><td colspan="2">Sugars / Sucres 2 g</td></tr><tr><td>Protein / Protéines</td><td>3 g</td></tr><tr><td>Vitamin A / Vitamine A</td><td>2 %</td></tr><tr><td>Vitamin C / Vitamine C</td><td>10 %</td></tr><tr><td>Calcium / Calcium</td><td>0 %</td></tr><tr><td>Iron / Fer</td><td>2 %</td></tr></table>	Nutrition Facts		Valeur nutritive		Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)		Amount / Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne	Calories / Calories	80	Fat / Lipides 0.5 g	1 %	Saturated / saturés 0 g		+ Trans / trans 0 g		Cholesterol / Cholestérol	0 mg	Sodium / Sodium 0 mg	0 %	Carbohydrate / Glucides 18 g	6 %	Fibre / Fibres 2 g	8 %	Sugars / Sucres 2 g		Protein / Protéines	3 g	Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	10 %	Calcium / Calcium	0 %	Iron / Fer	2 %
Nutrition Facts																																					
Valeur nutritive																																					
Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)																																					
Amount / Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne																																				
Calories / Calories	80																																				
Fat / Lipides 0.5 g	1 %																																				
Saturated / saturés 0 g																																					
+ Trans / trans 0 g																																					
Cholesterol / Cholestérol	0 mg																																				
Sodium / Sodium 0 mg	0 %																																				
Carbohydrate / Glucides 18 g	6 %																																				
Fibre / Fibres 2 g	8 %																																				
Sugars / Sucres 2 g																																					
Protein / Protéines	3 g																																				
Vitamin A / Vitamine A	2 %																																				
Vitamin C / Vitamine C	10 %																																				
Calcium / Calcium	0 %																																				
Iron / Fer	2 %																																				

Tableau pour le produit 21 – Spécifications techniques pour le mélange de randonnée tropical

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	MÉLANGE DE RANDONNÉE TROPICAL	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada	
	4. <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>	
	5. Exigences d'étiquetage de base de l'Agence canadienne d'inspection des aliments	
EXIGENCES		
PRODUIT	<ul style="list-style-type: none">– Le mélange de randonnée doit être composé des ingrédients suivants :<ul style="list-style-type: none">– 10 g ± 1 g d'amandes grillées et salées– 10 g ± 1 g d'arachides grillées et salées– 10 g ± 1 g de noix de cajou grillées et salées– 10 g ± 1 g de papaye séchée– 10 g ± 1 g d'ananas séché– La qualité doit être équivalente à celle d'un bon produit commercial.	
POIDS NET MINIMUM	50 g	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	13 cm ± 1 cm de large × 17 cm ± 1 cm de long	
SCELLÉS	<ul style="list-style-type: none">– Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées.– Doivent être d'une largeur d'au moins 5 mm.– Le sachet doit avoir un joint lisse et continu sur les quatre bords ou sur au moins trois bords si un bord est plié.– Ne doivent pas décolorer l'emballage.	
MATÉRIAUX	<ul style="list-style-type: none">– Doivent être conformes à la division 23 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.– Résistants à l'eau et composés d'une feuille d'aluminium laminée.– Doivent avoir un taux de transmission d'oxygène proche de zéro.– L'emballage ne doit pas pouvoir s'altérer.	
COULEUR	Tan (Pantone n° 7501 – 7503)	
FINI	Mat ou lustré	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES	Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 10 lb	
EMBALLAGE À VIDE	<ul style="list-style-type: none">– Il faut éliminer tout l'air que contient le sachet avant rinçage avec une quantité suffisante d'une combinaison de gaz appropriée.– L'emballage doit épouser la forme du mélange de randonnée.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	<ul style="list-style-type: none">– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses.– Le code de production des FAC est imprimé ou embossé sur le scellé.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	– Doivent être fournies conformément à la publication applicable n° 3, 4 et 5.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<ul style="list-style-type: none">– S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage.– Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">– les deux premiers chiffres représentent l'année de production;– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne;– le dernier chiffre représente le numéro de lot. <p>Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.</p>	

Figure pour le produit 21 – Disposition des éléments sur l'emballage pour le mélange de randonnée tropical. La variété du mélange doit être indiquée sur l'emballage. Non à l'échelle.



<p>TRAIL MIX</p>  <p>MÉLANGE DE RANDONNÉE</p> <p>Supplier's name - Nom du fournisseur</p> <p>50g</p>	<p>Ingredients:</p> <p>Ingrédients:</p> <table><tr><td colspan="2">Nutrition Facts</td></tr><tr><td colspan="2">Valeur nutritive</td></tr><tr><td colspan="2">Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)</td></tr><tr><td>Amount</td><td>% Daily Value</td></tr><tr><td>Teneur</td><td>% valeur quotidienne</td></tr><tr><td>Calories / Calories 80</td><td></td></tr><tr><td>Fat / Lipides 0.5 g</td><td>1 %</td></tr><tr><td>Saturated / saturés 0 g</td><td>0 %</td></tr><tr><td>+ Trans / trans 0 g</td><td></td></tr><tr><td>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</td><td></td></tr><tr><td>Sodium / Sodium 0 mg</td><td>0 %</td></tr><tr><td>Carbohydrate / Glucides 18 g</td><td>6 %</td></tr><tr><td>Fibre / Fibres 2 g</td><td>8 %</td></tr><tr><td>Sugars / Sucres 2 g</td><td></td></tr><tr><td>Protein / Protéines 3 g</td><td></td></tr><tr><td>Vitamin A / Vitamine A</td><td>2 %</td></tr><tr><td>Vitamin C / Vitamine C</td><td>10 %</td></tr><tr><td>Calcium / Calcium</td><td>0 %</td></tr><tr><td>Iron / Fer</td><td>2 %</td></tr></table>	Nutrition Facts		Valeur nutritive		Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)		Amount	% Daily Value	Teneur	% valeur quotidienne	Calories / Calories 80		Fat / Lipides 0.5 g	1 %	Saturated / saturés 0 g	0 %	+ Trans / trans 0 g		Cholesterol / Cholestérol 0 mg		Sodium / Sodium 0 mg	0 %	Carbohydrate / Glucides 18 g	6 %	Fibre / Fibres 2 g	8 %	Sugars / Sucres 2 g		Protein / Protéines 3 g		Vitamin A / Vitamine A	2 %	Vitamin C / Vitamine C	10 %	Calcium / Calcium	0 %	Iron / Fer	2 %
Nutrition Facts																																							
Valeur nutritive																																							
Per 1.25 mL (87 g) / par 1.25 mL (87 g)																																							
Amount	% Daily Value																																						
Teneur	% valeur quotidienne																																						
Calories / Calories 80																																							
Fat / Lipides 0.5 g	1 %																																						
Saturated / saturés 0 g	0 %																																						
+ Trans / trans 0 g																																							
Cholesterol / Cholestérol 0 mg																																							
Sodium / Sodium 0 mg	0 %																																						
Carbohydrate / Glucides 18 g	6 %																																						
Fibre / Fibres 2 g	8 %																																						
Sugars / Sucres 2 g																																							
Protein / Protéines 3 g																																							
Vitamin A / Vitamine A	2 %																																						
Vitamin C / Vitamine C	10 %																																						
Calcium / Calcium	0 %																																						
Iron / Fer	2 %																																						

