

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

**Bid Receiving Public Works and Government
Services Canada/Réception des
soumissions Travaux publics et Services
gouvernementaux Canada**
Building S-111
CFB Petawawa
Petawawa
Ontario
K8H 2X3
Bid Fax: (613) 687-6656

**Request For a Standing Offer
Demande d'offre à commandes**

Regional Individual Standing Offer (RISO)
Offre à commandes individuelle régionale (OCIR)

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

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

Comments - Commentaires

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

Issuing Office - Bureau de distribution
Public Works and Government Services Canada Supply
and Services Operation
Petawawa Procurement
Building S-111
CFB Petawawa
Petawawa
Ontario
K8H 2X3

| | |
|---|--|
| Title - Sujet SANDWICHES & BOX LUNCHES | |
| Solicitation No. - N° de l'invitation W0107-12WS15/A | Date 2012-06-05 |
| Client Reference No. - N° de référence du client W0107-12WS15 | GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$PET-902-1188 |
| File No. - N° de dossier PET-2-37013 (902) | CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME |
| Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2012-07-10 | |
| Delivery Required - Livraison exigée | |
| Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Bell, Deborah | Buyer Id - Id de l'acheteur pet902 |
| Telephone No. - N° de téléphone (613)687-6655 () | FAX No. - N° de FAX (613)687-6656 |
| Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE NORMANDY COURT KITCHEN BLDG. G-104 CFB PETAWAWA, ONTARIO K8H 2X3 | |
| Security - Sécurité This request for a Standing Offer does not include provisions for security. Cette Demande d'offre à commandes ne comprend pas des dispositions en matière de sécurité. | |

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

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

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Introduction
2. Sommaire
3. Compte rendu

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées
2. Présentation des offres
3. Demandes de renseignements - demande d'offres à commandes
4. Lois applicables

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES

1. Instructions pour la préparation des offres

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation
2. Méthode de sélection

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

1. Attestations préalables à l'émission d'une offre à commandes et attestations exigées avec l'offre

PARTIE 6 - OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

A. OFFRE À COMMANDES

1. Offre
2. Clauses et conditions uniformisées
3. Durée de l'offre à commandes
4. Responsables
5. Utilisateurs désignés
6. Procédures pour les commandes subséquentes
7. Instrument de commande
8. Limite des commandes subséquentes
9. Ordre de priorité des documents
10. Attestations
11. Lois applicables

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Besoin
2. Clauses et conditions uniformisées
3. Durée du contrat
4. Paiement
5. Instructions pour la facturation

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0107-12WS15/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

pet902

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

W0107-12WS15

File No. - N° du dossier

PET-2-37013

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Liste des annexes :

Annexe A - Spécifications

Annexe B - Base de paiement

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Introduction

Le modèle de la demande d'offre à commandes (DOC) comporte six parties, ainsi que des pièces jointes et des annexes, et elle est divisée comme suit:

- Partie 1: Renseignements généraux: renferme une description générale du besoin;
- Partie 2: Instructions à l'intention des offrants: renferme les instructions relatives aux clauses et conditions de la DOC;
- Partie 3: Instructions pour la préparation des offres: donne aux offrants les instructions pour préparer leur offre afin de répondre aux critères d'évaluation spécifiés;
- Partie 4: Procédures d'évaluation et méthode de sélection: décrit la façon selon laquelle se déroulera l'évaluation, les critères d'évaluation auxquels on doit répondre, les exigences relatives à la sécurité, s'il y a lieu, ainsi que la méthode de sélection;
- Partie 5: Attestations: comprend les attestations à fournir;
- Partie 6: 6A, Offre à commandes, et 6B, Clauses du contrat subséquent:
- 6A: contient l'offre à commandes incluant l'offre de l'offrant et les clauses et conditions applicables;
- 6B: contient les clauses et les conditions qui s'appliqueront à tout contrat résultant d'une commande subséquente à l'offre à commandes.

Les annexes comprennent le Besoin, la Base de paiement et toute autre annexe

.

Sommaire

Établir une offre à commandes individuelle et régionale (OCIR) pour la fourniture de sandwichs et de boîtes-repas, « au besoin », pour le ministère de la Défense nationale, à la BFC Petawawa, la BFC Trenton et la BFC Kingston. Selon les données historiques, c'est la BFC Petawawa qui sera le plus grand utilisateur.

Les commandes subséquentes à l'offre à commandes seront placées pendant la période qui s'étend du 1^{er} septembre 2012 au 31 août 2013.

Pour ce besoin, une préférence est accordée aux produits et/ou aux services d'origine canadienne.

3. Compte rendu

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

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées

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

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

2006 (2012-03-02) Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, sont incorporées par renvoi à la DOC et en font partie intégrante.

2. Présentation des offres

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

En raison du caractère de la demande d'offre à commandes, les offres transmises par courrier électronique à l'intention de TPSGC ne seront pas acceptées.

Lorsque votre offre aura été complétée et transmise à la réception des soumissions, il vous est demandé de transmettre une copie du Documents de travail (fichier Excel) utilisé, par courrier électronique, à l'adresse suivante: www.kingston.procurement@pwgsc.gc.ca

3. Demandes de renseignements - demande d'offres à commandes

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

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

4. Lois applicables

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

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

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES

1. Instructions pour la préparation des offres

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

Section I : offre technique (une (1) copie papier)
Section II : offre financière (une (1) copie papier)
Section III: attestations (une (1) copie papier)

Les prix doivent figurer dans l'offre financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section de l'offre. Les soumissionnaires doivent envoyer leur soumission financière uniquement au moyen de l'annexe « B ».

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

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

En avril 2006, le Canada a approuvé une politique exigeant que les agences et ministères fédéraux prennent les mesures nécessaires pour incorporer les facteurs environnementaux dans le processus d'approvisionnement Politique d'achats écologiques (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-proucement/politique-policy-fra.html>). Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, on encourage les offrants à:

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

Section I : Offre (Demande d'offre à commandes)

Dans leurs propositions, les entrepreneurs doivent remplir et soumettre les pages à compléter de la demande de propositions.

Section II : Offre financière

Les offrants doivent présenter leur offre financière en conformité avec l'annexe B, Base de paiement. Le montant total de la taxe sur les produits et les services ou de la taxe sur la vente harmonisée doit être indiqué séparément, s'il y a lieu.

Paiement par carte de crédit

Le Canada demande que les offrants complètent l'une des suivantes :

- a) () les cartes d'achat du gouvernement du Canada (cartes de crédit) seront acceptées pour le paiement des commandes subséquentes à l'offre à commandes.

Les cartes de crédit suivantes sont acceptées :

VISA _____

Master Card _____

- b) () les cartes d'achat du gouvernement du Canada (cartes de crédit) ne seront pas acceptées pour le paiement des commandes subséquentes à l'offre à commandes.

L'offrant n'est pas obligé d'accepter les paiements par carte de crédit.

L'acceptation du paiement par carte de crédit des commandes ne sera pas considérée comme un critère d'évaluation.

Section III: Attestations

Les offrants doivent présenter les attestations exigées à la Partie 5.

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation

- a) Les offres seront évaluées par rapport à l'ensemble du besoin de la demande d'offre à commandes incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- b) L'équipe d'évaluation devra d'abord déterminer si trois (3) offres ou plus sont accompagnées d'une attestation valide de contenu canadien. Si c'est le cas, seulement les offres accompagnées d'une attestation valide seront évaluées selon le processus d'évaluation, sinon toutes les offres reçues seront évaluées. Si des offres accompagnées d'une attestation valide sont déclarées non recevables, ou sont retirées, et qu'il reste moins de trois offres recevables accompagnées d'une attestation valide, l'équipe poursuivra l'évaluation des offres accompagnées d'une attestation valide. Si toutes les offres accompagnées d'une attestation valide sont déclarées non recevables, ou sont retirées, alors toutes les autres offres reçues seront évaluées.

1.1 Évaluation

Les offres doivent toutes être remplies en détail et fournir tous les renseignements demandés dans la demande d'offre à commandes (OC) pour permettre une évaluation complète.

1.1.1 Exigences obligatoires aux fins d'évaluation

Si l'une des exigences obligatoires n'est pas respectée, la proposition sera jugée non recevable et ne sera pas prise en considération pour la suite du processus.

- Les soumissionnaires doivent proposer un prix pour chaque article énuméré à l'annexe B-1 (Petawawa), à l'annexe B-2 (Trenton) et à l'annexe B-3 (Kingston).
- Les unités de distribution indiquées dans les présentes ne doivent pas être modifiées.
- Les soumissionnaires doivent être en mesure de fournir des déjeuners, des dîners et des soupers (selon les besoins), y compris des repas halal (approuvés par l'Islamic Society of North America du Canada) et des repas végétariens, au besoin, dans tous les lieux indiqués sur leur proposition.

1.2 Évaluation financière

1.2.1 Les structures de prix B-1, B-2 et B-3 feront l'objet d'une évaluation séparée. Les entrepreneurs seront évalués au regard d'une, de deux ou des trois parties de la structure de prix.

1.2.2 Les propositions qui respectent les exigences obligatoires seront évaluées, et le prix total global sera établi en fonction de l'utilisation estimée indiquée dans les sections pertinentes de l'annexe « B ».

1.2.3 Définition de prix total global : le prix de chaque article est multiplié par l'utilisation estimée, ce qui donne le prix calculé. Le prix total global est la somme de tous les prix calculés.

2. Mode de sélection

2.1 Le Canada a l'intention d'émettre une offre à commandes visant chacune des parties de la structure de prix (B-1, B-2 et B-3) au soumissionnaire dont la proposition respecte les exigences obligatoires, présente le prix total global le plus bas et respecte toutes les conditions préalables à l'attribution d'une offre à commandes, lesquelles sont exposées en détail dans la partie 5.

2.2 Si un soumissionnaire a présenté une proposition recevable offrant le prix le plus bas au regard de deux ou de trois structures de prix, toutes les structures de prix acceptées seront incluses dans une offre à commandes unique, de façon à éviter de produire plusieurs documents visant le même soumissionnaire retenu.

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

Pour qu'une offre à commandes soit émise, les offrants doivent fournir les attestations exigées. Le Canada déclarera une offre non recevable si les attestations exigées ne sont pas remplies et fournies tel que demandé.

Le Canada pourra vérifier l'authenticité des attestations faites par les offrants pendant la période d'évaluation des offres (avant l'émission de l'offre à commandes) et après l'émission de l'offre à commandes. Le responsable de l'offre à commandes aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour s'assurer que les offrants respectent les attestations avant l'émission de l'offre à commandes. L'offre sera déclarée non recevable si on constate que l'offrant a fait de fausses déclarations, sciemment ou non. Le défaut de respecter les attestations ou de donner suite à la demande de renseignements supplémentaires du responsable de l'offre à commandes aura pour conséquence que l'offre sera déclarée non recevable.

1. Attestations préalables à l'émission de l'offre à commandes et attestations exigées avec l'offre

Les offrants doivent fournir les attestations tel qu'indiqué ci-dessous.

