

RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:
PWGSC/TPSGC Acquisitions
1045 Main Street
1st Floor, Lobby C
Unit 108
Moncton, NB E1C 1H1
Bid Fax: (506) 851-6759

Title - Sujet Viande, volaille et le poisson	
Solicitation No. - N° de l'invitation W0105-13F005/01/A	Date 2013-03-06
Client Reference No. - N° de référence du client W0105-13F005	Amendment No. - N° modif. 002
File No. - N° de dossier MCT-2-35140 (015)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$MCT-015-4607	
Date of Original Request for Standing Offer Date de la demande de l'offre à commandes originale 2013-02-27	
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2013-12-02	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Drisdelle, Charlotte J.	Buyer Id - Id de l'acheteur mct015
Telephone No. - N° de téléphone (506) 851-6948 ()	FAX No. - N° de FAX (506) 851-6759
Delivery Required - Livraison exigée	
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	
Security - Sécurité This revision does not change the security requirements of the Offer. Cette révision ne change pas les besoins en matière de sécurité de la présente offre.	

Revision to a Request for a Standing Offer
Révision à une demande d'offre à commandes
Regional Individual Standing Offer (RISO)
Offre à commandes individuelle régionale (OCIR)

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Offer remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'offre demeurent les mêmes.

Comments - Commentaires

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

Issuing Office - Bureau de distribution
NB / PEI Division - Moncton Acquisitions Office
1045 Main Street
1st Floor, Lobby C
Unit 108
Moncton, NB E1C 1H1

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Acknowledgement copy required Accusé de réception requis	Yes - Oui <input type="checkbox"/>	No - Non <input type="checkbox"/>
The Offeror hereby acknowledges this revision to its Offer. Le proposant constate, par la présente, cette révision à son offre.		
Signature	Date	
Name and title of person authorized to sign on behalf of offeror. (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du proposant. (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)		
For the Minister - Pour le Ministre		

Modification No 002 à l'invitation à soumissionner

Titre: Viande, volaille et le poisson

Cette modification est émise afin de:

- (1) Référence: **Annexe "A" - Énoncé des Travaux**

SUPPRIMER l'annexe "A" courante; et

INSÉRER à la place l'annexe "A" révisée le 2013-03-06 Modification N° 002

Si vous avez déjà envoyé votre soumission et que vous désirez la modifier, veuillez nous faire parvenir cette modification soit dans une enveloppe scellée par la poste à l'adresse ci-dessus, ou par télécopieur (506) 851-6759 en veillant à ce qu'elle parvienne à la personne soussignée avant la date de clôture en vigueur. Le numéro de la demande de soumission et la date de clôture en vigueur doivent figurer à l'extérieur de l'enveloppe scellée ou sur le message transmis par télécopieur.

Toute les autres conditions de l'invitation à soumissionner demeurent inchangées.

Toute question relative à cette modification doivent être adressées à :

Nom: Charlotte Drisdelle

N° de téléphone: (506) 851-6948

N° de télécopieur: (506) 851-6759

Courriel: charlotte.drisdelle@pwgsc-tpsgc.gc.ca

Annexe A

Revisé: 2013-03-06 Modification N° 002

« ÉNONCÉ DES TRAVAUX »

Viande, volaille et poisson

CAMP GAGETOWN

3^e GROUPE DE SOUTIEN DE SECTEUR

BESOINS D'ALIMENTATION EN GARNISON

du 1er avril 2013 au 31 mars 2014

Divisée en quatre (4) périodes de renouvellement

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0105-13F005/01/A

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

W0105-13F005

Amd. No. - N° de la modif.

002

File No. - N° du dossier

MCT-2-35140

Buyer ID - Id de l'acheteur

mct015

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

ANNEXE B - «LISTE D'ALIMENTS»

Le fournisseur **DOIT** indiquer un prix pour **CHAQUE** article et **DOIT** être en mesure de fournir **100% des articles** sur la «Liste d'aliments» à l'annexe B.

FURNIR DES PRODUITS ALIMENTAIRES AU SECTEUR D'ENTRAÎNEMENT DU CAMP GAGETOWN ET EN FAIRE LA LIVRAISON.

BESOIN

Fournir « ***VIANDES, POISSON ET VOLAILLE*** » au secteur d'entraînement du camp Gagetown et les livrer à des endroits désignés dans ce secteur.