Tableau pour le produit 22 – Spécifications techniques pour le jerky de boeuf teriyaki

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	JERKY DE BOEUF TÉRIYAKI	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. CGSB 43.22-2001	Produits en carton ondulé
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada et son règlement d'application	
	4. <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>	
	5. Exigences d'étiquetage de base de l'Agence canadienne d'inspection des aliments	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none">– La viande de jerky de boeuf doit provenir d'une ronde intérieure ou extérieure (y compris l'œil de ronde).– Le jerky de boeuf doit avoir une saveur teriyaki.– Le produit final doit consister en des bandes de viande bovine de 2 à 4 cm de long, de 0,7 à 1,2 cm de large et de 0,4 à 0,8 cm d'épaisseur.– Doit être séché sous vide au nitrite de sodium.– La viande séchée hachée et formée ou moulue et formée, émulsionnée ou en forme de pain n'est pas acceptable.– Le nitrate de sodium, le phosphate de sodium et le glutamate monosodique ne sont pas autorisés pendant le processus de séchage.– Le niveau de séchage ne doit pas dépasser 200 ppm de nitrite de sodium	
GROSSEUR DES PORTIONS	50 g	
ACTIVITÉ DE L'EAU	≤ 0,8	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	Ne doit pas dépasser 13 cm ± 1 cm de largeur × 13 cm ± 1 cm de longueur × 3 cm ± 1 cm de profondeur.	
MATÉRIAUX	Il doit s'agir d'un film coextrudé de marque déposée de 7 mils avec une barrière EVOH, un scellant Surlyn et des couches structurales en nylon pour le film d'impression supérieur et d'un film coextrudé de marque déposée de 9 mils minimum avec une barrière EVOH, un scellant Surlyn et des couches structurales en nylon pour le film inférieur ou de formage.	
DÉSOXYGÉNANT	Un dans chaque sachet.	
EMBALLAGE À VIDE	<ul style="list-style-type: none">– Le sachet doit être entièrement aspiré pour éliminer tout l'air qu'il contient avant d'être rincé avec une quantité suffisante d'azote/de dioxyde de carbone pour dégager les côtés du sachet sans augmenter la profondeur.– Le sachet doit être serré autour du jerky de boeuf.	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir	
COULEUR D'ÉTIQUETTE	Tan mat (Pantone n° 7501 – 7503)	
BORD DENTELÉ/ENCOCHES	<ul style="list-style-type: none">– Pour faciliter l'ouverture, la mention « Tear - Ouvrir » avec une flèche indiquant le bord dentelé applicable doit être clairement indiquée.– S'il n'y a pas de bord dentelé, il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	<ul style="list-style-type: none">– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses.– Le code de production des FAC est imprimé ou embossé sur le scellé.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	– Doivent être fournies conformément aux publications applicables n ^{os} 3, 4 et 5.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<ul style="list-style-type: none">– Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">– les deux premiers chiffres représentent l'année de production;– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne;– le dernier chiffre représente le numéro de lot. <p>Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.</p>	

Figure pour le produit 22 – Disposition des éléments sur l'emballage pour le jerky de boeuf teriyaki. Non à l'échelle.

TERIYAKI BEEF JERKY		JERKY DE BOEUF TÉRIYAKI																																									
Ingredients:																																											
Ingrédients:																																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Nutrition Facts</th> <th style="text-align: left;">Amount / Quantité</th> <th style="text-align: left;">% DV* / % VQ*</th> <th style="text-align: left;">Amount / Quantité</th> <th style="text-align: left;">% DV* / % VQ*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valeur nutritive</td> <td>Fat / Lipides 13 g</td> <td>20 %</td> <td>Carbohydrate / Glucides 23 g</td> <td>8 %</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Saturated / saturés 6 g</td> <td>42 %</td> <td>Fibre / Fibres 3 g</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td></td> <td>+ Trans / trans 0.5 g</td> <td></td> <td>Sugars / Sucres 20 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cholesterol / Cholestérol 10 mg</td> <td></td> <td>Protein / Protéines 3 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sodium / Sodium 70 mg</td> <td>3 %</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vitamin A / Vitamine A 2 %</td> <td></td> <td>Vitamin C / Vitamine C 0 %</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Calcium / Calcium 5 %</td> <td></td> <td>Iron / Fer 4 %</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Nutrition Facts	Amount / Quantité	% DV* / % VQ*	Amount / Quantité	% DV* / % VQ*	Valeur nutritive	Fat / Lipides 13 g	20 %	Carbohydrate / Glucides 23 g	8 %		Saturated / saturés 6 g	42 %	Fibre / Fibres 3 g	0 %		+ Trans / trans 0.5 g		Sugars / Sucres 20 g			Cholesterol / Cholestérol 10 mg		Protein / Protéines 3 g			Sodium / Sodium 70 mg	3 %				Vitamin A / Vitamine A 2 %		Vitamin C / Vitamine C 0 %			Calcium / Calcium 5 %		Iron / Fer 4 %	
Nutrition Facts	Amount / Quantité	% DV* / % VQ*	Amount / Quantité	% DV* / % VQ*																																							
Valeur nutritive	Fat / Lipides 13 g	20 %	Carbohydrate / Glucides 23 g	8 %																																							
	Saturated / saturés 6 g	42 %	Fibre / Fibres 3 g	0 %																																							
	+ Trans / trans 0.5 g		Sugars / Sucres 20 g																																								
	Cholesterol / Cholestérol 10 mg		Protein / Protéines 3 g																																								
	Sodium / Sodium 70 mg	3 %																																									
	Vitamin A / Vitamine A 2 %		Vitamin C / Vitamine C 0 %																																								
	Calcium / Calcium 5 %		Iron / Fer 4 %																																								
* % DV = Daily Value * % VQ = valeur quotidienne																																											
Supplier's Name - Nom du fournisseur 50g																																											

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Tableau pour les produits 23, 24 et 25 – Spécifications techniques des substituts de repas au chocolat, à la vanille et à la fraise