1.1 Attestations préalables à l'émission de l'offre à commandes

Les attestations énumérés ci-dessous devraient être remplies et fournies avec l'offre mais elles peuvent être fournies plus tard. Si l'une de ces attestations n'est pas remplie et fournie tel que demandé, le responsable de l'offre à commandes en informera l'offrant et lui donnera un délai afin de se conformer aux exigences. Le défaut de répondre à la demande du responsable de l'offre à commandes et de se conformer aux exigences dans les délais prévus aura pour conséquence que l'offre sera déclarée non recevable.

1.1.1 Programme de contrats fédéraux - 200 000 \$ ou plus

1. En vertu du Programme de contrats fédéraux (PCF), certains fournisseurs, y compris un fournisseur qui est membre d'une coentreprise, soumissionnant pour des contrats du gouvernement fédéral d'une valeur de 200 000 \$ ou plus (incluant toutes les taxes applicables) doivent s'engager officiellement à mettre en oeuvre un programme d'équité en matière d'emploi. Il s'agit d'une condition préalable à l'émission d'une offre à commandes. Si l'offrant, ou, si l'offrant est une coentreprise et qu'un membre de la coentreprise, est assujéti au PCF, la preuve de son engagement doit être fournie avant l'émission de l'offre à commandes.

Les fournisseurs qui ont été déclarés entrepreneurs non admissibles par Ressources humaines et Développement des compétences Canada (RHDCC) n'ont plus le droit d'obtenir des contrats du gouvernement au- delà du seuil prévu par le *Règlement sur les marchés de l'État pour les demandes de soumissions*. Les fournisseurs peuvent être déclarés entrepreneurs non admissibles soit parce que RHDCC a constaté leur non conformité ou parce qu'ils se sont retirés volontairement du PCF pour une raison autre que la réduction de leur effectif de moins de 100 employés. Toute offre présentée par un entrepreneur non admissible, y compris une offre présentée par une coentreprise dont un membre est un entrepreneur non admissible, sera déclarée non recevable.

2. Si l'offrant n'est pas visé par les exceptions énumérées aux paragraphes 3.a) ou b) ci-dessous, ou qu'il n'a pas de numéro d'attestation valide confirmant son adhésion au PCF, il doit télécopier (819-953-8768) un exemplaire signé du formulaire LAB 1168, Attestation d'engagement pour la mise en oeuvre de l'équité en matière d'emploi, à la Direction générale du travail de RHDCC.

3. L'offrant, ou, si l'offrant est une coentreprise le membre de la coentreprise, atteste comme suit sa situation relativement au PCF :

L'offrant ou le membre de la coentreprise :

a) () n'est pas assujéti au PCF, puisqu'il compte un effectif de moins de 100 employés à temps plein ou à temps partiel permanents, et/ou temporaires ayant travaillé 12 semaines ou plus au Canada;

b) () n'est pas assujéti au PCF, puisqu'il est un employeur réglementé en vertu de la Loi sur l'quit en matire d'emploi, L.C. 1995, ch. 44;

c) () est assujéti aux exigences du PCF, puisqu'il compte un effectif de 100 employés ou plus à temps plein ou à temps partiel permanents, et/ou temporaires ayant travaillé 12 semaines ou plus au Canada, mais n'a pas obtenu de numéro d'attestation de RHDCC (puisque'il n'a jamais soumissionné pour des contrats de 200 000 \$ ou plus). Dans ce cas, une attestation d'engagement dûment signée est jointe;

d) () est assujéti au PCF et possède un numéro d'attestation valide, à savoir le numéro : _____ (c.-à-d. qu'il n'a pas été déclaré entrepreneur non admissible par RHDCC).

Des renseignements supplémentaires sur le PCF sont offerts sur le site Web de RHDCC

1.1.2 Documents requis (pour toutes les BFC)

1.1.2.1 Les soumissionnaires devront fournir des détails (p.ex. marque, modèle, date d'achat) touchant l'équipement de conditionnement sous atmosphère modifiée qu'ils utilisent.

1.1.2.2 Les soumissionnaires devront fournir des détails (p.ex. marque, modèle, année, capacité).sur les véhicules de transport réfrigérés qu'ils utiliseront pour répondre à la présente demande.

1.1.2.3 Les soumissionnaires devront fournir la liste complète des sandwiches qu'ils peuvent fournir. Cette liste doit également préciser la durée de conservation de chaque sandwich ou sous-marin.

1.1.2.4 Les soumissionnaires devront prouver qu'ils ont fait l'objet d'une inspection satisfaisante en fournissant au moins les documents suivants : a) un permis valide pour la préparation d'aliments; b) un rapport valide et récent (datant d'au plus six mois) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

1.1.3 Documents requis pour la BFC Petawawa et la BFC Kingston

1.1.3.1 Une copie du certificat remis par l'ISNA OU un certificat daté et signé par un Imam indiquant qu'il a contrôlé les installations où sont préparés les aliments destinés aux boîtes-repas et que ces installations respectent le code islamique pour la préparation des boîtes-repas halal.

1.1.3.3 Une liste (sous forme de tableau) des produits contenant des omega 3 utilisés dans la préparation des sandwichs sans gras trans pour les boîtes-repas. Il n'est pas nécessaire de fournir une description.

1.1.3.4 Une attestation écrite, par le soumissionnaire, indiquant que les desserts et les barres aux céréales qu'il fournira ne contiennent pas de noix, dans la mesure du possible, à défaut de quoi ces articles porteront une étiquette indiquant qu'ils pourraient contenir des noix.

1.1.3.5 Une liste complète des menus proposés pour les boîtes-repas. Ces exemples de menus permettront à l'utilisateur d'étudier les options touchant les utilisations futures.

1.1.3.6 Le soumissionnaire devra fournir la liste des ingrédients de tous les desserts et sandwichs de même que le tableau de la valeur nutritive et des avis concernant les réactions allergiques possibles.

1.2 Attestations exigées avec l'offre

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

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 d'offres à commandes, les offrants reconnaissent que seulement les offres 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 l'offre aura pour conséquence que le ou les produits offerts seront traités comme des produits non-canadiens.

L'offrant atteste que :

() au moins 80 p. 100 du prix total de l'offre correspond à des produits canadiens tel qu'il est défini au paragraphe 1 de la clause A3050T.

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

1.2.2 Clause du guide des CCUA

A3050T (2010-01-11) Définition du contenu canadien

PARTIE 6 - OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

A. OFFRE À COMMANDES

1. Offre

1.1 L'offrant offre de remplir le besoin conformément au besoin reproduit à l'annexe B.

2. Clauses et conditions uniformisées

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

2.1 Conditions générales

2005 (2010-01-11), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services, s'appliquent à la présente offre à commandes et en font partie intégrante.

3. Durée de l'offre à commandes

3.1 Période de l'offre à commandes

Des commandes subséquentes à cette offre à commandes pourront être passées du 01 septembre 2012 au 31 août 2013.

4. Responsables

4.1 Responsable de l'offre à commandes

Le responsable de l'offre à commandes est :

Deborah Bell
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Direction générale des approvisionnements
Des acquisitions Petawawa
Bâtiment S-111
BFC Petawawa, Ontario K8H 2X3

Téléphone : 613-687-6655
Télécopieur: 613-687-6656
Courriel : debbie.bell@pwgsc.gc.ca

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

4.2 Chargé de projet

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

Officier d'alimentation ou personne désigné

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

4.3 Représentant de l'offrant (À REMPLIR PAR LE SOUMISSIONNAIRE)

Nom et numéro de téléphone de la personne responsable des éléments suivants:

Demandes de renseignements généraux:

Nom:

Téléphone:

Télécopieur:

Courriel:

Suivi de la livraison:

Nom:

Téléphone:

Télécopieur:

Courriel:

5. Utilisateurs désignés

L'utilisateur désigné autorisé à présenter des commandes subséquentes à l'offre à commandes est :

Pour la BFC Petawawa : la cuisine de Normandy Court, pour tous les besoins de la base et pour toute unité des Forces canadiennes s'entraînant dans la région.

Pour la BFC Trenton : les services d'alimentation de l'escadre.

Pour la BFC Kingston : le gestionnaire responsable de l'approvisionnement

6. Procédures de passation des commandes subséquentes

6.1 Comme une seule offre à commandes sera émise pour chacune des bases des FC, les commandes subséquentes seront présentées par l'utilisateur désigné au titulaire de l'offre à commandes, conformément à la structure de prix et aux modalités de la présente offre à commandes.

7. Instrument de commande

Les travaux seront autorisés ou confirmés par le ou les utilisateurs désignés par l'entremise du formulaire PWGSC-TPSGC 942 ou un document électronique.

8. Limite des commandes subséquentes

Le total des commandes subséquentes à l'offre à commandes ne devra pas dépasser les montants suivants :

Pour la BFC Petawawa 40 000 \$ (taxe sur les biens et services ou taxe de vente harmonisée incluse)

Pour la BFC Trenton 10 000 \$ (taxe sur les biens et services ou taxe de vente harmonisée incluse)

Pour la BFC Kingston

10 000 \$ (taxe sur les biens et services ou taxe de vente harmonisée incluse)

9. Ordre de priorité des documents

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

- a) la commande subséquente à l'offre à commandes, incluant les annexes;
- b) les articles de l'offre à commandes;
- c) les conditions générales 2005 (2012-03-02), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services
- d) les conditions générales 2010A (2012-03-02) Conditions générales - offres à commandes - biens ou services;
- e) Annexe A, Spécifications
- f) Annexe B, Base de paiement;
- g) l'offre de l'offrant en date du _____ (insérer la date de l'offre), _____ (si la soumission a été clarifiée ou modifiée, insérer au moment de l'émission de l'offre: « clarifiée le _____ » **ou** « telle que modifiée le _____ » et insérer la ou les dates de la ou des clarifications ou modifications).

10. Attestations

10.1 Conformité

Le respect des attestations fournies par l'offrant est une condition d'émission de l'offre à commandes et pourra faire l'objet d'une vérification par le Canada pendant la durée de l'offre à commandes et de tout contrat subséquent qui serait en vigueur au delà de la période de l'offre à commandes. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'offrant ou si on constate que les attestations qu'il a fournies avec son offre comprennent de fausses déclarations, faites sciemment ou non, le Canada aura le droit de résilier tout contrat subséquent pour défaut et de mettre de côté l'offre à commandes.

10.2 Clauses du guide des CUA

M3060C Attestation du contenu canadien 2010-12-11

11. Lois applicables

L'offre à commandes et tout contrat découlant de l'offre à commandes doivent être interprétés et régis selon les lois en vigueur _____ (insérer la loi de la province ou du territoire précisée par l'offrant dans son offre, s'il y a lieu) et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

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

1. Énoncé des Besoin

L'entrepreneur doit fournir les articles décrits dans la commande subséquente à l'offre à commandes.

