

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

Bid Receiving - PWGSC / Réception des soumissions - TPSGC 11 Laurier St./ 11, rue Laurier Place du Portage, Phase III Core 0B2 / Noyau 0B2 Gatineau, Québec K1A 0S5 Bid Fax: (819) 997-9776

### REQUEST FOR PROPOSAL DEMANDE DE PROPOSITION

Proposal To: Public Works and Government Services Canada

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

### Proposition aux: Travaux Publics et Services Gouvernementaux Canada

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

**Comments - Commentaires** 

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

### Issuing Office - Bureau de distribution

Gatineau, Québec K1A 0S5

Clothing and Textiles Division / Division des vêtements et des textiles 11 Laurier St./ 11, rue Laurier 6A2, Place du Portage

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada

Title - Sujet		
Food Supply and Distribution		
Solicitation No N° de l'invitation	Date	
W6399-150193/A	2015-03	3-25
Client Reference No N° de référence du client W6399-150193	•	
GETS Reference No N° de référence de SEAG PW-\$\$PR-757-67050		
File No N° de dossier pr757.W6399-150193	No./N° V	ME
Solicitation Closes - L'invitation pre	nd fin	Time Zone Fuseau horaire
at - à 02:00 PM on - le 2015-04-10		Eastern Standard Time EST
F.O.B F.A.B.		
Plant-Usine: Destination: V Other-Autre:		
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Papineau (PR Div.), Alain		uyer ld - ld de l'acheteur 757
Telephone No N° de téléphone		- N° de FAX
(819) 956-0389 ( )	( ) -	
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:  Specified Herein Précisé dans les présentes		

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Delivery Required - Livraison exigée	Delivery Offered - Livraison proposée				
See Herein					
Vendor/Firm Name and Address Raison sociale et adresse du fournisseur/de	e 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 sign	er au nom du fournisseur/				
de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractè					
Signature	Date				



Destination Code - Code destinataire	Destination Address - Adresse de la destination	Invoice Code - Code burcomptable	Invoice Address - Adresse de facturation
D-1	DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE	W6399	DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE
	CANSOFCOM		101 COLONEL BY DR.
	8355 FRANKTOWN ROAD		Attn: Myna Nim
	RICHMOND, ON KOA 220		OTTAWA
	CANADA		Ontario
			K1A0K2
			שטייהט

Gover	
and	
Works	
Public	Canad
7	) <del>-</del>

Item		Dest. Code	Inv. Code	Qty	U. of I.	Unit Price/F FOB/	Unit Price/Prix unitaire FOB/FAM	Delivery Req. Del. Offered	Del. Offered
Article	Description	Dest.	Fact.	Qté	U. de D.	Destination	Plant/Usine	Livraison Req.	Liv. offerte
_	Food Supply and Distribution	D-1	W6399	1	Each	S	XXXXXXXXXX	See Herein	

W6399-150193/A

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

W6399-150193

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

pr757W6399-150193

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

### **TABLE DES MATIÈRES**

### PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- 1. Introduction
- 2. Sommaire
- 3. Avis de communication
- 4. Compte rendu

### PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

- 1. Instructions, clauses et conditions uniformisées
- 2. Présentation des soumissions
- Demandes de renseignements en période de soumission
- 4. Lois applicables
- 5. Spécifications

### 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
- Méthode de sélection

### **PARTIE 5 - ATTESTATIONS**

- 1. Attestations préalables à l'émission d'une offre à commandes
- 2. Attestations additionnelles préalables à l'attribution du contrat

### 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
- 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
- Clauses et conditions uniformisées

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

W6399-150193/A

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

File No. - N° du dossier

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

W6399-150193

pr757W6399-150193

- 3. Durée du contrat
- 4. Paiement
- Instructions pour la facturation 5.
- Clauses du quide des CCUA

### Liste des annexes :

Énoncé du besoin Annexe A -

Annexe B -Liste de prix

Rapports périodiques d'utilisation Annexe C -

NOTE: Si vous desirez avoir la copie electronique d'Excel avec la liste d'epicerie svp me contacter.

### PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

### 1. Introduction

La demande d'offre à commandes (DOC) contient six parties, ainsi que des pièces jointes et des annexes, et elle est divisée comme suit:

- (i) Partie 1, Renseignements généraux;
- (ii) Partie 2, Instructions à l'intention des offrants;
- Partie 3, Instructions pour la préparation des offres; (iii)
- Partie 4, Procédures d'évaluation et Méthode de sélection; (iv)
- (v) Partie 5, Attestations; et
- (vi) Partie 6:

6A, Offre à commandes, et

6B, Clauses du contrat subséquent; et les annexes.