GÉNÉRALITÉS		
Produit	SUBSTITUTS DE REPAS AU CHOCOLAT, À LA VANILLE ET À LA FRAISE	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada	
	4. <i>Règlement sur la salubrité des aliments au Canada</i>	
	5. Exigences d'étiquetage de base de l'Agence canadienne d'inspection des aliments	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Substituts de repas conditionné dans un sachet souple, refermable et stable en situation d'entreposage	
TAILLE MINIMALE DES PORTIONS	60 g	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans (36 mois)	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS INTÉRIEURES	25 cm ± 1 cm de long × 15 cm ± 1 cm de large; fond du sachet : 8 cm ± 1 cm de large	
SCELLÉS	– Doivent être d'une largeur d'au moins 5 mm. – Le sachet doit avoir un joint lisse et continu sur trois bords. – Ne doivent pas décolorer l'emballage.	
MATÉRIAUX	– Doivent être conformes aux dispositions de la division 23 de la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et de son règlement d'application. – Doit être fabriqué conformément à la publication n° 1 applicable (mentionnée dans le présent document). – Ne doit pas se rompre ou subir une quelconque altération. – Emballé dans un sachet vertical avec une fermeture à glissière.	
COULEUR	Tan (Pantone n° 7501 – 7503)	
FINI	Mat	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES	– Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 3 lb	
VOLUME TOTAL EN VRAC	– L'excès d'air doit être éliminé avant le scellage. – L'épaisseur du sachet ne doit pas dépasser 1,5 cm une fois scellé.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. – Il faut inclure la mention suivante : Ne consommez pas plus de deux boissons de substitution de repas par jour.	
INDICATEUR DE NIVEAU D'EAU (LIGNE POINTILLÉE)	– Une ligne de niveau d'eau en pointillé doit être imprimée sur la largeur du sachet pour indiquer le niveau d'eau nécessaire à la réhydratation du substitut de repas. Le niveau d'eau doit être déterminé par le fournisseur.	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	– Doivent se conformer à la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et à son règlement d'application. – Doivent être fournies conformément aux publications applicables nos 4 et 5.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	– S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage. – Doit être formé ainsi : – les deux premiers chiffres représentent l'année de production; – les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne; – le dernier chiffre représente le numéro de lot. Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.	

1. Produits en poudre

- 1.1 Apparence. La poudre du substitut de repas doit être un mélange uniforme d'ingrédients secs et homogènes. L'aliment emballé doit être exempt de corps étrangers.
- 1.2 Odeur. L'aliment emballé doit avoir une odeur de la saveur spécifiée. L'aliment emballé doit être exempt d'odeurs étrangères.
- 1.3 Texture. L'aliment emballé doit couler librement et être exempt de grumeaux durs qui ne se désagrègent pas sous une légère pression entre les doigts.
- 1.4 Lait écrémé en poudre instantané/lait écrémé sec. La formule du substitut de repas doit contenir au moins les pourcentages suivants en poids de lait écrémé instantané en poudre/lait écrémé sec :
 - a. Arôme de vanille – 20 %
 - b. Arôme de chocolat – 15 %
 - c. Arôme de fraise – 21 %

Le lait écrémé en poudre instantané/le lait écrémé sec doit être conforme au *Règlement sur les aliments et drogues* du Canada, division 8, Lait écrémé en poudre ou lait écrémé desséché (B.08.014A). La poudre de lait écrémé instantané/lait écrémé desséché doit être séchée par pulvérisation au plus tard six mois avant le moment où la poudre de substitut de repas est versée dans le sachet et le sachet est scellé. Le lait écrémé instantané en poudre/lait écrémé desséché doit être exempt de bactéries du genre *Salmonella* et *E. coli*.

- 1.5 Concentré de protéines de lait/petit-lait. La préférence est accordée aux producteurs canadiens d'ingrédients protéiques du lait.

2. Produits hydratés

- 2.1 Apparence. Le produit hydraté doit avoir une couleur telle que spécifiée ci-dessous :
 - a. le substitut de repas à la vanille doit être de couleur crème pâle à moyenne;
 - b. le substitut de repas au chocolat doit avoir une couleur caractéristique brun clair à brun foncé moyen;
 - c. le substitut de repas à la fraise doit être d'une couleur rose clair à moyen.
- 2.2 Odeur et saveur. Le produit hydraté doit être exempt d'odeurs et de saveurs étrangères et doit avoir une odeur et une saveur de goût naturel comme il est indiqué ci-dessous :
 - a. le substitut de repas à la vanille doit avoir une odeur de vanille sucrée et une saveur de vanille sucrée modérément intense;
 - b. le substitut de repas au chocolat doit avoir une odeur de chocolat sucré et une saveur de chocolat sucré modérément intense;
 - c. le substitut de repas à la fraise doit avoir une odeur de fraise sucrée et une saveur de fraise sucrée modérément intense.

2.3 Texture. Le produit préparé doit avoir une consistance de type lait frappé lisse, crémeuse et modérément épaisse, sans grumeaux, aspect crayeux ou sédimentation perceptibles. Le produit doit se dissoudre facilement après une minute d'agitation vigoureuse dans l'emballage.

3. Sapidité et apparence générale

Le produit fini doit être égal ou supérieur à la norme du produit approuvé en termes de sapidité et d'aspect général.

4. Exigences analytiques

4.1 Énergie. La teneur énergétique ne doit pas être inférieure à 250 kcal.

4.2 Glucides. La teneur en glucides en grammes ne doit pas être inférieure à deux fois et supérieure à quatre fois la teneur en protéines en grammes :

- a. Sucres ajoutés. Les sucres ajoutés ne doivent pas dépasser 15 g. N'inclut pas les sucres naturellement présents dans le lait écrémé instantané en poudre/lait écrémé desséché.
- b. Édulcorants artificiels ou substituts de sucre. Le produit fini ne doit pas contenir d'édulcorants artificiels ou de substituts de sucre.

4.3 Protéines. La teneur en protéines ne doit pas être inférieure à 24 pour cent.

4.4 Lipides. La teneur en lipides ne doit pas être supérieure à 35 pour cent. La teneur en gras trans doit **être inférieure à 0,2 gramme** par portion. Les graisses hydrogénées ne doivent pas être utilisées.

4.5 Sodium. La teneur en sodium ne doit pas être supérieure à 350 mg.

4.6 Calcium. La teneur en calcium ne doit pas être inférieure à 300 mg.

4.7 Phosphore. La teneur totale en phosphore ne doit pas être inférieure à 250 mg.

4.8 Potassium. La teneur totale en potassium ne doit pas être inférieure à 375 mg.

4.9 La teneur en micronutriments ajoutés doit tenir compte de la détérioration des micronutriments au cours de la période de conservation et doit être conforme à la fourchette entre les quantités minimale et maximale par portion du tableau de l'article B.24.200 du *Règlement sur les aliments et drogues*, sauf :

- a. la vitamine D. La teneur en vitamine D ajoutée ne doit pas être inférieure à 2,5 µg;
- b. la vitamine B3/niacine. La teneur en vitamine B3/niacine ajoutée ne doit pas être supérieure à 6 mg d'EN;
- c. le fer. La teneur en fer ajouté ne doit pas être supérieure à 2,5 mg;
- d. l'acide pantothénique. L'acide pantothénique ajouté ne doit pas être inférieur à 2 µg;
- e. la vitamine E. La vitamine E ajoutée ne doit pas être inférieure à 3,5 mg;
- f. l'iode. L'iode ajouté ne doit pas être inférieur à 60 µg;
- g. le sélénium. Le sélénium ajouté ne doit pas être inférieur à 15 µg.

Solicitation No. – N° de l’invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l’acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Figure pour les produits 23, 24 et 25 – Disposition des éléments sur l’emballage pour les substituts de repas au chocolat, à la vanille et à la fraise. La variété du substitut de repas doit être indiquée sur l’emballage. Non à l’échelle.

MEAL REPLACEMENT



SUBSTITUT DE REPAS

Spread open bottom of pouch, add cold water to the line, zip tight and shake.

Écarter les côtés de la base du sachet, ajouter de l'eau froide jusqu'à la ligne, fermer le zip et agiter.