Le fournisseur **DOIT se conformer en tous point et respecter à 100%** cette annexe A et la «Liste d'aliments» à l'annexe B. Tout écart **DOIT être approuvé**, par écrit, par la responsable de l'offre à commandes de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC), **AVANT la date de clôture des soumissions.**

PORTÉE DES SERVICES

Fournir des produits alimentaires selon un horaire donné pour répondre aux besoins énoncés.

Le présent énoncé des besoins prendra la forme d'une offre à commandes.

Produits visés :

***Viandes fraîches et congelées,
Poisson frais et congelé,
Volaille fraîche et congelée.***

ÉNONCÉ DE TRAVAIL

Le fournisseur devra exécuter le travail décrit, durant la période de l'offre à commandes, de façon consciencieuse, professionnelle, diligente et efficace.

CESSION:

Les offres à commandes ne doivent pas être cédées ou transférées en l'absence d'une autorisation écrite de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0105-13F005/01/A

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

W0105-13F005

Amd. No. - N° de la modif.

002

File No. - N° du dossier

MCT-2-35140

Buyer ID - Id de l'acheteur

mct015

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

ÉTABLISSEMENT DES PRIX

Tous les frais d'expédition doivent être inclus dans les prix proposés. Si le consignataire désire acquérir un produit qui n'est pas mentionné dans la liste jointe, le prix du fournisseur pour ce produit devra être le même que le plus bas prix accordé à son client le plus avantageux, à qualité et quantité égales. Le prix donné doit être celui en vigueur à la date de la livraison. Par la présente, le fournisseur certifie que le prix facturé pour ce produit ne se trouve pas dans la liste sera calculé en fonction des mêmes normes comptables que celles qui s'appliquent au prix des produits figurant dans la liste.

PROCÉDURES POUR LES COMMANDES

Toutes les commandes peuvent être passées par écrit ou par téléphone. Le fournisseur **DOIT être capable de recevoir les commandes par téléphone, télécopieur, par courriel et par écrit avec copie papier.**

CONFIRMATION DE LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

Si le fournisseur n'est pas en mesure de livrer certains des produits demandés, il doit immédiatement avvertir le représentant désigné des Services d'alimentation, dès le moment de la passation de la commande ou dans un délai de 2 heures maximum; lequel est la seule personne qui peut approuver des produits de remplacement.

PRODUITS REFUSÉS OU MANQUANTS

Le fournisseur qui reçoit un avis de refus de produits ou un avis de produits manquants s'engage à remplacer tous les produits refusés ou à fournir les produits manquants dans les (24) heures. ***(Dans un tel cas, le fournisseur doit assumer tous les frais supplémentaires de transport).***

LIVRAISONS NON CONFORMES ET SUBSTITUTIONS

Aucun produit de remplacement ne doit être accepté sans l'autorisation du représentant concerné des Services d'alimentation. L'autorisation doit être reçue par écrit.

Une condition prévoit qu'aucune modification/changement ne doit être apportée au produit, l'emballage, le format d'emballage et de caisse après que l'offre à commandes est accordée ***À MOINS*** qu'ils soient changés par le fabricant. Vous devrez aviser la responsable de l'offre à commandes à TPSGC de cette modification. Les modifications seront en vigueur seulement lorsque la responsable de l'offre à commandes les ait acceptés, avec l'approbation du MDN. **Le fournisseur doit aviser la responsable de l'offre à commandes lors d'une modification au Numéro d'un produit et aussi à la personne responsable à la BFC Gatetown d'aviser toutes les cuisines.**

Cette personne sera identifiée à l'attribution de l'offre à commandes.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0105-13F005/01/A

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

W0105-13F005

Amd. No. - N° de la modif.

002

File No. - N° du dossier

MCT-2-35140

Buyer ID - Id de l'acheteur

mct015

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

LIVRAISONS

Les livraisons devront être faites directement à l'endroit prévu, et devront être entre **7 h et 11 h**, les lundis, mardis, mercredis, jeudi et vendredis. Le fournisseur est responsable de toute perte ou détérioration de la nourriture avant la prise en charge de la commande par l'unité concernée.

SERVICES DE LIVRAISON - DÉLAI DE COMMANDE

Les commandes doivent être passées deux (2) jours avant la date prévue de livraison.

Des changements **MINEURS** à la commande originale peuvent être faits jusqu'à **14h00**, du lundi au vendredi.