Partie 1: renferme une description générale du besoin.

Partie 2: renferme les instructions relatives aux modalités de la DOC. On y précise qu'en

présentant une offre, l'offrant accepte de se conformer aux clauses et conditions

énoncées dans toutes les parties de la DOC.

Partie 3: donne aux offrants les instructions pour préparer une offre afin de répondre aux critères

d'évaluation spécifiés.

Partie 4: décrit la façon selon laquelle se déroulera l'évaluation, les critères d'évaluation auxquels

on doit répondre, les exigences de sécurité, s'il y a lieu, ainsi que la méthode de

sélection.

Partie 5: comprend les attestations à fournir. Solicitation No. -  $N^{\circ}$  de l'invitation

W6399-150193/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

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

W6399-150193

File No. - N° du dossier pr757W6399-150193

Partie 6A: contient l'offre à commandes incluant l'offre de l'offrant et les clauses et conditions

applicables.

Partie 6B: contient les clauses et les conditions qui s'appliqueront à tout contrat résultant d'une

commande subséquente à l'offre à commandes.

Les annexes comprennent l'énoncé du besoin, la liste de prix et l'information concernant les rapports obligatoires d'utilisation.

### 2. Sommaire

Demande visant l'obtention d'une offre à commandes individuelle et régionale (OCIR) pour la fourniture sur demande d'articles d'épicerie, notamment de la viande, du poisson, des légumes, des céréales, des produits congelés et en conserve, du café, du fromage, des produits de nettoyage, des articles de papier et de plastique, des produits hygiéniques jetables et des produits d'entretien qui devront être livrés à quatre (4) endroits de la région de la capitale nationale situés à Richmond, Ottawa et à Nepean en Ontario.

La durée de l'offre à commandes sera de six (6) mois à compter de la date d'émission de l'offre.

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

### 3. Avis de communication

À titre de courtoisie, le gouvernement du Canada demande aux offrants retenus d'aviser au préalable le responsable de l'offre à commandes de leur intention de rendre public une annonce relative à l'émission d'une offre à commandes.

### 4. Compte rendu

Après l'émission d'une offre à commandes, les offrants peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande d'offres à commandes. Les offrants devraient en faire la demande au responsable de l'offre à commandes dans les dix (10) jours ouvrables, suivant la réception des résultats du processus de demande d'offres à commandes. Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

W6399-150193/A

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

W6399-150193

Amd. No. - N° de la modif.

File No - No du dossier

pr757W6399-150193

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

### 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* publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC). Le guide est disponible sur le site Web de TPSGC: http://sacc.tpsgc.gc.ca/sacc/index-f.jsp.

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 contrat subséquent.

2006 2014=09-25 Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, sont incorporées par renvoi à la DOC et en font partie intégrante.

Le paragraphe 4.4 du document 2006, Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, est modifié comme suit :

Supprimer : soixante (60) jours Insérer : quatre-vingt-dix (90) jours

### 1.1 Clauses du quide des CCUA

B4024T (2006-08-15), Aucun produit de remplacement

### 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.

### 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 quatre (4) 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 dénoncer 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.

W6399-150193/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

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

W6399-150193

pr757W6399-150193

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

### 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 en Ontario.

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.

### 5. Specifications

Office des normes générales du Canada - normes

Un exemplaire des spécificaitons, dont il est question dans la demande de soumissions, est disponible et peut être acheté auprès du :

Centre des ventes de l'Office des normes générales du Canada Place du Portage III, 6B1 11, rue Laurier Gatineau (Québec)

Téléphone: (819) 956-0425 ou 1-800-665-CGSB (Canada seulement)

Télécopieur: (819) 956-5644

Courriel: ncr.cgsb-ongc@tpsgc.gc.ca

Site Web de l'ONGC: http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/cn-cu-fra.html

W6399-150193/A

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

W6399-150193

Amd. No. - N° de la modif.

File No - No du dossier

pr757W6399-150193

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

### PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES

### 1. Instructions pour la préparation des offres

Section I: offre technique (2 exemplaire papier)

Section II: offre financière (1 exemplaires papier)

Section III: attestations (1 exemplaires papier)

Les prix doivent figurer dans l'offre financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section de l'offre.

Le Canada demande que les offrants suivent les instructions de présentation décrites ci-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 <u>Politique d'achats écologiques</u>

(http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/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 technique

Dans leur offre technique, les offrants devraient expliquer et démontrer comment ils entendent répondre aux exigences et comment ils réaliseront les travaux.