→ WARNING

Beverage contains added vitamins and minerals. Limit your intake to no more than two beverages per day.

→ AVERTISSEMENT

Cette boisson contient des vitamines et minéraux ajoutés. Limitez-vous à deux boissons par jour.

Supplier's Name – Nom du fournisseur

55g

NUTRITION INFORMATION	
INFORMATION NUTRITIONNELLE	
Per 1 packet (55 g) / pour 1 sachet (55 g)	
Energy / Énergie	225 Cal (950kJ)
Fat / Lipides	7.9 g
Linoleic acid / Acide linoléique	0.8 g
Linolenic acid / Acide linoléique	0.2 g
Saturated / Saturés	0.9 g
+ Trans / + Trans	0 g
Carbohydrate / Glucides	16.8 g
Fibre / Fibres	3.1 g
Sugars / Sucres	3.2 g
Protein / Protéines	22.1 g
Sodium / Sodium	300 mg
Potassium / Potassium	840 mg
% OF RECOMMENDED DAILY INTAKE	
% DE L'APPORT QUOTIDIEN RECOMMANDÉ	
Vitamin A / Vitamine A	40 %
Vitamin D3 / Vitamine D3	40 %
Vitamin E / Vitamine E	40 %
Vitamin C / Vitamine C	34 %
Thiamine / Thiamine	36 %
Riboflavin / Riboflavine	32 %
Niacin / Niacine	30 %
Vitamin B6 / Vitamine B6	23 %
Folatein / Folacine	36 %
Vitamin B12 / Vitamine B12	34 %
Pantothenic acid / Acide pantothénique	29 %
Calcium / Calcium	29 %
Phosphorus / Phosphore	46 %
Magnesium / Magnésium	34 %
Iron / Fer	33 %
Zinc / Zinc	34 %
Iodine / Iode	27 %
Copper / Cuivre	0.5 mg
Manganese / Manganèse	1.0 mg
Selenium / Sélénium	0.015 mg
Chromium / Chrome	0.015 mg
Molybdenum / Molybdène	0.030 mg
Biotin / Biotine	0.030 mg

Ingredients:

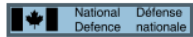
Ingédients:

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-22SP1A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-22SP1A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd152.W8486-22SP1A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD152
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

ANNEXE A, PARTIE 8 – CERTIFICAT DE LIBÉRATION, D'INSPECTION ET DE RÉCEPTION – CF1280



Certificate of Release, Inspection and Acceptance - Certificat de libération, d'inspection et de réception (CF 1280)

1. Purchaser - Acheteur		2. Purchase order or reference file Bon de commande ou N° de dossier		3. Government contract number N° de dossier du gouvernement		4. No of pages N° de pages	
5. Contractor - Entrepreneur		6. Shipped from (consignor) Lieu d'expédition (expéditeur)		7. Shipped to (consignee) Lieu de destination (destinataire)		8. Shipment no. N° de l'envoi	
Contract item no. N° d'article du contrat (9)	NATO stock number N° nomenclature OTAN (10)	Item identification Identification de l'article (11)	Serial number or size N° de série ou taille (12)	Quantity Unit of measure Quantité Unité de mesure (13)	Package number N° de l'emballage (14)	Undelivered balance Quantité non livrée (15)	Quantity received Quantité reçue (16)
17. Contractor certification Attestation de l'entrepreneur I certify that the item(s) listed above has/have been inspected and tested and conform to all specifications and requirements detailed in the contract or purchase order. J'atteste que l'/les article(s) inscrits ci-haut a/ont été inspecté(s) et mis à l'essai et qu'il(s) est/sont en tous points conformes aux spécifications et exigences du contrat ou du bon de commande. _____ Print - Imprimer _____ Signature (Contractor GC) Signer (CQ de l'entrepreneur) _____ Date		18. Government quality assurance Assurance officielle de la qualité I certify that Government Quality Assurance has been performed. Je certifie que l'assurance officielle de la qualité a été effectuée. _____ Print - Imprimer _____ Signature (GAR) Signer (RAQ) _____ Date		19. Acceptance Acceptation Quantity/ies shown in block (16) was/were received in apparent good condition. La(es) quantité(s) indiquée(s) à la case (16) a/ont été reçues, et l'/les article(s) semble/ent être en bon état. _____ Print - Imprimer _____ Signature (Receiving Authority at destination) Signer (Autorité de réception à la destination) _____ Date			

CF 1280 (11-2011)
Design: Forms Management 613-957-6899
Conception: Gestion des formulaires 613-957-6906

Page 1/2

Canada

**Certificate of Release,
Inspection and Acceptance
CF 1280**

USE

The Certificate of Release, Inspection and Acceptance CF 1280 constitutes:

- Certification by the supplier that all items listed therein have been inspected and tested and conform to the specifications and requirements detailed in the contract or purchase order.
- Certification by the Quality Assurance Representative when applicable; that Government Quality Assurance has been performed during the contract or purchase order.
- Receipt for goods at destination and once signed by the receiving authority, the payment process can be initiated.

PREPARATION AND DISTRIBUTION

It is the supplier's responsibility to prepare and distribute the CF 1280. However, whenever STANAG 4107 applies, the QAR must forward one copy to the delegator.

Note 1: All entries other than signatures must be either typewritten or printed.
2: When using more than one CF 1280 per shipment per contract, complete all blocks but only sign Block 17 and have Block 18 signed (when applicable) on the last form.

Block 1: Name of the department, country or organization actually ordering the materiel. In the case of PWGSC contracts, they are the purchaser referenced in the contract.

Block 2: PWGSC file or supplier purchase order number, as appropriate. For contracts from other North Atlantic Treaty Organisation (NATO) nations, enter date of contract.

Block 3: Contract serial number or, if a purchase order, enter the prime contract number.

Block 4: Consecutively number the forms used to cover each shipment and enter the total number of pages, (e.g. page 1 of 1, 2 of 6, etc.).

Block 5: Prime contractor's or sub-contractor's name and complete address.

Block 6: Consignor's name; also complete shipping address if different than Block 5.

Block 7: Consignee's name and address as contained in the shipping instructions.

Block 8: Number for each shipment made under the stated contract commencing at 001.
Note: For more than one shipment under the same contract; the first shipment would be 001 and the final shipment would have the letter F at the end (e.g. 002F).

Block 9: Line item number as shown in the contract or purchase order.

Block 10: NATO or national stock number as indicated in the contract.

Block 11: Manufacturer's part, model, type, drawing or catalogue number or short description of the item. The brief description is mandatory for clothing or footwear contracts.

Block 12: Item serial, size, lot/batch numbers as applicable.
Note: Size numbers must be included to identify clothing or footwear. If not applicable enter [N/A].

Block 13: Quantity being shipped using the unit of measure as indicated in the contract.

Block 14: Identify package number in which the line item can be located.

Block 15: Balance of items, if any, to be shipped at a later date as per address in Block 7. If not applicable enter [N/A].

Block 16: Leave blank; for use by the receiving authority.

Block 17: Authorized supplier quality assurance representative. See Note 2 under "preparation and distribution".

