
AptiLab programme d'essais d'aptitude

2024 Formulaire d'inscription et contrat de service

Investissez dans l'excellence de votre laboratoire



CONTACT

Services AptiLab
555 boul. des Anciens Combattants,
Sainte-Anne-de-Bellevue, QC, H9X 3R4
Téléphone : 514-459-3030
contact@artilab.ca

Services fournis par Lactanet

Pour toute question concernant nos programmes d'essais d'aptitude, tels que l'expédition, l'état des échantillons à la réception, la saisie des données, la livraison des rapports, etc., veuillez nous contacter à :

contact@aptilab.ca ou 514-459-3030 x7717

Jean-Philippe Angers: Gestionnaire de laboratoire responsable du programme AptiLab et du site web AptiLab HUB.

Christa Deacon: Chef d'équipe responsable des commandes des clients, de la production des kits, de l'expédition et de la facturation.

AptiLab offre des services d'essais d'aptitude (les « Services ») pour évaluer la performance des participants par rapport à des critères préétablis au moyen de comparaisons inter-laboratoires. La description des Services et les autres termes et conditions relatives aux Services sont exposées dans le document intitulé « Services AptiLab – Protocole du programme d'essais d'aptitude » (le « Protocole »), qui fait partie du présent Accord. Le Protocole peut être consulté sur le site Web d'AptiLab en cliquant sur ou en visitant le lien suivant : www.aptilab.ca

Veuillez lire attentivement cet accord et le Protocole. En signant le formulaire d'inscription ci-joint, vous acceptez tous les termes et conditions de cet accord et du Protocole.

Durée de l'entente

La présente entente prend effet à la date à laquelle AptiLab transmettra un courriel d'acceptation de l'inscription du Participant.

Procédure d'inscription

Afin de vous inscrire aux services pour l'année 2024, vous devez remplir le formulaire ci-joint et le retourner à AptiLab par courriel à l'adresse suivante contact@aptilab.ca au moins **deux semaines avant la date prévue** de la prochaine ronde (voir le calendrier).

Coût des services

Les prix des trousse des essais d'aptitude sont donnés dans l'**Appendice I**.

Le coût des services, plus les taxes applicables, doit être payé en totalité après chaque participation.

Politique d'annulation

Les participants peuvent mettre fin aux services en envoyant un avis écrit à AptiLab à l'adresse contact@aptilab.ca. En cas d'annulation des services par le Participant, aucun remboursement ne sera accordé par AptiLab. À cet effet, les parties conviennent expressément d'exclure l'application de l'article 2129 du Code civil du Québec.

Si AptiLab se voit dans l'obligation de mettre fin aux services pour des raisons non attribuables au Participant, AptiLab remboursera le coût total des services payés par le Participant pour tout service non rendu par AptiLab.

Procédure sur réception des échantillons

Les participants sont priés de vérifier le contenu de l'emballage à la réception et de **contacter AptiLab à l'adresse contact@aptilab.ca sans délai** en cas de problème concernant l'état du matériel d'essai (erreur d'étiquetage, bouteilles endommagées, lait et/ou fromage avariés, etc.) AptiLab remplacera, si possible, le kit. En cas de mauvaise manipulation des emballages ou de négligence, le participant devra payer le nouveau kit.

Si les colis sont reçus endommagés, des preuves photographiques doivent être fournies pour faciliter les enquêtes connexes. Un remboursement ou un crédit peut être accordé au participant si l'enquête montre qu'AptiLab était en faute. Le rapport d'enquête émis par AptiLab peut être communiqué avec le requérant à sa demande.

Limitation de la responsabilité

Étant donné qu'AptiLab ne peut pas vérifier que les échantillons ont été entreposés par le participant conformément aux directives applicables, et qu'AptiLab ne peut pas vérifier l'exactitude des données de test saisies par le participant dans le HUB d'AptiLab, les parties conviennent qu'AptiLab ne peut être tenu responsable des résultats des services rendus.