2. Clauses et conditions uniformisées

2.1 Conditions générales

2010A (2012-03-02), Conditions générales - biens (complexité moyenne) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

2.2 Clauses du guide des CCUA

| | | |
|--------|---|------------|
| A9062C | Règlements concernant les emplacement des Forces canadiennes | 2010-01-11 |
| D0014C | Livraison de produits réfrigérés ou congelés | 2007-11-30 |
| D3007C | Inspection et estampillage | 2007-11-30 |
| G1005C | Assurances | 2008-05-12 |

3. Durée du contrat

3.1 Date de livraison

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

4. Paiement

4.1 Base de paiement

1. La base de paiement jointe aux présentes à titre d'annexe B servira à établir un prix pour toute commande subséquente à cette OC.

2. En contrepartie du respect de l'entrepreneur de tous ses engagements dans le cadre de la commande, il sera payé le prix ferme indiqué dans la commande, calculé conformément à l'annexe A, la taxe de vente harmonisée en sus, s'il y a lieu.

4.2 Clauses du guide des CCUA

| | | |
|--------|---------------------|------------|
| H1001C | Paiements multiples | 2008-05-12 |
|--------|---------------------|------------|

4.3 Paiement par carte de crédit

La carte de crédit suivante est acceptée : _____.

OU

Les cartes de crédit suivantes sont acceptées : _____ et _____.

5. Instructions pour la facturation

5.1 Exigences en matière de facturation - BFC Petawawa :

Une seule copie de la facture est nécessaire et elle doit indiquer :

- la date
- le nom et l'adresse du consignataire
- le numéro de facture du MDN et le numéro de l'OC
- la description des produits.

5.2 **BFC Petawawa** – les factures doivent être envoyées à l'adresse suivante :

Ministère de la Défense nationale

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0107-12WS15/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

PET-2-37013

Buyer ID - Id de l'acheteur

pet902

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

W0107-12WS15

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Cuisine de Normandy Court
Bâtiment G-104
BFC Petawawa (Ontario) K8H 2X3

5.3 BFC Trenton – les factures doivent être envoyées à l'adresse suivante :

Ministère de la Défense nationale
Services d'alimentation de l'escadre
C.P. 1000, Station Forces
75, rue Yukon
Astra (Ontario) K0K 3W0

5.4 BFC Kingston – les factures doivent être transmises à l'adresse suivante :

Comme il est indiqué à l'annexe C, pour chaque lieu de livraison.

ANNEXE A
Partie I
Énoncé du besoin

Généralités

1. Exigences concernant la livraison

- 1.1 Dans les deux heures suivant la réception d'une commande subséquente, le soumissionnaire devra confirmer au bureau demandeur qu'il a reçu la commande et qu'il peut livrer les articles requis dans les 24 heures (commande urgente) ou dans les 48 heures (commande ordinaire).
- 1.2 Exigences concernant les livraisons d'urgence
- 1.2.1 La BFC Petawawa peut à l'occasion avoir besoin qu'on lui livre d'urgence un minimum de 500 boîtes-repas avec un préavis de 12 heures. Dans de tels cas, le soumissionnaire peut proposer des menus différents si le menu précisé n'est pas disponible dans un si court délai.
- 1.2.2 La BFC Trenton peut à l'occasion avoir besoin qu'on lui livre d'urgence 2 800 boîtes-repas complètes avec un préavis de 24 à 48 heures. La liste des produits qui composeront ces boîtes-repas sera jointe à la commande.
- 1.2.3 L'USS Kingston peut à l'occasion avoir besoin qu'on lui livre d'urgence un minimum de 250 boîtes-repas avec un préavis de 12 heures. Dans de tels cas, le soumissionnaire peut proposer des menus différents si le menu précisé n'est pas disponible dans un si court délai.
- 1.3 Aucun commande en retard ne sera acceptée, à moins que des dispositions aient été prises au préalable avec la BFC Petawawa, la BFC Trenton ou l'USS Kingston.
- 1.4 Aucuns frais supplémentaires ne seront facturés pour la livraison.
- 1.5 Toutes les livraisons devront être accompagnées d'une facture détaillée.
- 1.6 Les produits devront être livrés dans des boîtes de carton ou dans des cageots à pain.
- 1.7 Le contenu, de même que la quantité et la date de péremption des produits, doivent être indiqués sur les boîtes et les cageots. Une boîte ou un cageot ne peut contenir plus de 48 sandwichs. Les boîtes et les cageots devront être renforcés avec du ruban adhésif (sur le dessus et le dessous) au moment de la livraison.
- 1.8 Il doit être possible d'empiler cinq (5) boîtes ou cageots.
- 1.9 La date de péremption de chaque sandwich doit être affichée de façon lisible.

2. Lieux et horaires de livraison

2.1 BFC Petawawa

Les commandes seront livrées à la **cuisine de Normandy Court**, bâtiment G-104, du lundi au dimanche, entre 7 h et 15 h.

L'horaire et le lieu de livraison pour les autres unités des FC qui s'entraînent dans la région seront fournis par l'unité au moment de la commande subséquente.

2.2 BFC Trenton et USS Kingston:

Les commandes seront livrées avant 8 h, du lundi au dimanche.

Dans le cas de la BFC Trenton, toutes les commandes doivent être livrées directement à la section de l'alimentation en vol au 75, avenue Yukon, ou à d'autres endroits, selon ce que l'autorité responsable des commandes subséquentes jugera nécessaire.

Pour l'USS Kingston, toutes les commandes seront livrées directement aux lieux indiqués à l'annexe C.

3. **Livraison de produits réfrigérés**

3.1 Les produits réfrigérés devront être livrés conformément aux exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments selon lesquelles les produits réfrigérés à livrer doivent être maintenus à une température d'au plus 4° C et d'au moins 1° C. Les produits congelés ou réfrigérés doivent être livrés dans un véhicule réfrigéré et ne présenter aucun signe d'altération.

4. **Inspection**

Les installations où les produits sont préparés et emballés doivent faire l'objet d'une inspection par la province (ou inspecté par les inspecteurs municipaux provincialement-autorisés) et d'inspections périodiques par le personnel de la BFC Petawawa, des services d'alimentation de l'escadre de la BFC Trenton ou de l'USS Kingston.

5. **Articles rejetés**

Le soumissionnaire accepte de remplacer tout article rejeté dans les vingt-quatre (24) heures de réception de l'avis de rejet. Les coûts supplémentaires, par exemple les coûts de livraison, seront entièrement assumés par le soumissionnaire.

6. **Boîtes-repas**

6.1 Les boîtes-repas doivent être prêtes pour une consommation immédiate.

6.2 Les dimensions des boîtes-repas seront les suivantes : 25 cm x 18 cm x 9 cm. Elles seront scellées et la date de péremption sera indiquée sur l'extérieur.

6.3 Le soumissionnaire a la responsabilité de fournir toutes les boîtes et devra en tenir compte dans la préparation de sa soumission.

6.4 Le contenu des boîtes-repas respectera le menu spécifié pour chaque endroit à l'annexe A, partie IV :

Les boîtes-repas destinées à la BFC Trenton comprendront ce qui suit :

- 1 sandwich
- 1 sous-marin
- 1 dessert (un gâteau Vachon ou quatre biscuits Christie)
- 1 collation (Christie ou autre)
- 1 fruit (orange ou pomme)
- 1 bouteille d'eau (255 ml)
- 1 boîte de jus (200 ml)
- Serviettes, sel, poivre, sachet de moutarde ou de mayonnaise, ustensiles jetables

Les boîtes-repas destinées à l'USS Kingston devront comprendre ce qui suit :

- 2 sandwichs ou 1 sous-marin

1 dessert (portion individuelle de 40 g d'un dessert cuit au four)
1 collation « à emporter » (barre granola, noix, fromage et craquelins, amandes, biscuits Goldfish, Méli-Mélo, etc.)
1 fruit (orange ou pomme)
1 berlingot de lait (250 ml – 1 % ou 2 % de matières grasses)
1 boîte de jus ou 1 bouteille d'eau (250 ml)
Serviettes, sel, poivre, sachet de moutarde ou de mayonnaise, ustensiles jetables

Les boîtes-repas destinées à la BFC Petawawa respecteront les plans de menu présentés en détail à l'annexe A, partie IV.

- 6.5 Tous les produits alimentaires devront être le plus frais possible; leur durée de conservation doit être de 19 jours, et ils doivent être reçus par le destinataire au moins sept jours avant la date limite de conservation. La date de péremption doit être affichée clairement sur tous les emballages, y compris l'emballage de sandwich individuel, que ces derniers soient livrés individuellement ou dans une boîte-repas.
- 6.6 La liste des ingrédients sera affichée sur l'emballage de tous les produits alimentaires inclus dans les boîtes-repas, y compris les sandwiches et les salades.
- 6.7 Les boîtes-repas seront conformes aux menus numérotés de l'annexe A, partie IV et contiendront tous les produits alimentaires énumérés.
- 6.8 Le soumissionnaire ne remplacera aucune boisson par une boisson gazeuse.
- 6.9 **Pour la BFC Petawawa uniquement**

Du 31 août 2012 au 31 mars 2013, la bouteille d'eau de 330 ml sera remplacée par un berlingot de lait partiellement écrémé (2 %) de 250 ml pour tous les dîners et les soupers. La boisson accompagnant le déjeuner sera celle indiquée sur le menu.

ANNEXE « A »
PARTIE II
SPÉCIFICATIONS TOUCHANT LES SANDWICHS

BFC Petawawa

Conditionnement sous atmosphère modifiée
Emballage des boîtes-repas
Sans légume ni oignon
Sans margarine ni beurre
Viandes en copeaux ou tranchées très minces
Sandwichs coupés en deux

| Nom du produit | Poids de la viande | Poids du fromage | Description du produit |
|-------------------------------|--------------------|------------------|---|
| Salade de poulet | 110 grammes | 0 gramme | Pain blanc, pain de blé entier ou pain 12 grains, poulet, mayonnaise |
| Jambon forêt noire et fromage | 90 grammes | 6 grammes | Pain blanc, pain de blé entier ou pain 12 grains, jambon forêt noire, fromage fondu |
| Rôti de boeuf | 90 grammes | 0 gramme | Pain blanc, pain de blé entier ou pain 12 grains, rôti de boeuf |
| Salami et fromage | 90 grammes | 6 grammes | Pain blanc, pain de blé entier ou pain 12 grains, salami, mozzarella |
| Salade de thon | 110 grammes | 0 gramme | Pain blanc, pain de blé entier ou pain 12 grains, thon, mayonnaise |
| Dinde | 90 grammes | 0 gramme | Pain blanc, pain de blé entier ou pain 12 grains, dinde |
| Saucisson de Bologne | 90 grammes | 0 gramme | Pain blanc, pain de blé entier ou pain 12 grains, saucisson de Bologne |
| Salade de jambon | 110 grammes | 0 gramme | Pain blanc, pain de blé entier |

| | | | |
|--|-------------|-----------|--|
| | | | ou pain 12 grains, jambon, mayonnaise |
| Jambon forêt noire | 90 grammes | 0 gramme | Pain blanc, pain de blé entier ou pain 12 grains, jambon forêt noire |
| Rôti de bœuf sur petit pain croûté (Kaiser) | 90 grammes | 0 gramme | Petit pain croûté (Kaiser), rôti de bœuf en copeaux |
| Jambon et fromage sur petit pain croûté (Kaiser) | 90 grammes | 6 grammes | Petit pain croûté (Kaiser), jambon forêt noire, fromage fondu |
| Dinde sur petit pain croûté (Kaiser) | 90 grammes | 0 gramme | Petit pain croûté (Kaiser), dinde |
| Salade de dinde | 110 grammes | 0 gramme | Pain blanc, pain de blé entier ou pain 12 grains, dinde, mayonnaise |
| Salade aux œufs | 110 grammes | 0 gramme | Pain blanc, pain de blé entier ou pain 12 grains, œufs, mayonnaise |
| Pastrami | 90 grammes | 0 gramme | Pain blanc, pain de blé entier ou pain 12 grains, pastrami |
| Viande fumée (style Montréal) | 90 grammes | 0 gramme | Pain de seigle, viande fumée |

BFC Trenton

Conditionnement sous atmosphère modifié

Emballage de style « Boîte à lunch »

Les produits ne doivent pas contenir de légumes ni d'oignons.