### Section II: Offre financière

Les offrants doivent présenter leur offre financière en conformité avec les prix détaillés à l'annexe B. 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.

Les offrants doivent proposer des prix fermes unitaires pour un minimum de 380 articles sur un total de 400, en dollars canadiens, rendus droits acquittés à Richmondm Ottawa et Nepean, Ontario, selon les Incoterms 2000. TPS et TVH en sus, s'il y a lieu.

W6399-150193/A

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

W6399-150193

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

pr757W6399-150193

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

### 1.1 Clauses du guide des CCUA

C3011T 2013-11-06 Fluctuation du taux de change

### 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 pou le paiement des commandes subséquentes à l'offre à commandes.					
		artes de crédit suivantes sont acceptées :					
	Maste	er 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

.

W6399-150193/A

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

W6399-150193

Amd. No. - N° de la modif.

File No - No du dossier

pr757W6399-150193

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation

(a) Les offres reçues 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) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les offres.
- c) L'équipe d'évaluation devra d'abord déterminer si deux (2) 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 technique

### 1.1 Critères obligatoires

Les offres doivent respecter toutes les exigences techniques décritres dans les annexes A et B.

### 1.2 Évaluation financière

Clauses du guide des CCUA A0220T 2014-06-26 Evaluation du prix

**1.2.1** Les offrants doivent proposer des prix unitaires fermes, rendus droits acquittés à, Richmond, Ottawa et Nepean, en Ontario, Incoterms 2000, comme demandé dans l'annexe B. Les coûts de transport doivent être incluses dans les prix unitaires.

### 2. Méthode de sélection

Une soumission doit respecter les exigences de la demande de soumissions et satisfaire à tous les critères d'évaluation techniques obligatoires pour être déclarée recevable.

Un soumissionaire doit fournir un minimum de 90% des produits qui font parti de l'annexe A pour être considéré conforme.

Les soumissions qui n'auront pas de prix pour un produit, celle-ci ou la ligne ne sera pas considéré pour l'évaluation et pour le prix total.

La soumission conforme avec le prix évaluer le plus bas sera recommandé pour l'attribution du contrat.

W6399-150193/A

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

W6399-150193

Amd. No. - N° de la modif.

File No - No du dossier

pr757W6399-150193

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

### **PARTIE 5 - ATTESTATIONS**

Pour qu'un contrat leur soit attribué, les soumissionnaires doivent fournir les attestations exigées et la documentation connexe. Le Canada déclarera une soumission non recevable si les attestations exigées et la documentation connexe ne sont pas remplies et fournies tel que demandé.

Le Canada pourra vérifier l'authenticité des attestations fournies par les soumissionnaires durant la période d'évaluation des soumissions (avant l'attribution d'un contrat) et après l'attribution du contrat. L'autorité contractante aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour s'assurer que les soumissionnaires respectent les attestations avant l'attribution d'un contrat. La soumission sera déclarée non recevable si on constate que le soumissionnaire a fait de fausses déclarations, sciemment ou non. Le défaut de respecter les attestations, de fournir la documentation connexe ou de donner suite à

la demande de renseignements supplémentaires de l'autorité contractante aura pour conséquence que la soumission sera déclarée non recevable.

### 1. Attestations obligatoires préalables à l'attribution du contrat

### 1.1 Code de conduite et attestations - documentation connexe

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire et ses affiliés respectent les dispositions stipulées à l'article 01 Code de conduite et attestations - soumission des instructions uniformisées 2003. La documentation connexe requise à cet égard, assistera le Canada à confirmer que les attestations sont véridiques.

### 2. Attestations additionnelles préalables à l'attribution du contrat

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

### 2.1 Programme de contrats fédéraux - Attestation

### 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 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, assujetti 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

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

W6399-150193/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client

File No. - N° du dossier

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

W6399-150193

pr757W6399-150193

RHDCC a constaté leur non conformité ou ils se sont retirés volontairement du PCF pour une raison autre

que la réduction de leur effectif à moins de 100 employés. Toute offre présentée par un offrant non admissible, y compris une offre présentée par une coentreprise dont un membre est une 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 matièred'emploi,

http://www.servicecanada.gc.ca/cgi-bin/search/eforms/index.cgi?app=profile&form=lab1168&dept=sc&Inr <u>a</u>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 assujetti au PCF, puisqu'il compte un effectif de moins de 100 employés permanents à temps plein ou à temps partiel, et/ou des employés temporaires ayant travaillé 12 semaines ou plus au Canada;