De plus, AptiLab n'est pas propriétaire du logiciel PROLab utilisé dans le cadre des services et les parties conviennent qu'AptiLab ne peut être tenu responsable de toute défaillance de ce logiciel ou de tout dommage pouvant être causé par celui-ci.

En aucun temps la responsabilité d'AptiLab sera supérieure au coût des services payés par le participant pour les services rendus durant l'année en question.

Cession

Aucune des parties à la présente entente ne pourra céder la présente entente sans avoir au préalable **obtenu l'autorisation de l'autre partie**.

Entente complète

L'entente présente, y compris le protocole, constitue l'intégralité de l'accord entre les parties et annule et remplace toute entente antérieure concernant les services à être rendus en 2024. Cette entente ne peut être amendée que par un écrit signé par des représentants autorisés de chacune des parties.

Limitation d'accréditation ISO 17025

Pour répondre aux critères sélectionnés d'accréditation ISO 17025, la participation à toutes les rondes de l'année est requise.

Lois et juridiction applicables

La présente entente est régie par les lois en vigueur dans la province de Québec. Tout litige relatif à la présente entente y compris aux services à être rendus par AptiLab doit être soumis à la juridiction exclusive des tribunaux siégeant dans et pour le district de Montréal, Québec.

Le contenu de ce document a été révisé en novembre de 2023

Formulaire d'inscription

En signant ce formulaire d'inscription, au nom et pour le compte de l'entreprise participante indiquée dans le formulaire d'inscription, vous confirmez :

- Votre participation aux rondes sélectionnées (Pour répondre aux critères sélectionnés d'accréditation **ISO 17025**, veuillez vérifier votre participation dans les rondes requises), et
- Votre acceptation de tous les termes et conditions du présent Accord et du Protocole.

Signature de la personne autorisée : _____

Nom (*imprimé*) : _____

Titre ou position : _____

Date (*jj/mm/aaaa*) : _____

Entreprise : (le « participant »)	
Contact primaire :	
Courriel (primaire) : Courriel (secondaire, si applicable) :	
Téléphone :	
Adresse de livraison des kits :	
Adresse de facturation : (si différente de l'adresse de livraison)	
Bon de Commande : (si applicable)	

Formulaire de commande

Participant/Entreprise (comme identifié dans le formulaire d'inscription): _____

POUR RÉPONDRE AUX CRITÈRES SÉLECTIONNÉS D'ACCREDITATION ISO 17025, LA PARTICIPATION À TOUTES LES RONDES DE L'ANNÉE EST REQUISE.

Programme d'essais aptitude	Échantillons par trousse	Nombre de <u>trousses</u> requises par mois	Participations annuelles minimales pour <u>ISO 17025</u>	Dates d'expédition projetées 2024 Veuillez cocher les rondes requises
Lait cru – Composition (Gras, protéines vraies, lactose, solides totaux, l'urée et BHB*)	10		6	<input type="checkbox"/> 10 janvier <input type="checkbox"/> 13 mars <input type="checkbox"/> 15 mai <input type="checkbox"/> 10 juillet <input type="checkbox"/> 11 septembre <input type="checkbox"/> 13 novembre
Lait cru – Composition des Acides Gras (Profil des acides gras*)	5		6	
Lait cru – CCS (Comptage de cellules somatiques)	5		6	
Lait cru – Composition – Trousse partielle <i>Profils non-accrédités seulement</i> (Gras, protéines vraies, lactose, solides totaux, l'urée et BHB*)	5 (demi-trousse)		1	
Lait homogénéisé** (Gras, protéines brutes, lactose et solides totaux)	5		1	
Combo lait homogénéisé + cru – Trousse partielle (Cru: gras, protéines vraies, lactose, solides totaux, l'urée et BHB*) (Homogénéisé: gras, protéines brutes, lactose et solides totaux)	5 + 5		1	<input type="checkbox"/> 19 février <input type="checkbox"/> 15 avril <input type="checkbox"/> 17 juin <input type="checkbox"/> 19 août <input type="checkbox"/> 15 octobre <input type="checkbox"/> 16 décembre <input type="checkbox"/> 12 février <input type="checkbox"/> 8 avril <input type="checkbox"/> 10 juin <input type="checkbox"/> 12 août <input type="checkbox"/> 7 octobre <input type="checkbox"/> 2 décembre
Fromage** (Gras, protéines brutes et humidité)	4		1	
Crème homogénéisée** (Gras, protéines brutes et solides totaux)	4		1	
Crème crue – Haute teneur en matières grasses** (Gras, protéines brutes et solides totaux)	4		1	
Lait cru – Qualité – Trousse complète	18 totale 6 de chaque dessous		6	
Lait cru – Point de congélation	6		6	<input type="checkbox"/> 26 février <input type="checkbox"/> 29 avril <input type="checkbox"/> 25 juin <input type="checkbox"/> 26 août <input type="checkbox"/> 21 octobre <input type="checkbox"/> 9 décembre
Lait cru – Bactéries	6		6	
Lait cru – Dépistage des antibiotiques	6		6	