Tous les sandwiches doivent être tartinés de margarine.

Tous les sandwiches doivent être coupés en **DIAGONALE**.

| NOM DU PRODUIT | POIDS DE LA VIANDE | POIDS DU FROMAGE | DESCRIPTION DU PRODUIT |
|-------------------------------------|--------------------------|------------------|--|
| Thon | 110 grammes de garniture | 0 gramme | Pain blanc, thon, mayonnaise |
| Œufs durs | 110 grammes de garniture | 0 gramme | Pain blanc, œufs durs |
| Rosbif en copeaux sur pain empereur | 90 grammes | 0 gramme | Pain empereur, rosibif, moutarde |
| Jambon et fromage | 90 grammes | 6 grammes | Pain pita ou pain ordinaire blanc ou au blé complet, jambon, jambon, fromage fondu |
| Rosbif italien | 90 grammes | 0 gramme | Pain blanc ou au blé complet, rosibif italien |
| Salami et fromage | 90 grammes | 6 grammes | Pain pita ou pain ordinaire blanc ou au blé complet, salami, mozzarella fondue, moutarde |
| Dinde en copeaux | 90 grammes | 0 gramme | Bagel ou pain blanc, dinde en copeaux |
| Bologne et fromage | 90 grammes | 20 grammes | Pain blanc ou au blé complet, bologne, fromage, moutarde |
| Pain de poulet sur un pain empereur | 90 grammes | 0 gramme | Pain empereur, pain de poulet |

BFC Kingston, CMR et RTI:

Emballage sous gaz
 Emballage pour boîte-repas
 Aucun légume ni oignon dans les produits
 Tous les sandwichs doivent être tranchés à la diagonale

La BFC Kingston/le CMR préciseront s'ils veulent du pain blanc ou de blé entier au moment de la commande

| NOM DU PRODUIT | POIDS (VIANDE) | POIDS (FROMAGE) | DESCRIPTION |
|--------------------------|----------------|-----------------|---|
| Salade de poulet | 110 g | 0 g | PAIN BLANC OU DE BLÉ ENTIER, salade de poulet |
| Salade de ton | 110 g | 0 g | PAIN BLANC OU DE BLÉ ENTIER, thon, mayonnaise régulière |
| Jambon et fromage | 90 g | 6 g | PAIN BLANC OU DE BLÉ ENTIER, jambon, fromage fondu |
| Salami et fromage | 90 g | 6 g | PAIN BLANC OU DE BLÉ ENTIER, salami, fromage fondu |
| Rosbif et fromage suisse | 90 g | 6 g | PAIN BLANC OU DE BLÉ ENTIER, rosbif, fromage suisse |
| Sandwich à la dinde | 90 g | 0 g | PAIN BLANC OU DE BLÉ ENTIER, dinde entière tranchée |

| | | | |
|-----------------|-------|-----|---|
| Salade d'œufs | 110 g | 0 g | PAIN BLANC OU DE BLÉ ENTIER, œufs, mayonnaise régulière |
| Salade de dinde | 110 g | 0 g | PAIN BLANC OU DE BLÉ ENTIER, dinde coupée en dé, mayonnaise régulière |
| Poulet | 90 g | 0 g | PAIN BLANC OU DE BLÉ ENTIER, poulet entier tranché |
| Pastrami | 90 g | 0 g | PAIN BLANC OU DE BLÉ ENTIER, pastrami tranché |
| Saumon | 110 g | 0 g | PAIN BLANC OU DE BLÉ |

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0107-12WS15/A

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

W0107-12WS15

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

PET-2-37013

Buyer ID - Id de l'acheteur

pet902

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

| | | | |
|--------------------------------------|------|-----|--|
| | | | ENTIER, saumon, mayonnaise régulière |
| Copeaux de bœuf sur pain empereur | 90 g | 0 g | Copeaux de rosbif, pain empereur |
| Jambon Forêt-Noire | 90 g | 0 g | PAIN BLANC OU DE BLÉ ENTIER, |
| Dinde sur pain empereur | 90 g | 0 g | Copeaux de dinde entière, pain empereur |

ANNEXE « A »
PARTIE III
SPÉCIFICATIONS TOUCHANT LES SOUS-MARINS

BFC Petawawa

Conditionnement sous atmosphère modifiée
Pains à sous-marin de 6 po de longueur (entrant dans la boîte)
Sans légume ni oignon
Sans margarine ni beurre
Viandes tranchées très minces

| NOM DU PRODUIT | POIDS DE LA VIANDE | POIDS DU FROMAGE | DESCRIPTION DU PRODUIT |
|----------------------------------|--------------------|------------------|---|
| | | | |
| Pizza | 84 grammes | 6 grammes | 28 g de jambon, 28 g de salami, 28 g de saucisson de Bologne, fromage fondu |
| Italien | 84 grammes | 6 grammes | 28 g de jambon, 28 g de pepperoni, 28 g de salami, mozzarella fondu |
| Super combo | 84 grammes | 6 grammes | 28 g de saucisson de Bologne, 28 g de jambon, 28 g de salami, fromage fondu |
| Jambon forêt noire et mozzarella | 84 grammes | 6 grammes | Jambon forêt noire, mozzarella fondu |
| Rôti de bœuf et fromage suisse | 84 grammes | 6 grammes | Rôti de bœuf, cheddar fondu |

BFC Trenton

Conditionnement sous atmosphère modifié

Les sous-marins doivent mesurer 15 cm (6 po) de long

Les produits ne doivent pas contenir de légumes ni d'oignons.

Tous les sandwichs doivent être tartinés de margarine.

| NOM DU PRODUIT | POIDS DE LA VIANDE | POIDS DU FROMAGE | DESCRIPTION DU PRODUIT |
|-------------------|--------------------|------------------|--|
| Bagel au jambon | 90 grammes | 6 grammes | Jambon, cheddar, fondu, moutarde |
| Jumbo Chuckwagon | 90 grammes | 6 grammes | Jambon, salami, bologne, cheddar fondu, moutarde |
| Rosbif | 90 grammes | 6 grammes | Rosbif, sauce BBQ, cheddar fondu |
| Big Jim | 90 grammes | 6 grammes | Bologne, salami, pain de porc et de bacon, cheddar fondu, moutarde |
| Italien | 90 grammes | 6 grammes | Jambon, pepperoni, salami, mozzarella fondue, sauce italienne |
| Super Combo | 90 grammes | 6 grammes | Bologne, jambon, salami, cheddar fondu |
| Jambon et fromage | 90 grammes | 6 grammes | Jambon, mozzarella fondue, moutarde |
| Bœuf et fromage | 90 grammes | 6 grammes | Rosbif, cheddar fondu, moutarde |

**ANNEXE A
PART IV
Menu de la boîte-repas**

BFC Petawawa:**Besoin à l'appui de la demande de convention d'offre à commandes (COC) pour les boîtes-repas**

| | | | |
|--|---|--|---|
| | Menu 1 (Petit déjeuner) | Un (1) fruit frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) ou une boîte de fruits en conserve de 142 ml | Aucun substitut |
| | | Un (1) jus de fruit individuel de 200 ml fait de concentré 100% pur | |
| | | Un (1) œuf à la coque extra gros ou deux (2) petits œufs à la coque sans coquille et emballés individuellement | |
| | | 45 g de jambon cuit tranché, emballé individuellement | |
| | | Une (1) boîte de céréales individuelle de 35-55 g | Nota : À la demande du client, lorsque la température ne permet pas de conserver le lait de façon sécuritaire dans les boîtes-repas, le client peut demander de remplacer, sans frais supplémentaires, le lait et les céréales par deux (2) barres de céréales de 37 g. |
| | | Un (1) contenant de 250 ml de lait frais partiellement écrémé (2 %) | |
| | | Une (1) portion individuelle de 21 g de fromage | Aucun substitut |
| | | Un (1) croissant frais de 90-110 g | |
| | | Un (1) muffin frais de 90-110 g | |
| | | Un (1) godet de mayonnaise de 7 g | |
| | Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide. | | |
| | Menu 2 (Petit déjeuner) | Un (1) fruit frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) ou une boîte de fruits en conserve de 142 ml | Nota : Le roulé petit déjeuner contient un pain-enveloppe de 40 g, 50 g d'œufs brouillés, 25 g de salsa, 25 g de cheddar râpé, 30 g de bacon ou saucisse. |
| | | Un (1) jus de fruit individuel de 200 ml fait de concentré 100% pur | |
| | | Deux (2) roulés petit déjeuner de 170 g chacun | |
| | | Une (1) boîte de céréales individuelle de 35-55g | Nota : À la demande du client, lorsque la température ne permet pas de conserver le lait de façon sécuritaire dans les boîtes-repas, le client peut demander de remplacer, sans frais supplémentaires, le |
| | | Un (1) contenant de 250 ml de lait frais partiellement écrémé (2 %) | |

| | | | |
|--|------------------------------------|--|---|
| | | | lait et les céréales par deux (2) barres de céréales de 37 g. |
| | | Un (1) muffin frais de 90-110 g | Aucun substitut |
| | | Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide. | |
| | | | |
| | | | |
| | Menu 1 (Déjeuner/Dîner) | Deux (2) sandwichs en emballage Cryovac : Un (1) sandwich fait de 2 tranches de pain blanc garnies de 90 g de rosbif froid finement tranché Un (1) sandwich fait de 2 tranches de pain de blé entier garnies de 100 g de salade de poulet. | Si le fournisseur ne peut offrir ce menu, il peut le remplacer par un autre, avec l'approbation du responsable des commandes. |
| | | Un (1) fruit frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) ou une boîte de fruits en conserve de 142 ml | Aucun substitut |
| | | Un (1) jus de fruit individuel de 200 ml fait de concentré 100% pur | |
| | | Une (1) bouteille d'eau de 330 ml | |
| | | Un (1) contenant de 70 g de salade de chou | |
| | | Un (1) contenant de 99 g de pouding préparé | |
| | | Un (1) emballage individuel de 45 g de fromage et craquelins | |
| | | Un (1) emballage individuel de 18 ml de mayonnaise | |
| | | Un (1) emballage individuel de 5-7 ml de moutarde | |
| | | Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide. | |
| | Menu 2 (Déjeuner/Dîner) | Deux (2) sandwichs en emballage Cryovac : Un (1) sandwich fait de 2 tranches de pain de blé entier garnies de 90 g de jambon finement tranché Un (1) sandwich fait de 2 tranches de pain blanc | |