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

c) ( ) est assujetti aux exigences du PCF, puisqu'il compte un effectif de plus de 100 employés permanents à temps plein ou à temps partiel, et/ou des employés temporaires ayant travaillé 12 semaines

ou plus au Canada, mais n'a pas obtenu de numéro d'attestation de RHDCC (puisqu'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 assujetti 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 : <a href="http://www.rhdcc.gc.ca/fra/travail/egalite/pcf/index.shtml">http://www.rhdcc.gc.ca/fra/travail/egalite/pcf/index.shtml</a>

### 1.2 Attestation du contenu canadien

1.2.1 Clause du guide des CCUA A3050T 2010-01-11 Définition du contenu canadien

Cet achat est limité aux produits 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.

W6399-150193/A

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

W6399-150193

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

pr757W6399-150193

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

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.

W6399-150193/A

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

W6399-150193

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

pr757W6399-150193

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

### 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 décrit aux annexes A et 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 publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC). Le guide est disponible sur le site Web de TPSGC: <a href="http://sacc.tpsgc.gc.ca/sacc/index-f.jsp">http://sacc.tpsgc.gc.ca/sacc/index-f.jsp</a>.

### 2.1 Conditions générales

2005 2014-06-26 Conditions générales - offres à commandes - biens ou services, s'appliquent à la présente offre à commandes et en font partie intégrante.

### 2.2 Rapport d'utilisation de l'offre à commandes

L'offrant doit compiler et tenir à jour des données sur les biens, les services ou les deux fournis au gouvernement fédéral dans le cadre de contrats découlant de l'offre à commandes (OC). Ces données doivent comprendre les achats payés à l'aide d'une carte d'achat du gouvernement du Canada. Les données doivent être soumises à chaque trimestre au responsable de l'OC de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada et être soumises selon les instructions données à l'annexe C.

Les trimestres se répartissent comme suit :

Premier trimestre: 1 avril au 30 juin

Deuxième trimestre : 1 juillet au 30 septembre

Les rapports doivent être complétés sous forme électronique et envoyés au responsable de l'OC au plus tard 15 jours civils suivant la fin du trimestre.

### 3. Durée de l'offre à commandes

### 3.1 Période de l'offre à commandes

La période pour émettre des commandes subséquentees à l'offre à commandes est de six (6) mois dont la période est indiquée à l'annexe B.

W6399-150193/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

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

W6399-150193

File No. - N° du dossier pr757W6399-150193

### 4. Responsables

### 4.1 Responsable de l'offre à commandes

Le responsable de l'offre à commandes est :

Alain Papineau
Spécialiste en approvisionnement
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Direction générale des approvisionnements
Direction des produits commerciaux et de consommation
Division des vêtements et textiles
11, rue Laurier, 6A2
Gatineau QC K1A 0S5

Téléphone : 819-956-0389 Télécopieur : 819-956-5454

Courriel: alain.papineau@tpsgc.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 Responsable technique

Le responsable technique pour le contrat est : (Sera complété par le responsable de l'offre à commandes lors de l'émission.)

Nom: Titre: Organisation: Adresse:

Téléphone : Télécopieur : Courriel :

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

Solicitation No. - N° de l'invitation W6399-150193/A

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

W6399-150193

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur pr757

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

File No. - N° du dossier pr757W6399-150193

\_\_\_\_\_

### **4.3** Représentant de l'offrant (veuillez complèter)

Nom et numéro de téléphone de la	person responsable pour :	
Renseignements généraux :		
Nom :		
Numéro de téléphone :	Numéro sans frais :	
Numéro de télécopieur :		
Courriel :		
Suivit pour livraison:		
Nom :		
Numéro de téléphone :	Numéro sans frais :	
Numéro de télécopieur :		
Courriel:		

### 5. Utilisateurs désignés

L'utilisateur désigné autorisé à placer des commandes subséquentes à l'offre à commandes est le **Sera complété par le responsable de l'offre à commandes lors de l'émission.** 

### 6. Instrument de commande

Les travaux seront autorisés ou confirmés par (les) utilisateur(s) désigné(s) par l'entremise du formulaire PWGSC-TPSGC 942, Commande subséquente à une offre à commandes ou un document électronique.

### 7. Limite des commandes subséquentes

Chaque commande subséquente passée dans le cadre de l'offre à commandes ne devra pas être supérieure à **25,000.00\$** (TPS ou TVH comprise). Les commandes subséquentes d'une valeur supérieure à cette limite doivent être approuvées par TPSGC.