Block 18: Representative responsible for performing Government Quality Assurance (when applicable). See Note 2 under "preparation and distribution".

Block 19: Leave blank; for use by the receiving authority.

CF 1280 (11-2011) - Instructions

**Certificat de libération,
d'inspection et de réception
CF 1280**

OBJET

Le Certificat de libération, d'inspection et de réception CF 1280 constitue:

- Certificat de libération du fournisseur pour attester que les articles énumérés ont tous été soumis à une inspection et à des essais et sont jugés conformes aux spécifications et aux exigences du contrat ou de la commande.
- Certification par le Représentant de l'Assurance de la Qualité lorsque prescrit; que l'assurance officielle de la qualité a été effectuée pour le contrat ou pour la commande.
- Certificat de réception à la destination par l'autorité de réception; et une fois signé, le processus de paiement peut être lancé.

PRÉPARATION ET DISTRIBUTION

Il revient au fournisseur de remplir et de distribuer le formulaire CF 1280. Toutefois, si les dispositions du STANAG 4107 s'appliquent, le RAQ doit envoyer un exemplaire au délégant.

Nota 1: Toutes les inscriptions autres que les signatures doivent être dactylographiées ou écrites en lettres moulées.
2: Si plusieurs formulaires CF 1280 sont utilisés pour le même envoi par contrat, remplir tout les cases mais seulement signé case 17 et faire signé (au besoin) case 18 sur le dernier formulaire.

Case 1: Nom du ministère, du pays ou de l'organisme qui a commandé le matériel. S'il s'agit d'un contrat de TPSGC, indiquer le nom du client qui apparaît sur le contrat.

Case 2: Numéro de dossier de TPSGC ou de la commande du fournisseur, selon le cas. Pour contrats envoyé à un autre pays membre de l'OTAN, indiquer la date du contrat.

Case 3: Numéro de série du contrat ou, s'il s'agit d'une commande, écrire le numéro du contrat principal.

Case 4: Numéroté dans l'ordre de formulaires utilisés et indiquer le nombre total de pages pour chaque envoi (1 de 1 ou 2 de 6, par exemple).

Case 5: Nom et adresse de l'entrepreneur principal ou du sous-traitant.

Case 6: Nom de l'expéditeur; indiquer également l'adresse d'expédition si elle diffère de l'adresse donnée à la case 5.

Case 7: Nom et adresse du destinataire qui figure dans les instructions d'expédition.

Case 8: Numéroté l'ordre d'envoi effectué en vertu du contrat, à partir de 001.
Nota: Si un contrat prévoit plusieurs envois, les numérotés de la façon suivante : premier envoi 001 et le dernier envoi doit contenir la lettre «F» à la fin numéro (e.g. 002F).

Case 9: Numéro de l'article qui figure dans le contrat ou dans la commande.

Case 10: Numéro de nomenclature OTAN ou numéro de nomenclature du pays qui figure dans le contrat.

Case 11: Numéro de pièce, de modèle, de type, de dessin ou de catalogue du fabricant ou brève description de l'article. Cette brève description est obligatoire dans le cas des vêtements et des chaussures.

Case 12: Numéro de série, de taille ou de lot de l'article.
Nota: Les numéros de taille doivent être inscrits si le contrat est pour des vêtements ou des chaussures. Si cette mention ne s'applique, inscrire [néant].

Case 13: Quantité expédiée avec l'unité de mesure qui s'applique dans le contrat.

Case 14: Numéro de l'emballage où se trouve l'article.

Case 15: Articles à livrer à une date ultérieure, à la destination prévue à la case 7. Si tous les articles ont été livrés à cette destination, inscrire (aucun).

Case 16: Laisser en blanc; cette case est réservée pour l'autorité de réception.

Case 17: Signature d'un représentant autorisé du service de la qualité du fournisseur. Si plusieurs pages sont utilisées, voir Nota 2 dans les « préparation et distribution ».

Case 18: Signature du RAQ responsable de l'assurance officielle de la qualité, s'il y a lieu. Si plusieurs pages sont utilisées, voir Nota 2 dans les « préparation et distribution ».

Case 19: Laisser en blanc; cette case est réservée à l'autorité de réception.

ANNEXE A, PARTIE 9 – INSTRUCTIONS D'EXPÉDITION ET DE LIVRAISON

1. Instructions d'expédition

1.1 Emballage et marquage

Les emballages et les marquages commerciaux sur les conteneurs d'expédition sont acceptables à condition que l'entrepreneur respecte les exigences suivantes :

- a. les contenants d'expédition doivent être conformes à la norme CAN/CGSB 43.22-2001, Produits en carton dur ondulé, classe 1, style 1, code C6, cannelure B (décembre 2001). Les dimensions intérieures ne doivent pas dépasser 15 ¾ po de long × 11 ½ po de large × 7 1/8 po de haut;
- b. ils doivent rester intacts et ne présenter aucun signe de détérioration lorsque les produits alimentaires sont placés à l'intérieur du conteneur et lorsque les conteneurs sont palettisés;
- c. le numéro de lot (code de production) des FAC ou du fabricant, le nom du produit et le nombre d'unités par conteneur d'expédition de l'entrepreneur sont indiqués clairement sur chaque conteneur d'expédition et facilement lisibles après la palettisation desdits conteneurs;
- d. le code des FAC est ainsi formé :
 - i. les deux premiers chiffres représentent l'année de production;
 - ii. les trois chiffres suivants représentent la date julienne de l'emballage;
 - iii. les derniers chiffres représentent le numéro de lot. Le numéro de lot est séparé de la date julienne par un espace.

Si le code des FAC n'est pas utilisé, une interprétation du code de production doit être fournie;

- e. les conteneurs d'expédition doivent être palettisés de façon séquentielle selon les numéros de lot;
- f. chaque conteneur d'expédition doit contenir le même nombre d'emballages pour le même type d'aliments;
- g. chaque conteneur d'expédition et son contenu ne doit pas peser plus de 11,3 kg (25 lb).

1.2 Préparation pour la livraison

- a. L'entrepreneur doit communiquer avec l'assembleur par téléphone (*à inscrire à l'attribution du contrat*) ou par courriel (*à inclure à l'attribution du contrat*) pour déterminer une date de livraison dans le délai de livraison du consignataire. L'entrepreneur doit appeler l'assembleur dès qu'il a établi son calendrier de livraison afin de coordonner les dates de livraison. L'entrepreneur doit également planifier avec l'assembleur toute livraison supplémentaire en dehors du calendrier de livraison établi.
- b. Tous les produits doivent être présentés de manière à montrer la préparation à la livraison, le matériel étant expédié sur des palettes de bois de 40 po × 48 po du MDN achetées et fournies par l'assembleur, avec le haut et le bas complets, à quatre entrées. L'entrepreneur doit envoyer un courriel à l'assembleur (*à inclure à l'attribution du contrat*) pour demander des palettes. Les renseignements suivants doivent être fournis : numéro de contrat, nombre de palettes requises, date de ramassage et nom du transporteur. Un préavis de 48 heures doit être fourni par l'entrepreneur. Il

incombe à l'entrepreneur d'organiser le transport jusqu'aux installations de l'assembleur pour le ramassage des palettes. L'entrepreneur est responsable de tous les coûts liés au transport.