| | | | |
|--|------------------------------------|--|------------------------|
| | | garnies de 110 g de salade aux œufs | |
| | | Un (1) fruit frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) ou une boîte de fruits en conserve de 142 ml | Aucun substitut |
| | | Deux (2) jus de fruit individuels de 200 ml faits de concentré 100% pur | |
| | | Une (1) bouteille d'eau de 330 ml | |
| | | Un (1) emballage de 50 g de crudités, incluant 3 variétés de légumes avec trempette | |
| | | Un (1) dessert frais cuit au four sans noix de 90-110 g | |
| | | Une (1) barre de céréales de 30 g | |
| | | Un (1) emballage individuel de 18 ml de mayonnaise | |
| | | Un (1) emballage individuel de 5-7 ml de moutarde | |
| | | Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide. | |
| | Menu 3 (Déjeuner/Dîner) | Deux (2) sandwichs en emballage Cryovac : | |
| | | Un (1) sandwich fait de 2 tranches de pain blanc garnies de 110 g de salade de thon, Un (1) sandwich fait de 2 tranches de pain de blé entier garnies de 90 g de dinde finement tranchée. | |
| | | Un (1) fruit frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) ou une boîte de fruits en conserve de 142 ml | Aucun substitut |
| | | Un (1) jus de fruit individuel de 200 ml fait de concentré 100% pur | |
| | | Une (1) bouteille d'eau de 330 ml | |
| | | Un (1) contenant de salade du chef de 70 g avec vinaigrette | |
| | | Un (1) gâteau individuel de 50-60 g de type Joe-Louis ou May West | |
| | | Un (1) emballage individuel de 45 g de fromage et craquelins | |
| | | Un (1) emballage individuel de 18 ml de mayonnaise | |
| | | Un (1) emballage individuel de 5-7 ml de moutarde | |
| | | Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide. | |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | | | |
| | Menu 4 (Déjeuner/Dîner) | Deux (2) sandwichs en emballage Cryovac : | Si le fournisseur ne peut offrir ce menu, il peut le remplacer par un autre, avec l'approbation du responsable des commandes. |
| | | Un (1) sandwich fait d'un croissant garni de 110 g de salade aux œufs | |
| | | Un (1) sandwich fait de 2 tranches de pain de blé entier garnies de 90 g de simili-poulet finement tranché | Aucun substitut |
| | | Un (1) fruit frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) ou une boîte de fruits en conserve de 142 ml | |
| | | Deux (2) jus de fruit individuels de 200 ml faits de concentré 100% pur | |
| | | Une (1) bouteille d'eau de 330 ml | |
| | | Un (1) emballage de 50 g de crudités, incluant 3 variétés de légumes avec trempette | |
| | | Un (1) emballage d'environ 50 g de biscuits de type Oreo, biscuits aux figues Newton, etc. | |
| | | Une (1) barre de céréales de 30 g | |
| | | Un (1) emballage individuel de 18 ml de mayonnaise | |
| | Un (1) emballage individuel de 5-7 ml de moutarde | | |
| | Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide. | | |
| | Menu 5 (Déjeuner/Dîner) | Deux (2) sandwichs en emballage Cryovac : | Si le fournisseur ne peut offrir ce menu, il peut le remplacer par un autre, avec l'approbation du responsable des commandes. |
| | | Un (1) sandwich fait de 2 pains Kaiser blancs garnis de fromage et 90 g de copeaux de jambon | |
| | | Un (1) sandwich fait de 2 tranches de pain de blé entier garnies de 110 g de salade de thon | Aucun substitut |
| | | Un (1) fruit frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) ou une boîte de fruits en conserve de 142 ml | |
| | | Un (1) jus de fruit individuel de 200 ml fait de concentré 100% pur | |
| | | Une (1) bouteille d'eau de 330 ml | |
| | | Une (1) contenant de 70 g de salade de macaroni | |
| | Un (1) contenant de 99 g de pouding préparé | | |
| | Un (1) emballage individuel de 45 g de fromage et | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | craquelins | |
| | | Un (1) emballage individuel de 8 ml de mayonnaise | |
| | | Un (1) emballage individuel de 5-7 ml de moutarde | |
| | | Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide. | |
| | Menu 6 (Déjeuner/Dîner) | Un (1) sandwich en emballage Cryovac : | Si le fournisseur ne peut offrir ce menu, il peut le remplacer par un autre, avec l'approbation du responsable des commandes. |
| | | Un (1) sandwich fait d'un sous-marin pizza de 12 pouces, | |
| | Menu 6 (Déjeuner/Dîner) | Un (1) fruit frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) ou une boîte de fruits en conserve de 142 ml | Aucun substitut |
| | | Un (1) jus de fruit individuel de 200 ml fait de concentré 100% pur | |
| | | Une (1) bouteille d'eau de 330 ml | |
| | | Un (1) contenant de 70 g de salade de chou crémeuse | |
| | | Un (1) dessert frais cuit au four sans noix de 90-110 g | |
| | | Un (1) emballage individuel de 45 g de fromage et craquelins | |
| | | Un (1) emballage individuel de 8 ml de mayonnaise | |
| | | Un (1) emballage individuel de 5-7 ml de moutarde | |
| | | Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide. | |
| | | Menu 7 (Déjeuner/Dîner) | |
| | Un (1) sandwich fait de 2 tranches de pain blanc garnies de 90 g de pastrami froid finement tranché | | |
| | Un (1) sandwich fait de 2 tranches de pain de blé entier garnies de 110 g de salade de saumon | | |
| | Un (1) fruit frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) ou une boîte de fruits en conserve de 142 ml | | |
| | Menu 7 (Déjeuner/Dîner) | Un (1) jus de fruit individuel de 200 ml fait de concentré 100% pur | Aucun substitut |
| | | Une (1) bouteille d'eau de 330 ml | |

| | | | |
|--|------------------------------------|---|---|
| | | <p>Un (1) contenant de 70 g de salade de pommes de terre</p> <p>Un (1) dessert frais cuit au four sans noix de 90-110 g</p> <p>Un (1) emballage individuel de 45 g de fromage et craquelins</p> <p>Un (1) emballage individuel de 18 ml de mayonnaise</p> <p>Un (1) emballage individuel de 5-7 ml de moutarde</p> <p>Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide.</p> | |
| | Menu 8 (Déjeuner/Dîner) | <p>Deux (2) sandwichs en emballage Cryovac :</p> <p>Un (1) sandwich fait de 2 tranches de pain blanc garnies de 90 g de pastrami froid finement tranché</p> <p>Un (1) sandwich fait de 2 tranches de pain de blé entier garnies de 110 g de salade de dinde</p> | Si le fournisseur ne peut offrir ce menu, il peut le remplacer par un autre, avec l'approbation du responsable des commandes. |
| | | <p>Un (1) fruit frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) ou une boîte de fruits en conserve de 142 ml</p> <p>Un (1) jus de fruit individuel de 200 ml fait de concentré 100% pur</p> <p>Une (1) bouteille d'eau de 330 ml</p> <p>Un (1) contenant de 70 g de salade aux trois haricots</p> <p>Un (1) dessert frais cuit au four sans noix de 90-110 g</p> <p>Un (1) emballage individuel de 45 g de fromage et craquelins</p> <p>Un (1) emballage individuel de 18 ml de mayonnaise</p> <p>Un (1) emballage individuel de 5-7 ml de moutarde</p> <p>Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide.</p> | Aucun substitut |
| | Menu 9 (Déjeuner/Dîner) | <p>Deux (2) sandwich en emballage Cryovac :</p> <p>Un (1) sandwich fait d'un sous-marin ordinaire garni de 40 g de jambon, de 40 g de salami, de 40 g de pastrami et de 2 tranches de fromage de 20 g</p> <p>Un (1) sandwich fait de 2 tranches de pain de blé entier garnies de 110 g de salade de thon</p> | Si le fournisseur ne peut offrir ce menu, il peut le remplacer par un autre, avec l'approbation du responsable des commandes. |

| | | |
|--|---|------------------------|
| | | |
| | Un (1) fruit frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) ou une boîte de fruits en conserve de 142 ml | Aucun substitut |
| | Un (1) jus de fruit individuel de 200 ml fait de concentré 100% pur | |
| | Une (1) bouteille d'eau de 330 ml | |
| | Un (1) contenant de 70 g de salade verte | |
| | Un (1) dessert frais cuit au four sans noix de 90-110 g | |
| | Un (1) emballage individuel de 45 g de fromage et craquelins | |
| | Un (1) emballage individuel de 18 ml de mayonnaise | |
| | Un (1) emballage individuel de 5-7 ml de moutarde | |
| | Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide. | |

VÉGÉTARIEN

| | | |
|---|---|------------------------|
| | | |
| Menu 1 (Déjeuner/Dîner) Végétarien | Deux (2) sandwichs en emballage Cryovac incluant un ciabatta garni de 50 g d'houmous et de 100 g de légumes frais émincés | Aucun substitut |
| | Deux (2) fruits frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) | |
| | Un (1) jus de fruit individuel de 200 ml fait de concentré 100% pur | |
| | Une (1) bouteille d'eau de 330 ml | |
| | Un (1) emballage de 50 g de crudités, incluant 3 variétés de légumes avec trempette | |
| | Un (1) contenant de 70 g de salade de chou | |
| | Un (1) gâteau individuel de type Joe-Louis ou May West | |
| | Un (1) emballage individuel de 45 g de fromage et craquelins | |
| | Un (1) emballage individuel de 18 ml de mayonnaise | |
| | Un (1) emballage individuel de 5-7 ml de moutarde | |
| | Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide. | |

| | | |
|---|---|--|
| Menu 2 (Déjeuner/Dîner) Végétarien | Deux (2) sandwichs roulés en emballage Cryovac | Nota : Le sandwich roulé végétarien contient un pain-enveloppe de 60 g, 70 g de légumes frais mélangés, 30 g de cheddar râpé, 10 g de mayonnaise ou de moutarde, au choix |
| | Un (1) fruit frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) | |
| | Un (1) jus de fruit individuel de 200 ml fait de concentré 100% pur | |
| | Une (1) bouteille d'eau de 330 ml | |
| | Un (1) emballage de 50 g de crudités, incluant 3 variétés de légumes avec trempette | |
| | Un (1) contenant de 70 g de salade de chou | |
| | Un (1) gâteau individuel de type Joe-Louis ou May West | |
| | Un (1) emballage individuel de 45 g de fromage et craquelins | |
| | Un (1) emballage individuel de 18 ml de mayonnaise | |
| | Un (1) emballage individuel de 5-7 ml de moutarde | |
| | Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide. | |