### 8. 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.

Solicitation No. - N° de l'invitation Buyer ID - Id de l'acheteur Amd. No. - N° de la modif. W6399-150193/A pr757

W6399-150193

pr757W6399-150193

File No - No du dossier

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

- la commande subséquente à l'offre à commandes, incluant les annexes; a)
- b) les articles de l'offre à commandes;
- les conditions générales 2005 (2014-06-26), Conditions générales offres à commandes biens c) ou services:
- les conditions générales 2029 (2014-06-26); Conditions générales biens ou services (faible d) valeur);
- annexe A, besoin; e)
- f) annexe B, liste de prix;

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

- annexe C, rapport pédiodique d'utilisation; g)
- l'offre de l'offrant datée du \_\_\_\_ Sera complété par le responsable de l'offre à commandes lors h) de l'émission.

### 9. **Attestations**

### 9.1 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 toute 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 responsable de l'offre à commandes aura le droit de résilier tout contrat subséquent pour défaut et de mettre de côté l'offre à commandes.

### 10. 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 en Ontario.

### 6B. 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 travaux

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

2029 2014-09-25- Conditions générales - biens ou services (faible valeur) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

L'article 11. Intérêt sur les comptes en souffrance, de 2029 Conditions générales - biens ou service (faible valeur) ne s'applique pas aux paiements faits par carte de crédit au point de vente.

### 3. Durée du contrat

### 3.1 Date de livraison

Solicitation No. - N° de l'invitation W6399--150193/A

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

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

pr757

File No. - N° du dossier

W6399-150193 pr757W6399-150193

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

### 4. Paiement

### 4.1 Base de paiement

À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations dans le cadre du contrat (Commande subséquente à une offre à commades) l'entrepreneur sera rémunéré selon le prix ferme offert et accepté dans l'offre à commandes, en dollars canadiens, rendus droits acquittés à Richmond, Ottawa et Nepean, Ontario, selon les Incoterms 2000, droits de douanes et d'assise inclus, taxe sur les produits et services ou taxe de vente harmonisé en sus, s'il y a lieu.

### 4.2 Limite de prix

Clause du guide des CCUA C6000C 2011-05-16 Limite de prix

### 4.3 Paiments multiples

Clause du guide des CCUA H1001C 2008-05-12 Paiements multiples

### 4.4 Paiement par carte de crédit : Sera complété au besoin lors de l'émission de l'offre à commandes

La carte de crédit suivante est acceptée :		
OU		
Les cartes de crédit suivantes sont acceptées :	et	

### 5. Instructions relatives à la facturation

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

L'original et un (1) exemplaire doivent être envoyés à *l'adresse spécifiée dans chaque commande subséquente* qui apparaît à la page 1 du contrat pour attestation et paiement.

### 6. Clauses du guide des CCUA

B2005C	2007-05-25	Poisson - Estampillage de la qualité
B7500C	2006-0	6-16 Marchandises excédentaires
D0014C	2007-11-30	Livraison des produits réfrigérés ou congelés
D3004C	2007-11-30	Genre de tranport
D3007C	2007-11-30	Inspection et estampillage
D5545C	2010-08-16	ISO 9001:2008 Systèmes de management de la qualité -
		Exigences (CAQ C)
G1005C	2008-05-12	Assurances
B3003C	2007-0	5-25 Catégorie de viande
D5311C	2007-11-30	Droit d'accès et inspection de la viande
D0018C	2007-11-30	Livraison et déchargement

Solicitation No. - N° de l'invitation  $W6399 \hbox{--} 150193/A$ 

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur pr757

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

File No. - N° du dossier pr757W6399-150193 CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

W6399-150193

1737 W 0399-130193

### ANNEXE A

### **BESOINS**

### 1. Besoins

Approvisionnement te livraison d'articles d'épicerie, notamment de la viande, du poisson, des légumes, des céréales, des produits congelés et en conserve, du café, du fromage, des produits de nettoyage, des articles de papier et de plastique, des produits hygiéniques jetables et des produits d'entretien, conformément à l'annexe B, au ministère de la Défense nationale (MDN), à divers endroits à Ottawa, Nepean et à Richmond, sur demande.

Tous les produits fournis doivent être conformes à la dernière édition de la spécification relative à l'Office des normes générales du Canada 32-GP-184B.

### 2. Livraison

Pour avoir accès à l'installation contrôlée du MDN, l'offrant doit fournir les noms des chauffeurs qui y entreront. Les chauffeurs devront subir un processus de demande d'autorisation de visite (DAV) avant d'être admis et seront escortés en tout temps. Une liste permanente des personnes autorisées sera conservée à la porte avant pour permettre aux chauffeurs autorisés d'avoir accès à l'installation chaque jour. Les chauffeurs suppléants pas sur cette liste ne pourront pas entrer sur les lieux.