- c. Les palettes inutilisées doivent être retournées à l'assembleur. L'entrepreneur se verra facturer 86,15 \$, taxes en sus, pour chaque palette non retournée ou perdue. Le paiement des palettes manquantes sera déduit de la dernière facture.
- d. Chaque envoi doit inclure le formulaire Liste des numéros de lot dûment rempli conformément à la partie 5 de l'annexe A. Une version électronique sous forme de feuille de calcul Excel doit être soumise à l'assembleur (*coordonnées à fournir*) lorsque l'envoi quitte l'usine. Une lettre de conformité et un certificat de libération, d'inspection et de réception (CF1280) doivent également être fournis par courriel. L'assembleur conservera toutes les certifications.
- e. Les charges unitaires ne doivent pas dépasser quarante-six pouces (46 po) de hauteur, sans compter la hauteur des palettes. Si cette exigence ne peut être satisfaite, une demande d'exemption avec justification doit être intégrée à l'appel d'offres.
- f. Une feuille-palette doit être placée sur le dessus de la palette pour protéger les conteneurs d'expédition de la poussière. Le matériel doit être correctement fixé à la palette, soit par des attaches, soit par des films étirables.
- g. Les palettes doivent être chargées dans les camions dans un ordre chronologique croissant, en commençant par le premier numéro de lot de production et en terminant par le dernier, qui sera déchargé en premier. L'expédition de palettes partielles n'est pas acceptée.

1.3 Méthode de livraison

- a. Tous les produits doivent être livrés par transport routier et doivent être transportés dans un environnement à température contrôlée entre 7 et 24 °C pour éviter le gel ou la surchauffe. Si l'envoi n'est pas transporté dans un environnement à température contrôlée ou si la température contrôlée à l'intérieur de la remorque indique une température en dehors de la plage requise, l'envoi sera refusé.
- b. Chaque envoi livré à l'assembleur doit être scellé. Le scellé doit être installé avant de quitter l'usine et sera retiré à l'arrivée chez l'assembleur par le représentant de l'entreprise. Si un envoi n'a pas de scellé ou si le scellé est abîmé, il sera refusé.
- c. Les conteneurs d'expédition et les palettes ne doivent porter aucune marque ou autre information liée au MDN visible à l'extérieur, par exemple « ministère de la Défense nationale », « Armée canadienne », « Armée – AC », « Forces canadiennes » ou « RIC ».

1.4 Livraisons scellées

- a. Les marchandises doivent être expédiées du site de production au point de destination dans un véhicule, un conteneur de vrac ou un conteneur de transport sécurisé par un scellé de sécurité sérialisé inviolable.
- b. Le sceau doit, au minimum, être conforme aux exigences techniques de la norme ISO 17712-2013, Conteneurs pour le transport de marchandises – Scellés mécaniques.
- c. Le scellé doit être installé en présence des représentants de l'entrepreneur et du transporteur.
- d. Le numéro de série du scellé, le nom du transporteur et un manifeste d'expédition détaillé doivent être transmis par écrit par l'entrepreneur au chargé de projet au moment de l'expédition.

-
- e. Le transporteur doit être responsable du contrôle de l'intégrité du scellé et de l'envoi pendant le transport.
 - f. Si le scellé est retiré en cours de transport, même si c'est par des représentants du gouvernement, un deuxième scellé doit être apposé sur l'envoi par le transporteur, et le changement de scellé, y compris une explication du changement, doit être consigné et immédiatement communiqué au chargé de projet.
 - g. À l'arrivée à destination, le représentant du transporteur et le destinataire doivent inspecter le sceau pour vérifier qu'il n'a pas été altéré et vérifier la concordance du numéro de série du scellé.
 - h. En cas de signe d'altération, le chargé de projet doit être informé, le scellé sera photographié par le destinataire et l'envoi sera soumis à une inspection complète par le client.
 - i. Le Canada peut, à sa seule discrétion et sans frais, refuser tout envoi qui présente une indication que l'intégrité de son contenu a été compromise.

1.5 Documents de sortie – distribution (CF1280)

Copie 1 : Envoyée par courriel à l'assembleur : *(à inclure à l'attribution du contrat)*

Copie 2 : Envoyée par courriel au RAQ, adresse à confirmer par le RAQ.

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-19SP0A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-19SP0A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd150.W8486-19SP0A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD150
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

ANNEXE A, PARTIE 10 – ÉCHELLE HÉDONIQUE POUR L'ÉVALUATION SENSORIELLE

QUESTIONNAIRE DE DÉGUSTATION D'ÉCHANTILLON DE PRODUIT SOUMIS AVEC LA DEMANDE DE SOUMISSION (DS)

For evaluation accuracy, please do not communicate with other tasters prior to completing tasting.

Afin d'obtenir une juste évaluation, veuillez ne pas communiquer avec les autres évaluateurs, avant de compléter votre évaluation.

Product/Produit : _____ Name/Nom : _____

Your opinion is important and has a bearing on whether or not this product will be included in Individual Meal Packs.

Votre opinion est importante et déterminera si oui ou non ce produit sera inclus dans les rations individuelles de combat.

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

Predisposition / Prédiposition :

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

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

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

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

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

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

Appearance: / Apparence :

1 dislike extremely extrêmement déplaisant	2 dislike very much très déplaisant	3 dislike moderately modérément déplaisant	4 dislike slightly légèrement déplaisant	5 neither like nor dislike ni plaisant ni déplaisant	6 like slightly légèrement plaisant	7 like moderately modérément plaisant	8 like very much très plaisant	9 like extremely extrêmement plaisant
--	---	--	--	--	---	---	--	---

Comments:

Commentaires :

Texture: / Texture :

1 dislike extremely extrêmement déplaisant	2 dislike very much très déplaisant	3 dislike moderately modérément déplaisant	4 dislike slightly légèrement déplaisant	5 neither like nor dislike ni plaisant ni déplaisant	6 like slightly légèrement plaisant	7 like moderately modérément plaisant	8 like very much très plaisant	9 like extremely extrêmement plaisant
--	---	--	--	--	---	---	--	---

Comments:

Commentaires :

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

1 dislike extremely extrêmement déplaisant	2 dislike very much très déplaisant	3 dislike moderately modérément déplaisant	4 dislike slightly légèrement déplaisant	5 neither like nor dislike ni plaisant ni déplaisant	6 like slightly légèrement plaisant	7 like moderately modérément plaisant	8 like very much très plaisant	9 like extremely extrêmement plaisant
--	---	--	--	--	---	---	--	---

Comments:

Commentaires :

Overall/Globale :

1 dislike extremely extrêmement déplaisant	2 dislike very much très déplaisant	3 dislike moderately modérément déplaisant	4 dislike slightly légèrement déplaisant	5 neither like nor dislike ni plaisant ni déplaisant	6 like slightly légèrement plaisant	7 like moderately modérément plaisant	8 like very much très plaisant	9 like extremely extrêmement plaisant
--	---	--	--	--	---	---	--	---

Comments:

Commentaires :

ANNEXE A, PARTIE 11 – EXIGENCES DE FUMIGATION POUR LES CÉRÉALES ET LES FLOCONS D'AVOINE

Compte tenu de l'exigence de durée de conservation de trois (3) ans et de la possibilité que les RIC soient stockées à des températures élevées, il est obligatoire que les céréales et les flocons d'avoine qui y sont inclus soient fumigés. Les exigences énumérées ci-après doivent être respectées.