HALAL

| | | |
|--|---|------------------------|
| Menu 1 (Déjeuner/Dîner) Halal | Un (1) pain sous-marin garni de 60 g de rosbif, 60 g de pepperoni et 40 g de fromage. | Aucun substitut |
| | Un (1) fruit frais d'environ 200 g (min 150 g, max 250 g) | |
| | Un (1) jus de fruit individuel de 200 ml fait de concentré 100% pur | |
| | Une (1) bouteille d'eau de 330 ml | |
| | Un (1) emballage de 50 g de crudités, incluant 3 variétés de légumes avec trempette | |
| | Un (1) contenant de 70 g de salade de chou | |
| | Un (1) gâteau individuel de type Joe-Louis ou May West | |
| | Un (1) emballage individuel de 45 g de fromage et craquelins | |
| | Un (1) emballage individuel de 18 ml de mayonnaise | |
| | Un (1) emballage individuel de 5-7 ml de moutarde | |
| | Un (1) emballage d'ustensiles jetables, contenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette de table, du sel et du poivre, et une serviette humide. | |

BFC TRENTON

9a. Menu de la boîtes-repas pour un dîner à emporter

| MENU | DESCRIPTION | PRODUIT DE REMPLACEMENT ACCEPTABLE |
|---------------|--|--|
| Jour 1 | <p>Deux (2) sandwichs emballé dans des contenants creovac scellé sous atmosphère modifié :</p> <p>Un (1) sous-marin au bœuf et au fromage de 15 cm (6 po) de long, garni de 90 de rosbif en copeaux et 6 de cheddar fondu</p> <p>Un (1) sandwich aux oeufs sur 2 tranches de pain blanc, garni de 110 de salades d'oeufs</p> <p>Une (1) bouteille d'eau de 255 ml</p> <p>Un (1) jus d'orange de 200 fait de concentré pur à 100 %</p> <p>Une (1) pomme Macintosh d'environ 200 (min 150g max 250 g)</p> <p>Un (1) gâteau individuel Joe Louis de 50-60 g</p> <p>Un (1) paquet de craquelins</p> <p>Deux (2) sachets individuels de mayonnaise de 18 chacun, Hellmanns ou Kraft</p> <p>Un (1) sachet individuel de moutarde de 5-7 ml</p> | <p>Le sandwich doit être coupé en deux en diagonale.</p> <p>Si le fournisseur n'est pas en mesure de fournir ce menu, il peut le remplacer par un autre avec l'approbation du responsable autorisé à passer des commandes.</p> |
| Jour 2 | <p>Deux (2) sandwichs emballé dans des contenants creovac scellé sous atmosphère modifié :</p> <p>Un (1) sous-marin Jumbo Chuckwagon de 15 cm (6 po) de long, garni de viande en fines tranches à savoir 28 de jambon, 28 de salami, 28 de bologne, 6 de cheddar fondu et de la moutarde</p> | <p>Le sandwich doit être coupé en deux en diagonale.</p> <p>Si le fournisseur n'est pas en mesure de fournir ce menu, il peut le</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | remplacer par un autre avec l'approbation du responsable autorisé à passer des commandes. |
| | Un (1) sandwich à la dinde, deux tranches de pain aux 12 céé garni de 90 de dinde en copeaux | |
| | Une (1) bouteille d'eau de 255 ml | |
| | Une (1) limonade de 200 ml | |
| | Une (1) pomme MacIntosh d'environ 200 g (min 150 g max 250g) | |
| | Un (1) sachet de biscuits Fig Newton en paquets de 4 d'environ 45-50 g | |
| | Un (1) sachet individuel de noix | |
| | Deux (2) sachets individuels de mayonnaise de 18 ml chacun, Hellmanns ou Kraft | |
| | Un (1) sachet individuel de moutarde de 5-7 ml | |

| | | |
|-------------------|--|--|
| Jour 3 | Deux (2) sandwichs emballé dans des contenants creovac scellé sous atmosphère modifié : | |
| | | Le sandwich doit être coupé en deux en diagonale. |
| | Un (1) sous-marin au rosbif de 15 cm (6 po) de long garni de 90 de rosbif en tranches, 15 de sauce BBQ et 6 de cheddar fondu | |
| | | Si le fournisseur n'est pas en mesure de fournir ce menu, il peut le remplacer par un autre avec l'approbation du responsable autorisé à passer des commandes. |
| | Un (1) sandwich au salami et au fromage suisse dans du pain au blé complet tranché garni de 6 de fromage suisse | |
| | Une (1) bouteille d'eau de 255 ml | |
| | Un (1) punch aux fruits de 200 ml | |
| | Une (1) orange d'environ 200 g (min 150 g max 250 g) | |

| | | |
|-------------------|---|--|
| | Un (1) gâteau Mae West de 50-60 g | |
| | Un (1) sachet individuel de fromage de 21 g | |
| | Deux (2) sachets individuels de mayonnaise de 18 ml chacun, Hellmanns ou Kraft | |
| | Un (1) sachet individuel de moutarde de 5-7 ml | |
| Jour 4 | Deux (2) sandwichs emballé dans des contenants creovac scellé sous atmosphère modifié : | |
| | | Le sandwich doit être coupé en deux en diagonale. |
| | Un (1) sous-marin Big Jim de 15 cm (6 po) de long garni de viande en tranches minces : 27 de bologne, 27 de salami, 27 de pain de porc et de bacon et de 6 de cheddar fondu | Si le fournisseur n'est pas en mesure de fournir ce menu, il peut le remplacer par un autre avec l'approbation du responsable autorisé à passer des commandes. |
| | Un (1) sandwich au thon dans deux tranches de pain blanc garni de 110 de thon et de mayonnaise | |
| | Une (1) bouteille d'eau de 255 ml | |
| | Un (1) jus de pomme de 200 ml | |
| | Une (1) orange d'environ 200 g (min 150 g max 250 g) | |
| | Un (1) sachet de Strawberry Snackwells en paquets de 4 d'environ 45-50 g | |
| | Une (1) barre de céréales Nutrigrain de 37 g | |
| | Deux (2) sachets individuels de mayonnaise de 18 ml chacun, Hellmanns ou Kraft | |
| | Un (1) sachet individuel de moutarde de 5-7 ml | |

| | |
|-------------------|--|
| Jour 5 | Deux (2) sandwichs emballé dans des contenants creovac scellé sous atmosphère modifié: |
|-------------------|--|

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| | <p>Un (1) sous-marin Super Combo de 15 cm(6 po) de long garni de viande en tranches minces : 27 de bologne, 27 de jambon, 27 de salami et de 6 de cheddar fondu</p> <p>Un (1) sandwich de bœuf en copeaux dans un pain empereur garni de 90 g de rosbif</p> <p>Une (1) bouteille d'eau de 255 ml</p> <p>Un (1) jus d'orange de 200 ml</p> <p>Une (1) pomme MacIntosh d'environ 200 g(min 150g max 250 g)</p> <p>Un (1) sachet de biscuits Oreo en paquets de 4 d'environ 45-50 g</p> <p>Une (1) barre céréales Special K de 23 g</p> <p>Deux (2) sachets individuels de mayonnaise de 18 ml chacun, Hellmanns ou Kraft</p> <p>Un (1) sachet individuel de moutarde de 5-7 ml</p> | <p>Si le fournisseur n'est pas en mesure de fournir ce menu, il peut le remplacer par un autre avec l'approbation du responsable autorisé à passer des commandes.</p> |
| <p>Jour 6</p> | <p>Deux (2) sandwichs emballé dans des contenants creovac scellé sous atmosphère modifié :</p> <p>Un (1) sandwich de bologne (Maple Leaf waxed) garni de 90 de bologne sur du pain complet avec de la moutarde</p> <p>Un (1) sandwich aux œufs sur du pain blanc garni de 110 d'œufs durs</p> <p>Une (1) bouteille d'eau de 255 ml</p> <p>Un (1) punch aux fruits de 200 ml</p> | <p>Le sandwich doit être coupé en deux en diagonale.</p> <p>Si le fournisseur n'est pas en mesure de fournir ce menu, il peut le remplacer par un autre avec l'approbation du responsable autorisé à passer des commandes.</p> |

| |
|--|
| Une (1) pomme MacIntosh d'environ 200 g(min 150 g max 250 g) |
| Un (1) sachet de biscuits Chips Ahoy en paquets de 4 d'environ 45-50 g |
| Un (1) sachet individuel de fromage |
| Deux (2) sachets individuels de mayonnaise de 18 ml chacun, Hellmanns ou Kraft |
| Un (1) sachet individuel de moutarde de 5-7 ml |

| | | |
|-------------------|--|--|
| Jour 7 | Deux (2) sandwichs emballé dans des contenants creovac scellé sous atmosphère modifié : | |
| | | Le sandwich doit être coupé en deux en diagonale. |
| | Un (1) sous-marin jambon et fromage de 15 cm (6 po) de long garni de 90 g de jambon en copeaux et de 6 g de mozzarella fondue | |
| | | Si le fournisseur n'est pas en mesure de fournir ce menu, il peut le remplacer par un autre avec l'approbation du responsable autorisé à passer des commandes. |
| | Un (1) sandwich au pain de poulet sur un pain empereur, soit un petit pain de 66 g garni de 90 g de pain de poulet en tranches | |
| | Une (1) bouteille d'eau de 255 ml | |
| | Un (1) jus de raisin de 200 ml | |
| | Une (1) orange d'environ 200 g(min 150 g max 250 g) | |
| | Un (1) gâteau Ah! Caramel | |
| | Un (1) sachet individuel de craquelins | |
| | Deux (2) sachets individuels de mayonnaise de 18 ml chacun, Hellmanns ou Kraft | |
| | Un (1) sachet individuel de moutarde de 5-7 ml | |
| Jour 8 | Deux (2) sandwichs emballé dans des contenants creovac scellé sous atmosphère modifié : | |
| | Le sandwich doit être coupé | |

| | | |
|--|--|--|
| | | en deux en diagonale. |
| Un (1) sous-marin italien de 15 cm (6 po) de long garni de 27 g de jambon, 27 g de pepperoni, 27 g de salami, 6 g de mozzarella fondue et 25 ml de sauce italienne | | Si le fournisseur n'est pas en mesure de fournir ce menu, il peut le remplacer par un autre avec l'approbation du responsable autorisé à passer des commandes. |
| Un (1) sandwich à la dinde en copeaux entre deux tranches de pain blanc garni de 90 g de dinde en copeaux | | |
| Une (1) bouteille d'eau de 255 ml | | |
| Un (1) jus d'orange de 200 ml fait de concentré pur à 100% | | |
| Une (1) orange d'environ 220 g (min 150g max 250 g) | | |
| Un (1) sachet Twinkie en paquet de 2 | | |
| Un (1) sachet individuel de fromage de 21 g | | |
| Deux (2) sachets individuels de mayonnaise de 18 ml chacun, Hellmanns ou Kraft | | |
| Un (1) sachet individuel de moutarde de 5-7 ml | | |

| | | |
|-----------------------|--|--------------------------------------|
| Petit déjeuner | Un (1) sandwich emballé dans des contenants creovac scellé sous atmosphère modifiée : | |
| | Un (1) bagel garni de 90 g de jambon en copeaux et de 6 g de fromage fondu | Le sandwich doit être coupé en deux. |
| | Une (1) boîte de fruits de 140 ml | Aucun produit de remplacement |
| | Un (1) jus de fruit de 200 ml fait de concentré pur à 100 % | |
| | Un (1) très gros œ bouilli ou deux (2) petits œ bouillis sans coquille et emballé individuellement | |