NOM; prénom, nom de famille, initiale	

La livraison sera effectuée dans les 2 jours ouvrables suivant la réception d'un document de commande placé par les utilisateurs désignés(ou son délégué) pour les livraisons normaux et dans les 12 heures pour les livraisons d'urgence.

Les livraisons doivent être effectuées directement à l'emplacement indiqué dans la commande (donc directement à l'installation appropriée).

L'offrant doit effectuer la livraison à tous les endroits susmentionnés et doit livrer la marchandise à l'immeuble figurant sur la commande.

Les livraisons doivent être effectuées tous les jours, du lundi au vendredi, de 7h à 10 :30h.

La date de péremption sur les produits frais doit être postérieure d'au moins quatre à sept (4 à 7) jours civils à la date de livraison.

Solicitation No. - N° de l'invitation W6399-150193/A

W6399-150193

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

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur pr757

File No. - N° du dossier pr757W6399-150193

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Les livraisons d'urgence doivent être effectuées dans un délai de vingt-quatre (24) heures après une commande.

Les livraisons ne doivent pas être en souffrance. Tout écart doit être signalé à la personne qui présente la commande.

Il n'y a pas de commande minimum, car l'espace d'entreposage est limité.

L'offrant doit accepter les annulations/modifications de commandes subséquentes faites par les clients si elles ont lieu vingt-quatre (24) heures à l'avance.

L'offrant doit remplacer les articles rejetés dans les vingt-quatre (24) heures suivant l'avis de rejet.

Tous les contenants doivent avoir une étiquette indiquant clairement le nom et l'adresse de l'offrant/du fournisseur, le contenu, le poids net ou la quantité, les consignes pour l'entreposage ou les consignes spéciales.

L'offrant peut demander à ce que les contenants, comme les cartons et les plateaux dans lesquels les produits sont livrés, lui soient retournés. De tels contenants, bien que non comptabilisés, doivent être retournés à la demande de l'offrant.

L'offrant doit s'efforcer autant que possible d'utiliser des emballages écologiques, notamment des palettes, des boîtes et des plateaux en matière recyclée.

En raison d'engagements opérationnels, le fournisseur est tenu de livrer pendant une période de crise civile et / ou dans le cas d'une crise pandémique.

Si le fournisseur a prévu des livraisons le samedi ou le dimanche, sans frais supplémentaires seront engagés.

### 3. Lieux de livraison

Nom de l'installation	Adresse municipale	Numéro de l'immeuble
Russell Lines	8355, chemin Franktown, Richmond (Ontario) K0A2Z0	Immeuble 25
Polygone de Connaught	Polygone de Connaught, 4, chemin Snider, Nepean (Ontario) K2H-2W6	
412° Escadron de transport	412° Escadron de transport, 200, chemin privé Comet, Ottawa (Ontario) K1V 9B2	
33svs Bn Ottawa Field	2100 Walkley Rd, Ottawa,On, K1A 0K2	

Des immeubles situés à Ottawa peuvent être ajoutés ou retirés pendant la période de l'offre à commandes.

W6399-150193/A

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

W6399-150193

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

pr757W6399-150193

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr757

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

### 4. Urgences

Ruptures de stock / Retour de commande / Changements de commande: Changements à une demande peut être rendue par l'utilisateur désigné (ou son délégué) au plus tard un (1) jour ouvrable avant la livraison. Aucun substitut sera faite sans l'approbation écrite de l'utilisateur désigné. Le fournisseur doit aviser l'utilisateur désigné (ou son délégué) dans un (1) jour ouvrable suivant la réception de l'appel de tous les articles en attente qui ne sont pas disponibles pour la livraison.

Ramasser les produits: Fournisseur doit permettre au MDN la possibilité de ramasser tous les produits sur une base d'urgence dans les installations du fournisseur.

Solicitation No. - N° de l'invitation W6399--150193/A

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

W6399-150193

Amd. No. - N° de la modif.

 $\begin{array}{c} \text{Buyer ID - Id de l'acheteur} \\ pr 757 \end{array}$ 

File No. - N° du dossier pr757W6399-150193 CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

### **ANNEXE B**

### **BASE DE PAIEMENT**

Voir la feuille de calcul Excel ci-jointe.