1.1 Préparation des zones de production et de stockage :

- a. Un programme de lutte contre les éléments nuisibles doit être mis en place pour les zones de production et de stockage.
- b. Un traitement atmosphérique doit être appliqué dans les zones appropriées avant le traitement et le stockage des céréales ou des flocons d'avoine. Les pesticides utilisés doivent être approuvés par Santé Canada et les techniciens qui effectuent le traitement doivent être certifiés.

1.2 Fumigation

- a. La fumigation doit être effectuée dans des installations approuvées par Santé Canada.
- b. À la réception, les ingrédients doivent être inspectés pour s'assurer qu'ils sont exempts d'insectes et de corps étrangers.
- c. À l'exception du sucre et du lait en poudre, les ingrédients doivent être fumigés par un fumigateur qualifié selon une méthode ayant recours à au moins un pesticide autorisé.
- d. Une fois la fumigation terminée, les ingrédients sont transférés dans la zone de transformation ayant subi au préalable le traitement atmosphérique. Les ingrédients seront mélangés pour obtenir le produit final.
- e. Le produit final en vrac sera ensuite fumigé une seconde fois et stocké jusqu'à ce qu'il soit emballé individuellement dans une zone préalablement traitée.

1.3 Documents de fumigation

L'entrepreneur doit être prêt à montrer au MDN et au RAQ du MDN les documents suivants :

- a. le certificat de traitement atmosphérique indiquant la date, le lieu, les insecticides utilisés avec le numéro d'enregistrement de Santé Canada, la concentration et la durée d'exposition. De plus, le nom du technicien certifié ainsi que son numéro de certification et la licence de l'entreprise chargée du traitement doivent être indiqués sur le certificat;
- b. le certificat de fumigation indiquant la date, le lieu, le ou les fumigants utilisés avec le numéro d'enregistrement correspondant de Santé Canada, la concentration et la durée d'exposition. En outre, le nom du technicien certifié et son numéro de certification ainsi que le permis de l'entreprise de fumigation doivent être indiqués sur le certificat;
- c. le programme de lutte antiparasitaire en place et toute documentation relative à l'application de ce programme.

ANNEXE B- BASE DE PAIEMENT

PÉRIODE INITIAL DU CONTRAT				
Produit No.	Description	*Qtée estimée	Prix unitaire ferme	Prix total/ Produit
1	Céréales croquantes pommes et cassonade	72 000	\$	\$
2	Gruau érable et cassonade	72 000	\$	\$
3	Céréales croquantes aux fraises	96 000	\$	\$
4	Pain hamburger	360 000	\$	\$
5	Confitures de mûres	368 000	\$	\$
6	Confitures de framboises	284 000	\$	\$
7	Confitures de fraises	284 000	\$	\$
8	Tartinade chocolat-arachides	324 000	\$	\$
9	Beurre d'arachides	612 000	\$	\$
10	Ketchup	24 000	\$	\$
11	Sauce aux piments	876 000	\$	\$
12	Café mélange espresso	60 000	\$	\$
13	Boisson sportive punch aux fruits	360 000	\$	\$
14	Boisson sportive raisin	400 000	\$	\$
15	Boisson sportive glace	480 000	\$	\$
16	Boisson sportive citron-lime	328 000	\$	\$
17	Boisson sportive à l'orange	432 000	\$	\$
18	Mélange de randonnée BBQ sucré	232 000	\$	\$
19	Mélange de randonnée choco-noix	96 000	\$	\$
20	Mélange de randonnée beurre d'arachides et bananes	76 000	\$	\$
21	Mélange de randonnée tropical	200 000	\$	\$
22	Jerky de bœuf tériyaki	176 000	\$	\$
23	Substitut de repas au chocolat	88 000	\$	\$
24	Substitut de repas à la vanille	96 000	\$	\$
25	Substitut de repas à la fraise	100 000	\$	\$
Prix total du contrat				\$
<p>*Le besoin initial sera confirmé à l'attribution du contrat.</p> <p>**Pour les périodes supplémentaires 1, 2, 3, 4 et 5 pour acheter des quantités additionnelles des produits ci-haut mentionnés, l'entrepreneur est en accord que les prix unitaires fermes (augmentation ou diminution) seront ajustés selon l'indice des prix de consommation (IPC) pour la nourriture déterminés par Statistiques Canada (Exemple mars 2014 à mars 2015 « +3,8% »). L'ajustement sera fait annuellement, basé sur l'IPC moyen pour la nourriture déterminé à partir de la plus récente période de douze (12) mois en utilisant les prix fermes unitaires de l'année précédente.</p> <p>https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/tv.action?pid=1810000413</p> <p>Le Canada se réserve le droit de négocier toute modification aux options de paiement ainsi que les ajustements de prix avec l'entrepreneur en fonction des différents types d'articles décrits à l' annexe A - Énoncé des besoins.</p>				