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0107-12WS15/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

PET-2-37013

Buyer ID - Id de l'acheteur

pet902

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

W0107-12WS15

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Une (1) portion individuelle de fromage de 21 g

Un (1) muffin frais de 115-140 g

Une (1) portion individuelle de beurre de 6,5 g

Un (1) sachet de couverts jetables comprenant un couteau, une fourchette, une cuillère, une serviette, du sel du poivre et une lingette humide

BOX LUNCH MENU FOR CFB KINGSTON, RMC, JSR:

| Menu | Description | Autre choix/substitut acceptable |
|------------|---|----------------------------------|
| Déjeuner 1 | 2 petits œufs à la coque écaillés, enveloppés individuellement | |
| | Barre de céréales, 30 g | |
| | Portion individuelle de fromage, 30 g | |
| | Jambon en tranche cuit, enveloppé individuellement, 45 g | |
| | Croissant frais, 90-110 g | |
| | Muffin frais, grains entiers, p. ex. son et bleuets, blé entier et carottes, etc., 90-110 g | |
| | Fruit frais (min 150 g, max 250 g) | |
| | Jus, 250 ml/Lait, 250 ml | |
| | Tartinade de beurre, 6,5 g | |
| | Couteau, fourchette, cuillère, serviette de papier, sel, poivre | |
| | Boîte-repas | |
| Déjeuner 2 | 2X Roulés déjeuners, 115 g Jambon et fromage | |
| | Barre de céréales, 30 g | |
| | Muffin frais, grains entiers, p. ex. son et bleuets, blé entier et carottes, etc., 90-110 g | |
| | Fruit frais (min 150 g, max 250 g) | |
| | Jus, 250 ml/Lait, 250 ml | |
| | Tartinade de beurre, 6,5 g | |
| | Couteau, fourchette, cuillère, serviette de papier, sel, poivre | |
| | Boîte-repas | |
| | Étiquette de boîte-repas | |
| Halal | Sous-marin au rosbif HALAL | |
| | Paquet de légumes, 150 g, 3 sortes | |

W0107-12WS15/A

pet902

W0107-12WS15

PET-2-37013

| | |
|----------------|---|
| | Trempe |
| | Portion individuelle de salade de choux, 70 g |
| | Portion individuelle de gâteau |
| | Portion individuelle de craquelins et fromage, 45 g |
| | Fruit frais (min 150 g, max 250 g) |
| | Jus, 250 ml |
| | Eau embouteillée, 330 ml |
| | Tartinade de beurre, 6,5 g |
| | Sachet individuel de mayonnaise |
| | Sachet individuel de moutarde |
| | Couteau, fourchette, cuillère, serviette de papier, sel, poivre |
| | Boîte-repas |
| Dîner/souper 1 | Rosbif avec fromage suisse, pain blanc |
| | Salade de poulet, pain de blé entier |
| | Salade de choux, 125 ml |
| | Fruit frais (min 150 g, max 250 g) |
| | Jus, 250 ml |
| | Eau embouteillée, 330 ml |
| | Pouding préparé, 99 g |
| | Sac individuel d'amandes, 55 g |
| | Tartinade de beurre, 6,5 g |
| | Sachet individuel de mayonnaise, 8 ml |
| | Sachet individuel de moutarde, 5-7 ml |
| | Couteau, fourchette, cuillère, serviette de papier, sel, poivre |
| | Boîte-repas |
| | Étiquette de boîte-repas |

| | |
|----------------|---|
| | |
| Dîner/souper 2 | <p>Jambon et fromage, DE BLÉ ENTIER,</p> <hr/> <p>Salade d'œufs, pain blanc</p> <hr/> <p>Dessert fraîchement sorti du four, p. ex., carrés aux dates, 45-55 g (voir la note 1)</p> <hr/> <p>Légumes crus, 3 sortes, 50 g-125 ml (1/2 tasse)</p> <hr/> <p>Trempeur, 43 g</p> <hr/> <p>Fruit frais (min 150 g, max 250 g)</p> <hr/> <p>Jus, 250 ml</p> <hr/> <p>Eau embouteillée, 330 ml</p> <hr/> <p>Barre de céréales, 30 g</p> <hr/> <p>Tartinade de beurre, 6,5 g</p> <hr/> <p>Sachet individuel de mayonnaise, 18 ml X2</p> <hr/> <p>Sachet individuel de moutarde, 5-7 ml</p> <hr/> <p>Couteau, fourchette, cuillère, serviette de papier, sel, poivre</p> <hr/> <p>Boîte-repas</p> <hr/> <p>Étiquette de boîte-repas</p> |
| Dîner/souper 3 | <p>Salade de thon, pain blanc</p> <hr/> <p>Dinde, DE BLÉ ENTIER,</p> <hr/> <p>Légumes crus, 3 sortes, 50 g-125 ml (1/2 tasse)</p> <hr/> <p>Trempeur, 43 g</p> <hr/> <p>Fruit frais (min 150 g, max 250 g)</p> <hr/> <p>Jus, 250 ml</p> <hr/> <p>Eau embouteillée, 330 ml</p> <hr/> <p>Portion individuelle de gâteau</p> <hr/> <p>Portion individuelle de craquelins et fromage, 45 g comme avant</p> |

| | |
|----------------|---|
| | Tartinade de beurre, 6,5 g |
| | Sachet individuel de mayonnaise, 18 mlX2 |
| | Sachet individuel de moutarde, 5-7 ml |
| | Couteau, fourchette, cuillère, serviette de papier, sel, poivre |
| | Boîte-repas |
| | Étiquette de boîte-repas |
| Dîner/souper 4 | Salade d'œufs, croissant |
| | Poulet en tranche, DE BLÉ ENTIER, |
| | Légumes crus, 3 sortes, 50 g-125 ml (1/2 tasse) |
| | Trempelette, 43 g |
| | Fruit frais (min 150 g, max 250 g) |
| | Jus, 250 ml |
| | Eau embouteillée, 330 ml |
| | Biscuits, 2 x 7,5 cm ou 1 x 12,5 cm |
| | Barre de céréales, 30 g |
| | Tartinade de beurre, 6,5 g |
| | Sachet individuel de mayonnaise, 18 mlX2 |
| | Sachet individuel de moutarde, 5-7 ml |
| | Couteau, fourchette, cuillère, serviette de papier, sel, poivre |
| | Boîte-repas |
| | Étiquette de boîte-repas |
| Dîner/souper 5 | Jambon et fromage, pain empereur blanc |
| | Salade de thon, DE BLÉ ENTIER, |
| | Salade de macaroni, 70 g-125 ml |
| | Fruit frais (min 150 g, max 250 g) |

| | |
|----------------|---|
| | <p>Jus, 250 ml</p> <p>Eau embouteillée, 330 ml</p> <p>Pouding préparé, 99 g</p> <p>Sac individuel d'amandes, 45 g</p> <p>Tartinade de beurre, 6,5 g</p> <p>Sachet individuel de mayonnaise, 18 mlX2</p> <p>Sachet individuel de moutarde, 5-7 ml</p> <p>Couteau, fourchette, cuillère, serviette de papier, sel, poivre</p> <p>Boîte-repas</p> <p>Étiquette de boîte-repas</p> |
| Dîner/souper 6 | <p>Copeaux de rosbif, pain empereur</p> <p>Jambon Forêt-Noire, DE BLÉ ENTIER,</p> <p>Dessert fraîchement sorti du four, sans noix, 45-55 g, voir la note 1</p> <p>Salade de choux crémeuse, 125 ml</p> <p>Fruit frais (min 150 g, max 250 g)</p> <p>Jus, 250 ml</p> <p>Eau embouteillée, 330 ml</p> <p>Méli-Mélo, 50 g</p> <p>Tartinade de beurre, 6,5 g</p> <p>Sachet individuel de mayonnaise, 18 mlX2</p> <p>Sachet individuel de moutarde, 5-7 ml</p> <p>Couteau, fourchette, cuillère, serviette de papier, sel, poivre</p> <p>Boîte-repas</p> <p>Étiquette de boîte-repas</p> |
| Dîner/souper 7 | <p>Pastrami, pain blanc</p> <p>Salade de saumon, DE BLÉ ENTIER,</p> |

W0107-12WS15/A

pet902

W0107-12WS15

PET-2-37013

| | |
|----------------|---|
| | Dessert fraîchement sorti du four, sans noix, 45-55 g, voir la note 1 |
| | Salade de pommes de terre, 125 ml |
| | Fruit frais (min 150 g, max 250 g) |
| | Jus, 250 ml |
| | Eau embouteillée, 330 ml |
| | Barre muesli, 42 g min |
| | Tartinade de beurre, 6,5 g |
| | Sachet individuel de mayonnaise, 18 mlX2 |
| | Sachet individuel de moutarde, 5-7 ml |
| | Couteau, fourchette, cuillère, serviette de papier, sel, poivre |
| | Boîte-repas |
| | Étiquette de boîte-repas |
| Dîner/souper 8 | Salami et fromage, pain blanc |
| | Salade de dinde, pain de blé entier |
| | Dessert fraîchement sorti du four, sans noix, 45-55 g, voir la note 1 |
| | Salade aux 3 haricots, 125ml |
| | Fruit frais (min 150 g, max 250 g) |
| | Jus, 250 ml |
| | Eau embouteillée, 330 ml |
| | Amandes, 45 g |
| | Tartinade de beurre, 6,5 g |
| | Sachet individuel de mayonnaise, 18 mlX2 |
| | Sachet individuel de moutarde, 5-7 ml |
| | Couteau, fourchette, cuillère, serviette de papier, sel, poivre |
| | Boîte-repas |
| | Étiquette de boîte-repas |

| | |
|----------------|--|
| | |
| Dîner/souper 9 | Copeaux de dinde, pain empereur Salade de thon, DE BLÉ ENTIER, Dessert fraîchement sorti du four, sans noix, 45-55 g, voir la note 1 Légumes crus, 3 sortes, 50 g-125 ml (1/2 tasse) Trempeuse, 43 g Fruit frais (min 150 g, max 250 g) Jus, 250 ml Eau embouteillée, 330 ml Méli-Mélo, 50 g Tartinade de beurre, 6,5 g Sachet individuel de mayonnaise, 18 ml X2 Sachet individuel de moutarde, 5-7 ml Couteau, fourchette, cuillère, serviette de papier, sel, poivre Boîte-repas |
| | Étiquette de boîte-repas |

Note 1

-1 morceau 5 x 5 x 7 cm, carré 5 x 5 x 2,5 cm, biscuits 2-7,5 cm, 1-12,5 cm, brioche 1

– un dessert préparé comme du pouding est également acceptable.