AVIS AUX SOUMMISSIONNAIRES : S'il vous plaît assurez-vous que vous citez les prix dans le format qui sont demandés (ex : KG en KG, PT dans PT, etc ..) Par conséquense, la ligne ne sera pas pris en considération dans le processus d'évaluation.

Example pour comment completer le document: Ligne 1 demande Intérieure ronde AAA avec le format de 3 X 10 KG. Votre réponse serait : Marque offerte (indiquez la marque), Format Offert (C) : 3 (comme example), Grandeur offert (D) : 10 (comme example), Code de produit : (indiquez le code), Prix à l'unité (indiquez votre prix. Les formules vont calculer le restant.

	Descriptio	Format demandé (A)	•	Unité de distribution	offerte				Prix à l'unité (E)
BOEUF									
	Intérieure de ronde, AAA	3 X 10 Kg	20	KG	marque	3	10	12345	\$ prix

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME Buyer ID - Id de l'acheteur pr758 Amd. No. - N° de la modif. File No. - N° du dossier pr758W6399-14FA54 Client Ref. No. - N° de réf. du client Solicitation No. - N° de l'invitation W6399-14FA54/A W6399-14FA54

### **ANNEXE C**

# Periodic Usage Report / Rapport périodique d'utilisation

Regional Individual Standing Offer Number (RISO) / Offre à commandes individuelle et régionale (OCIR): W6399-150193

Supplier / Fournisseur:

Period(e)s: will be inserted at award

of/de
(e)
$\overline{}$
ਰ
ŏ
.≃
_
ď

TOTAL							
Quantity/ Quantité							
Unit Price / U of I / Prix Quantity/ U de D unitaire Quantité							
U of I /							
UPC Code /							
Brand/Marque							
Description							
ltem	_	2	3	4	2	9	7

Total Expenditure / Montant Total

Send electronically to alain.papineau@tpsgc.gc.ca

Faire parvenir par courriel à alain.papineau@tpsgc.gc.ca

Buyer ID - Id de l'acheteur	pr758	CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME	
Amd. No N° de la modif.		File No N° du dossier	pr758W6399-14FA54
Solicitation No N° de l'invitation	W6399-14FA54/A	Client Ref. No N° de réf. du client	W6399-14FA54

## Phone/Telephone 819-956-0389

Vous devrez compléter ce rapport dans un format électronique qui sera fourni lors de l'attribution de l'offre à commandes par le responsable de l'offre à commandes.