Prix unitaire ferme

RIC22

Produit No. 1 – Céréales croquantes pommes et cassonade (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 unités à plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 2 – Gruau érable et cassonade (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 to 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 3 – Céréales croquantes aux fraises (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 4 – Pain hamburger (sachet de 57g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 5 – Confiture de mûres (sachet de 20g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 100 000 Unités	\$
2.	100 001 à 200 000 Unités	\$
3.	200 001 à 300 000 Unités	\$
4.	300 001 à 400 000 Unités	\$
5.	400 001 à 500 000 Unités	\$
6.	500 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 6 – Confiture de framboises (sachet de 20g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 100 000 Unités	\$
2.	100 001 à 200 000 Unités	\$
3.	200 001 à 300 000 Unités	\$
4.	300 001 à 400 000 Unités	\$
5.	400 001 à 500 000 Unités	\$
6.	500 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 7 – Confiture de fraises (sachet de 20g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 100 000 Unités	\$
2.	100 001 à 200 000 Unités	\$
3.	200 001 à 300 000 Unités	\$
4.	300 001 à 400 000 Unités	\$
5.	400 001 à 500 000 Unités	\$
6.	500 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 8 – Tartinade chocolat-arachides (sachet de 20g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 100 000 Unités	\$
2.	100 001 à 200 000 Unités	\$
3.	200 001 à 300 000 Unités	\$
4.	300 001 à 400 000 Unités	\$
5.	400 001 à 500 000 Unités	\$
6.	500 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-19SP0A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-19SP0A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd150.W8486-19SP0A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD150
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Produit No. 9 – Beurre d'arachides (sachet de 20g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 10 – Ketchup (sachet de 20g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 11 – Sauce aux piments (3 ml)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 12 – Café mélange espresso (sachet de 3g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 13 – Boisson sportive punch aux fruits (sachet de 21g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 14 – Boisson sportive au raisin (sachet de 21 g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 15 – Boisson sportive glace (sachet de 21g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 16 – Boisson sportive citron-lime (sachet de 21g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 17 – Boisson sportive à l'orange (sachet de 21g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 200 000 Unités	\$
2.	200 001 à 400 000 Unités	\$
3.	400 001 à 600 000 Unités	\$
4.	600 001 à 800 000 Unités	\$
5.	800 001 à 1 000 000 Unités	\$
6.	1 000 001 unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 18 – Mélange de randonnée BBQ sucré (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 50 000 Unités	\$
2.	50 001 à 100 000 Unités	\$
3.	100 001 à 150 000 Unités	\$
4.	150 001 à 200 000 Unités	\$
5.	200 001 à 250 000 Unités	\$
6.	250 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 19 – Mélange de randonnée choco-noix (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 50 000 Unités	\$
2.	50 001 à 100 000 Unités	\$
3.	100 001 à 150 000 Unités	\$
4.	150 001 à 200 000 Unités	\$
5.	200 001 à 250 000 Unités	\$
6.	250 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 20 – Mélange de randonnée beurre d'arachides et bananes (sachet de 50g)		
	Échelle	Prix unitaire ferme
1.	0 à 50 000 Unités	\$
2.	50 001 à 100 000 Unités	\$
3.	100 001 à 150 000 Unités	\$
4.	150 001 à 200 000 Unités	\$
5.	200 001 à 250 000 Unités	\$
6.	250 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 21 – Mélange de randonnée tropical (sachet de 50g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 50 000 Unités	\$
2.	50 001 à 100 000 Unités	\$
3.	100 001 à 150 000 Unités	\$
4.	150 001 à 200 000 Unités	\$
5.	200 001 à 250 000 Unités	\$
6.	250 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 22 – Jerky de bœuf tériyaki (sachet de 50g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 50 000 Unités	\$
2.	50 001 à 100 000 Unités	\$
3.	100 001 à 150 000 Unités	\$
4.	150 001 à 200 000 Unités	\$
5.	200 001 à 250 000 Unités	\$
6.	250 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 23 – Substitut de repas au chocolat (sachet de 60g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Produit No. 24 – Substitut de repas à la vanille (sachet de 60g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-19SP0A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-19SP0A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd150.W8486-19SP0A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD150
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

Produit No. 25 – Substitut de repas aux fraises (sachet de 60g)		
Échelle		Prix unitaire ferme
1.	0 à 20 000 Unités	\$
2.	20 001 à 40 000 Unités	\$
3.	40 001 à 60 000 Unités	\$
4.	60 001 à 80 000 Unités	\$
5.	80 001 à 100 000 Unités	\$
6.	100 001 Unités et plus	\$
Total des Prix unitaires fermes		\$
Prix unitaire ferme moyen pour ce produit alimentaire (Échelle 1 à 6)		\$
Nombre d'unités par caisse d'expédition de l'entrepreneur		

*Pour les périodes supplémentaires 1, 2, 3, 4 et 5 pour acheter des quantités additionnelles des produits ci-haut mentionnés, l'entrepreneur est en accord que les prix unitaires fermes (augmentation ou diminution) seront ajustés selon l'indice des prix de consommation (IPC) pour la nourriture déterminés par Statistiques Canada (Exemple mars 2014 à mars 2015 « +3,8% »). L'ajustement sera fait annuellement, basé sur l'IPC moyen pour la nourriture déterminé à partir de la plus récente période de douze (12) mois en utilisant les prix fermes unitaires de l'année précédente.

<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/tv.action?pid=1810000413>.

Le Canada se réserve le droit de négocier toute modification aux options de paiement ainsi que les ajustements de prix avec l'entrepreneur en fonction des différents types d'articles décrits à l' **annexe A - Énoncé des besoins**.

Solicitation No. – N° de l'invitation
W8486-19SP0A/A
Client Ref. No. – N° de réf. du client
W8486-19SP0A

Amd. No – N° de la modif.
File No. – N° du dossier
pd150.W8486-19SP0A

Buyer ID – ID de l'acheteur
PD150
CCC No./N° CCC – FMS No./N° VME

ANNEXE C de la PARTIE 3 de la DEMANDE DE SOUMISSIONS

INSTRUMENTS DE PAIEMENT ÉLECTRONIQUE

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

- ☐ Dépôt direct (national et international) ; et
- ☐ Virement télégraphique (international seulement)

ANNEXE D de la PARTIE 5 de la DEMANDE DE SOUMISSIONS

PROGRAMME DE CONTRATS FÉDÉRAUX POUR L'ÉQUITÉ EN MATIÈRE D'EMPLOI - ATTESTATION

Je, soumissionnaire, en présentant les renseignements suivants à l'autorité contractante, atteste que les renseignements fournis sont exacts à la date indiquée ci-dessous. Les attestations fournies au Canada peuvent faire l'objet d'une vérification à tout moment. Je comprends que le Canada déclarera une soumission non recevable, ou un entrepreneur en situation de manquement, si une attestation est jugée fausse, que ce soit pendant la période d'évaluation des soumissions ou pendant la durée du contrat. Le Canada aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour vérifier les attestations d'un soumissionnaire. À défaut de répondre à toute demande ou exigence imposée par la Canada, la soumission peut être déclarée non recevable ou constituer un manquement aux termes du contrat.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur le Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi, visitez le site Web [d'Emploi et Développement social Canada \(EDSC\) – Travail](#).

Date : _____ (AAAA/MM/JJ) [si aucune date n'est indiquée, la date de clôture de la demande de soumissions sera utilisée]

Compléter à la fois A et B.

A. Cochez seulement une des déclarations suivantes :

- ☐ A1. Le soumissionnaire atteste qu'il n'a aucun effectif au Canada.
- ☐ A2. Le soumissionnaire atteste qu'il est un employeur du secteur public.
- ☐ A3. Le soumissionnaire atteste qu'il est un [employeur sous réglementation fédérale](#), dans le cadre de la [Loi sur l'équité en matière d'emploi](#).
- ☐ A4. Le soumissionnaire atteste qu'il a un effectif combiné de moins de 100 employés permanents à temps plein et/ou permanents à temps partiel au Canada.

A5. Le soumissionnaire a un effectif combiné de 100 employés ou plus au Canada; et

- ☐ A5.1. Le soumissionnaire atteste qu'il a conclu un [Accord pour la mise en œuvre de l'équité en matière d'emploi](#) valide et en vigueur avec EDSC – Travail.

OU

- ☐ A5.2. Le soumissionnaire a présenté l'[Accord pour la mise en œuvre de l'équité en matière d'emploi \(LAB1168\)](#) à EDSC – Travail. Comme il s'agit d'une condition à l'attribution d'un contrat, remplissez le formulaire intitulé Accord pour la mise en œuvre de l'équité en matière d'emploi (LAB1168), signez-le en bonne et due forme et transmettez-le à EDSC - Travail.

B. Cochez seulement une des déclarations suivantes :

- ☐ B1. Le soumissionnaire n'est pas une coentreprise.

OU

- ☐ B2. Le soumissionnaire est une coentreprise et chaque membre de la coentreprise doit fournir à l'autorité contractante l'annexe Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi - Attestation. (Consultez la section sur les coentreprises des instructions uniformisées.)