*méthodes non accréditées

**Un minimum de 6 participants est requis pour offrir une évaluation statistique complète.

Les dates d'expédition des kits sélectionnés seront confirmées de la réception de la commande.

Merci de coordonner commentaires, les plaintes et les appels de résultats avec vos superviseurs/votre personnel et les soumettre à contact@aptilab.ca.

Courriel : contact@aptilab.ca **Téléphone :** 514-459-3030 x7717

Pour toute question ou commentaire compliqué, veuillez contacter notre équipe:

Jean-Philippe Angers : Gestionnaire de laboratoire responsable du programme AptiLab et du site web AptiLab HUB.

Christa Deacon : Chef d'équipe chargée des commandes des clients, de la production des kits, de l'expédition et de la facturation.

Nous vous remercions d'avoir choisi AptiLab pour vos besoins de testage d'aptitude laitière.
Nous nous réjouissons de travailler avec vous !

Appendice I: Prix des troussees d'essais d'aptitude

Programme d'essais aptitude	Échantillons par trousse	Prix par trousse par ronde
Lait cru – Composition (Gras, protéines vraies, lactose, solides totaux, l'urée et BHB*)	10	236.25 \$ coût de base + 50\$/trousse additionnelle
Lait cru – Composition des Acides Gras (Profil des acides gras*)	5	367.50 \$
Lait cru – CCS (Comptage de cellules somatiques)	5	110.25 \$
Lait cru – Composition – Trousse partielle <i>Profils non-accrédités seulement</i> (Gras, protéines vraies, lactose, solides totaux, l'urée et BHB*)	5 (demi-trousse)	175.00 \$
Lait homogénéisé** (Gras, protéines brutes, lactose et solides totaux)	5	183.75 \$
Combo lait homogénéisé + cru – Trousse partielle (Cru: gras, protéines vraies, lactose, solides totaux, l'urée et BHB*) (Homogénéisé: gras, protéines brutes, lactose et solides totaux)	5 + 5	320.00 \$
Fromage** (Gras, protéines brutes et humidité)	4	315.00 \$
Crème homogénéisée** (Gras, protéines brutes et solides totaux)	4	236.25 \$
Crème crue – Haute teneur en matières grasses** (Gras, protéines brutes et solides totaux)	4	236.25 \$
Lait cru – Qualité – Trousse complète	18 totale 6 de chaque dessous	475.00 \$
Lait cru – Point de congélation	6	115.50 \$
Lait cru – Bactéries	6	288.75 \$
Lait cru – Dépistage des antibiotiques	6	94.50 \$

*méthodes non accréditées

**Un minimum de 6 participants est requis pour offrir une évaluation statistique complète.

Des demandes de combinaisons et d'analyses sur mesure peuvent être développées.