Les livraisons doivent être effectuées selon la demande.

Les livraisons doivent être effectuées directement à l'endroit précisé.

Tous les produits doivent être livrés dans leur boîte ou caisse d'origine.

Le fournisseur doit assumer les frais de retour de la marchandise qui est non conforme.

Tout produit endommagé, en mauvais état, ouvert ou remballé sera refusé et retourné à l'offrant aux frais de ce dernier.

Le fournisseur doit assumer tous les risques de pertes des biens jusqu'au moment de la livraison à l'unité ayant fait la commande.

C'est recommandé que tout le personnel dont qui fait la livraison devrait être protégés par la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail (CSPAAT) ou par un programme semblable).

Il est loisible au fournisseur à qui l'offres à commandes est octroyée de céder la livraison en vertu de l'offre à commandes mais il sera responsable de l'exécution de cette partie de l'offre à commandes par le cessionnaire.

EXIGENCES DE FACTURATION

Une lettre de transport ainsi qu'une facture d'achat informatisée en trois (3) exemplaires (**un original et deux copies**) doivent être remises au consignataire à chaque livraison. « **Les factures manuscrites ne sont pas acceptées.** »

À l'aide de la lettre de transport fournie par le représentant du fournisseur, le représentant du consignataire et le représentant du fournisseur doivent vérifier ensemble que tous les articles ont été livrés.

Le fournisseur doit facturer uniquement les produits livrés et acceptés. Il doit s'assurer, au moment de la livraison, qu'une demande de crédit est faite pour tous les produits refusés à la livraison par le représentant du consignataire. Il s'engage à fournir au consignataire, dans les (7) jours ouvrables à compter de la date de livraison, un reçu détaillé donnant droit à un crédit pour tous les produits dont le refus a fait l'objet d'un accord entre le consignataire et le fournisseur, soit parce qu'ils avaient été endommagés avant la livraison, soit parce qu'ils étaient manquants. Le fournisseur ne doit pas envoyer de facture au consignataire avant de lui avoir fourni le reçu pour crédit approuvé. Le fournisseur doit s'assurer qu'il n'y a aucune erreur sur les factures et que les prix indiqués sont ceux en vigueur au moment de la commande. Toutes les factures doivent être calculées en dollars canadiens.

Les informations suivantes doivent figurer sur les factures :

À l'attention de :

Nom de la cuisine cliente
Adresse postale complète de la cuisine
Numéro de contrôle de la facture
Date de livraison

PAIEMENT DES FACTURES

Le consignataire doit faire parvenir les factures au contrôleur concerné dans les (30) jours suivant la livraison de la commande et la réception de tous les reçus pour crédits. Si, après (45) jours, le fournisseur n'a pas reçu le paiement, il doit en informer le plus tôt possible le contrôleur de l'unité en question.

TYPE DE TRANSPORT

La livraison de produits réfrigérés ou congelés doit se faire par véhicules frigorifiques, à moins d'indications différentes de la part du consignataire.

Les véhicules utilisés pour le transport des produits alimentaires doivent être considérés comme le prolongement des installations du fournisseur. À ce titre, il est important qu'ils ne présentent pas de risque de détérioration pour les produits transportés. Ces véhicules doivent être considérés comme des installations d'entreposage provisoires du fournisseur. Ce dernier est donc responsable des produits transportés jusqu'au point de livraison.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0105-13F005/01/A

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

W0105-13F005

Amd. No. - N° de la modif.

002

File No. - N° du dossier

MCT-2-35140

Buyer ID - Id de l'acheteur

mct015

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Les normes de construction, de maintenance, d'hygiène, de réfrigération et de manutention doivent se rapprocher le plus possible (dans une mesure raisonnable) des normes en vigueur dans les épicerie commerciale canadienne.

PALETTISATION

Tous les produits d'alimentation DOIVENT être livrés au point de livraison désigné sur des palettes emballées sous film étirable ou rétractable d'une hauteur maximale de 180 cm.

Les commandes DOIVENT être divisées par unités/cuisines et le nom de l'unité/cuisine doit être clairement indiqué sur au moins deux (2) côtés des palettes.

Les produits DOIVENT être palettisés par par catégories c'est-à-dire:

Produits réfrigérés

Produits congelé

Les produits d'alimentation DOIVENT être palettisés de façon à ce que les articles les plus lourds soient placés au bas de la palette.