ANNEXE « B-1 » STRUCTURE DE PRIX

L'utilisation prévue indiquée dans le présent document est une estimation des besoins fournie de bonne foi. L'offre à commandes se limitera aux produits réellement demandés et fournis.

Le prix proposé doit être le prix unitaire ferme, tout compris, Destination FAB en dollars canadiens. La taxe de vente harmonisée (TVH) doit être en sus des prix unitaires et doit être indiquée à part sur toutes les factures.

BFC PETAWAWA

| Article | Description | Unité de distribution | Estimation de la consommation annuelle | Prix unitaire, année 1 |
|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------|--|------------------------|
| Sandwichs | | | | |
| 1. | Salade de poulet | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 2. | Jambon forêt noire et fromage | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 3. | Rôti de boeuf | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 4. | Salami et fromage | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 5. | Salade de thon | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 6. | Dinde | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 7. | Saucisson de Bologne | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 8. | Salade de jambon | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 9. | Jambon forêt noire | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 10. | Rôti de bœuf sur pain croûté | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 11. | Jambon-fromage sur pain croûté | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 12. | Dinde sur pain croûté | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 13. | Salade de dinde | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 14. | Salade aux œufs | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 15. | Pastrami | ch. | 2500 | _____/ch. |
| 16. | Viande fumée (style Montréal) | ch. | 2500 | _____/ch. |
| Sous-marins | | | | |
| 13. | Pizza | ch. | 500 | _____/ch. |
| 14. | Italien | ch. | 500 | _____/ch. |
| 15. | Super combo | ch. | 500 | _____/ch. |
| 16. | Jambon forêt noire et mozzarella | ch. | 500 | _____/ch. |
| 17. | Rôti de bœuf et fromage suisse | ch. | 500 | _____/ch. |
| Boîtes-repas ordinaires | | | | |
| 18. | Menu 1 (déjeuner) | ch. | 500 | _____/ch. |
| 19. | Menu 2 (déjeuner) | ch. | 500 | _____/ch. |
| 20. | Menu 1 (dîner ou souper) | ch. | 1,000 | _____/ch. |
| 21. | Menu 2 (dîner ou souper) | ch. | 1,000 | _____/ch. |
| 22. | Menu 3 (dîner ou souper) | ch. | 1,000 | _____/ch. |
| 23. | Menu 4 (dîner ou souper) | ch. | 1,000 | _____/ch. |
| 24. | Menu 5 (dîner ou souper) | ch. | 1,000 | _____/ch. |
| 25. | Menu 6 (dîner ou souper) | ch. | 1,000 | _____/ch. |
| 26. | Menu 7 (dîner ou souper) | ch. | 500 | _____/ch. |
| 27. | Menu 8 (dîner ou souper) | ch. | 500 | _____/ch. |
| 28. | Menu 9 (dîner ou souper) | ch. | 500 | _____/ch. |
| Boîtes-repas végétariennes | | | | |
| 29. | Menu 1 (dîner ou souper) | ch. | 200 | _____/ch. |
| 30. | Menu 2 (dîner ou souper) | ch. | 200 | _____/ch. |

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0107-12WS15/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

PET-2-37013

Buyer ID - Id de l'acheteur

pet902

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

W0107-12WS15

| | | | | |
|-----|--|-----|----|-------------|
| 31. | Boîte-repas halal Menu 1 (dîner ou souper) | ch. | 50 | _____\$/ch. |
|-----|--|-----|----|-------------|

Structure de prix « B-1 (a) »

Les autres sandwichs ne figurant pas dans cette liste mais régulièrement offerts par votre entreprise seront vendus au prix suivant :

Prix coûtant (sujet à vérification) majoré de _____%.

**ANNEXE « B-2 »
STRUCTURE DE PRIX**

L'utilisation prévue indiquée dans le présent document est une estimation des besoins fournie de bonne foi. L'offre à commandes se limitera aux produits réellement demandés et fournis.

Le prix proposé doit être le prix unitaire ferme, tout compris, Destination FAB en dollars canadiens. La taxe de vente harmonisée (TVH) doit être en sus des prix unitaires et doit être indiquée à part sur toutes les factures.

BFC TRENTON

| Article | Description | Unité de distribution | Estimation de la consommation annuelle | Prix unitaire, année 1 |
|---------------------|--|-----------------------|--|------------------------|
| Sandwichs | | | | |
| 1. | Salade de thon | ch. | 1 100 | _____\$/ch. |
| 2. | Salade aux oeufs | ch. | 1 100 | _____\$/ch. |
| 3. | Rôti de bœuf sur pain croûté | ch. | 500 | _____\$/ch. |
| 4. | Jambon-fromage | ch. | 2 000 | _____\$/ch. |
| 5. | Rôti de bœuf à l'italienne | ch. | 500 | _____\$/ch. |
| 6. | Salami et fromage | ch. | 500 | _____\$/ch. |
| 7. | Dinde en copeaux | ch. | 2 000 | _____\$/ch. |
| 8. | Saucisson de Bologne ciré (Maple Leaf) | ch. | 500 | _____\$/ch. |
| 9. | Poulet sur pain croûté | ch. | 500 | _____\$/ch. |
| Sous-marins | | | | |
| 10. | Jambon sur bagel | ch. | 1 000 | _____\$/ch. |
| 11. | Géant tout garni | ch. | 900 | _____\$/ch. |
| 12. | Rôti de boeuf | ch. | 350 | _____\$/ch. |
| 13. | « Big Jim » | ch. | 900 | _____\$/ch. |
| 14. | Italien | ch. | 400 | _____\$/ch. |
| 15. | Super combo | ch. | 2, 000 | _____\$/ch. |
| 16. | Jambon-fromage | ch. | 3, 000 | _____\$/ch. |
| 17. | Boeuf et fromage | ch. | 3, 000 | _____\$/ch. |
| Boîtes-repas | | | | |
| 18. | Jour 1 | ch. | 350 | _____\$/ch. |
| 19. | Jour 2 | ch. | 350 | _____\$/ch. |
| 20. | Jour 3 | ch. | 350 | _____\$/ch. |
| 21. | Jour 4 | ch. | 350 | _____\$/ch. |
| 22. | Jour 5 | ch. | 350 | _____\$/ch. |
| 23. | Jour 6 | ch. | 350 | _____\$/ch. |
| 24. | Jour 7 | ch. | 350 | _____\$/ch. |
| 25. | Jour 8 | ch. | 350 | _____\$/ch. |

Structure de prix « B-2(a) »

Les autres sandwichs ne figurant pas dans cette liste mais régulièrement offerts par votre entreprise seront vendus au prix suivant :

Prix coûtant (sujet à vérification) majoré de _____%.

**ANNEXE « B-3 »
STRUCTURE DE PRIX**

L'utilisation prévue indiquée dans le présent document est une estimation des besoins fournie de bonne foi. L'offre à commandes se limitera aux produits réellement demandés et fournis.

Le prix proposé doit être le prix unitaire ferme, tout compris, Destination FAB en dollars canadiens. La taxe de vente harmonisée (TVH) doit être en sus des prix unitaires et doit être indiquée à part sur toutes les factures.

USS Kingston, CMR et RTI

| Article | Description | Unité de distribution | Estimation de la consommation annuelle | Prix unitaire, année 1 |
|---------------------|----------------|-----------------------|--|------------------------|
| Boîtes-repas | | | | |
| 1. | Déjeuner 1 | ch. | 200 | _____\$/ch. |
| 2. | Déjeuner 2 | ch. | 200 | _____\$/ch. |
| 3. | Dîner/souper 1 | ch. | 1 600 | _____\$/ch. |
| 4. | Dîner/souper 2 | ch. | 1 600 | _____\$/ch. |
| 5. | Dîner/souper 3 | ch. | 1 600 | _____\$/ch. |
| 6. | Dîner/souper 4 | ch. | 1 600 | _____\$/ch. |
| 7. | Dîner/souper 5 | ch. | 1 100 | _____\$/ch. |
| 8. | Dîner/souper 6 | ch. | 1 100 | _____\$/ch. |
| 9. | Dîner/souper 7 | ch. | 1 100 | _____\$/ch. |
| 10. | Dîner/souper 8 | ch. | 1 600 | _____\$/ch. |
| 11. | Dîner/souper 9 | ch. | 1 600 | _____\$/ch. |
| 12. | Halal | ch. | 100 | _____\$/ch. |

Structure de prix « B-3(a) »

Les autres sandwiches ne figurant pas dans cette liste mais régulièrement offertes par votre entreprise seront vendus au prix suivant :

Prix coûtant (sujet à vérification) majoré de _____%.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0107-12WS15/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

PET-2-37013

Buyer ID - Id de l'acheteur

pet902

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

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

W0107-12WS15

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0107-12WS15/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

pet902

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

W0107-12WS15

File No. - N° du dossier

PET-2-37013

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

ANNEXE « C »

Lieux de livraison

BFC Petawawa

Lieu de livraison :

Cuisine de Normandy Court
Bâtiment G-104
132, Nicklin Parade Square
BFC Petawawa
Petawawa (Ontario)
K8H 2X3

Les commandes peuvent être livrées ailleurs, au besoin.

BFC Trenton

Lieu de livraison :

Section de l'alimentation en vol au 75, rue Yukon

Les commandes peuvent être livrées ailleurs, au besoin.

USS Kingston

Mess Routledge

Adresse de livraison et de facturation : VB31, 9, route Parade, C.P. 1700, succursale Forces, Kingston, Ontario, K7K 7B4

Personne-ressource : Gestionnaire de l'approvisionnement

Numéro de téléphone : 613-541-5010, poste 4233

Numéro de télécopieur : 613-541-4181

Collège militaire royal

Adresse de livraison et de facturation : Salle à manger des élof, CMR, 22, avenue Amiens, C.P. 17000, succursale Forces, Kingston, Ontario, K7K 7B4

Personne-ressource : Gestionnaire de l'approvisionnement en vivres du CMR

Numéro de téléphone : 613-541-6000, poste 6802

Numéro de télécopieur : 613-540-8073

Mess des officiers de Fort Frontenac

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0107-12WS15/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

pet902

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

W0107-12WS15

File No. - N° du dossier

PET-2-37013

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Adresse de livraison et de facturation : Mess des officiers de Fort Frontenac, 1, rue Ontario, Kingston, Ontario, K7K 7B4

Personne-ressource : Resp vivres

Numéro de téléphone : 613-541-5010, poste 5963

Numéro de télécopieur : 613-541-5830

RTI

Adresse de facturation : Régiment des transmissions interarmées des Forces canadiennes, C.P. 17000, succursale Forces, Kingston, Ontario, K7K 7B4

Adresse de livraison : Régiment des transmissions interarmées des Forces canadiennes, Édifice Clement (E-30), 20, avenue Red Patch, Kingston, Ontario, K7K 5B4

Personne-ressource : Chef cuisinier

Numéro de téléphone : 613-541-5010, poste 4067

Numéro de télécopieur : 613-541-4367