Les palettes DOIVENT être chargées de façon à faciliter leur déchargement au moyen de chariots élévateurs.

Le fournisseur s'engage à ne pas utiliser la méthode des blocs de béton pour charger les palettes.

Le fournisseur est responsable du déchargement de tous les produits d'alimentation.

ASSURANCE DE LA QUALITÉ

Tous les produits doivent provenir d'installations inspectées par le gouvernement fédéral.

Les produits alimentaires congelés doivent être livrés surgelés séparément; leur température intérieure ne doit pas être supérieure à moins dix-huit degrés Celsius.

Les viandes, le poisson, la volaille et les produits dérivés doivent tous être de production récente. Ils doivent porter, bien en évidence, la date de production, leur durée de conservation ou la date de péremption. De plus, toute condition ayant un effet sur la durée de conservation doit avoir été clairement spécifiée lors de la commande. La date limite de consommation recommandée de tous les produits frais doit être d'au moins (21) jours à partir de la date de livraison.

Le fournisseur s'engage à ne fournir que de la viande de bœuf fraîche et/ou congelée ayant eu une période de maturation comprise entre un minimum de (21) jours et un maximum de (28) jours.

Le fournisseur s'engage à ne fournir que de la viande fraîche et réfrigérée qui n'a jamais été congelée. Il s'engage donc à ne fournir aucun aliment décongelé.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0105-13F005/01/A

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

W0105-13F005

Amd. No. - N° de la modif.

002

File No. - N° du dossier

MCT-2-35140

Buyer ID - Id de l'acheteur

mct015

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Le contrôle de la qualité des produits sera faite suivant les normes établies par «l'Office des normes générales du Canada».

Le consignataire est la seule personne responsable de l'inspection finale des aliments au point de livraison. Les produits fournis ne doivent porter aucun signe de détérioration ou d'altération. De plus, ils doivent être propres et ne

doivent pas avoir été endommagés par des rongeurs ou des insectes. Le consignataire a le droit de refuser des produits à la livraison et, dans ce cas, le fournisseur doit immédiatement retirer les produits rejetés.

S'il y a lieu, des représentants du MDN peuvent procéder à des inspections de contrôle de qualité dans les entrepôts du fournisseur.

Rendement du fournisseur:

Le représentant désigné des Services d'alimentation ou son représentant désigné surveillera le rendement du fournisseur.

«Les éléments de rendements» comprendront, sans y être limités, les suivants:

- a. En mesure de fournir les articles et les quantités commandées ;
- b. En mesure **d'immédiatement** signaler la non-disponibilité des produits commandés dès le moment de passation de la commande (ou dans un délais de **2 heures maximum**) ;
- c. En mesure de fournir les produits selon les formats demandés et selon les prix proposés ;
- d. En mesure de livrer dans les délais impartis **ET** à l'endroit exigé à l'établissement ;
- e. En mesure de fournir un service et des produits de qualité en tout temps ;

Si le rendement n'est pas considéré satisfaisant, une documentation sera transmise à Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0105-13F005/01/A

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

W0105-13F005

Amd. No. - N° de la modif.

002

File No. - N° du dossier

MCT-2-35140

Buyer ID - Id de l'acheteur

mct015

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

AVERTISSEMENT À L'INTENTION DU FOURNISSEUR :

Pendant la période de la présente offre à commandes, un produit et un service de grande qualité tel que défini par « *l'Office des normes générales du Canada* » (ONGC) seront exigés. Le fait de ne pas fournir la qualité de biens et services définie dans le présent texte OU le non-respect de l'annexe B - la «Liste des aliments» à plus de cinq (5) reprises au cours de l'offre à commandes aura les conséquences suivantes:

- 1. Avertissement initial concernant le fait de ne pas fournir le niveau de services nécessaire, les produits de la qualité ou du calibre approprié etc....**
- 2. Un deuxième, troisième et quatrième incident aura pour résultat l'envoi d'un avis écrit exigeant une mesure corrective, et**
- 3. Dans le cas d'un cinquième incident, le fournisseur sera informé que son offre à commandes a été annulée et qu'aucune autre commande ne sera traitée.**

VEUILLEZ APOSER VOTRE SIGNATURE CI-DESSOUS POUR CONFIRMER QUE VOUS ACCEPTEZ DE RESPECTER LES EXIGENCES OBLIGATOIRES SUSMENTIONNÉES.

(Signature d'un représentant autorisé)