No. De référence du client : W6399-140070

Pour la période de : 1 septembre, 2014 au 28 février, 2015

ITEME	Produit / Description de l'itème	Format demandé	Format offert	Marque offerte
			BOEUF	
4	Intérious de sende AAA	2 V 10 km	BUEUF	
	Intérieur de ronde, AAA	3 X 10 kg		_
	Hamburgers	24 X 6 oz		
	Boeuf haché maigre	1 X 5 kg		
=	Intérieur de ronde, AAA	18 X 225 g		
	Hamburgers	2 X 2.5 kg		
	Boeuf haché maigre	1 X 12 lb		
	Intérieur de ronde, AAA	4 X 2.27 kg		
8	Hamburgers	40 X 6 oz		
9	Boeuf haché maigre	40 X 6 oz		
10	Intérieur de ronde, AAA	2 X 5 lb		
11	Hamburgers	1 X 10 lb		
			VOLAILLE	
12	Poitrine de poulet - désossée, sans peau	24 X 6 oz		
13	Poulet, cordon bleu	36 X 6 oz		
14	Quarts de poulet	1 X 25 kg	Í	
15	Poulet endés - 40 % viande brune, 60 % viande blanche	2 X 2 kg	1	1
16	Lanières de poitrine de poulet	1 X 4 kg	1	
17	Souvlaki de poulet, cuit	40 X 100 g		
	Poulet - Frit à l'américaine	16 X 280 g	-	_
19				
20	Lanières de poulet pour fajitas - Assaisonnées/cuites	2 X 2 kg 2 X 3.5 kg		
=	Dinde - Crue/rôtie/viande brune et viande blanche			
21	Dinde - Entière	2 X 11 kg avg.	2020	
	D	4 3/ 5 1	PORC	
22	Bacon tranché 18 / 22	1 X 5 kg		_
	Rôti de porc	2 X 4.3 kg		
	Côtelettes de porc, coupe centrale	30 X 170 g		
25	Saucisses - Bratwurst	1 X 5 kg		
25 26	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées	1 X 5 kg 1 X 5 kg		
25 26 27	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg		
25 26	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées	1 X 5 kg 1 X 5 kg		
25 26 27	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg	FRUITS DE ME	ER.
25 26 27 28	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg	FRUITS DE ME	ER.
25 26 27 28	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg	FRUITS DE ME	ER
25 26 27 28 29 30	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché Queues de morue	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg	FRUITS DE ME	ER .
25 26 27 28 29 30 31	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché Queues de morue Longes de saumon	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg 1 X 10 lb 1 X 10 lb	FRUITS DE ME	ER
25 26 27 28 29 30 31	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché Queues de morue Longes de saumon Filets de sole	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb	FRUITS DE ME	ER
25 26 27 28 29 30 31 32	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb	FRUITS DE ME	ER .
25 26 27 28 29 30 31 32 33	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb	FRUITS DE ME	ER .
25 26 27 28 29 30 31 32 33 34	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb		
25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb	FRUITS DE ME	
25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb		
25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb		
25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat Boeuf, viande fumée à la montréalaise	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb		
25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat Boeuf, viande fumée à la montréalaise Jambon, forêt noire, en tranches	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg 4 X 1.13 kg 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb		
25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat Boeuf, viande fumée à la montréalaise Jambon, forêt noire, en tranches Poitrine de dinde - Fumée, en tranches	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg 4 X 1.13 kg 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb		
25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat Boeuf, viande fumée à la montréalaise Jambon, forêt noire, en tranches	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg 4 X 1.13 kg 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb	CHARCUTERI	E
25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat Boeuf, viande fumée à la montréalaise Jambon, forêt noire, en tranches Poitrine de dinde - Fumée, en tranches Rôti de boeuf cuit en tranches	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg 4 X 1.13 kg 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 5 kg 2 X 2 kg 2 X 2 kg 3 X 1 kg 6 X 500 g 3 X 1 kg		E
25 26 27 28 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat Boeuf, viande fumée à la montréalaise Jambon, forêt noire, en tranches Poitrine de dinde - Fumée, en tranches Rôti de boeuf cuit en tranches	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg  1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 2 X 2 kg 2 X 2 kg 3 X 1 kg 6 X 500 g 3 X 1 kg 1 X 8 chaque	CHARCUTERI	E
25 26 27 28 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat Boeuf, viande fumée à la montréalaise Jambon, forêt noire, en tranches Poitrine de dinde - Fumée, en tranches Rôti de boeuf cuit en tranches  RAISINS, ROUGES SANS PEPINS FRAISES	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg  1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb	CHARCUTERI	E
25 26 27 28 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat Boeuf, viande fumée à la montréalaise Jambon, forêt noire, en tranches Poitrine de dinde - Fumée, en tranches Rôti de boeuf cuit en tranches  RAISINS, ROUGES SANS PEPINS FRAISES CANTALOUPE	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg  4 X 1.13 kg  1 X 10 lb 2 X 2.5 lb 1 X 10 lb  1 X 5 kg 2 X 2 kg 2 X 2 kg 2 X 2 kg 3 X 1 kg 6 X 500 g 3 X 1 kg 1 X 8 chaque 1 X 12 pt. 1 X 15 chaque	CHARCUTERI	E
25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat Boeuf, viande fumée à la montréalaise Jambon, forêt noire, en tranches Poitrine de dinde - Fumée, en tranches Rôti de boeuf cuit en tranches  RAISINS, ROUGES SANS PEPINS FRAISES CANTALOUPE MELON, MIEL	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg  1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb 1 X 5 kg 2 X 2 kg 2 X 2 kg 3 X 1 kg 6 X 500 g 3 X 1 kg 1 X 8 chaque 1 X 12 pt. 1 X 15 chaque 1 X 8 chaque 1 X 8 chaque	CHARCUTERI	E
25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat Boeuf, viande fumée à la montréalaise Jambon, forêt noire, en tranches Poitrine de dinde - Fumée, en tranches Rôti de boeuf cuit en tranches  RAISINS, ROUGES SANS PEPINS FRAISES CANTALOUPE MELON, MIEL ORANGES	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg  1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb 1 X 5 kg 2 X 2 kg 2 X 2 kg 3 X 1 kg 6 X 500 g 3 X 1 kg 1 X 8 chaque 1 X 12 pt. 1 X 15 chaque 1 X 8 chaque 1 X 13 chaque 1 X 113 chaque	CHARCUTERI	E
25 26 27 28 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat Boeuf, viande fumée à la montréalaise Jambon, forêt noire, en tranches Poitrine de dinde - Fumée, en tranches Rôti de boeuf cuit en tranches  RAISINS, ROUGES SANS PEPINS FRAISES CANTALOUPE MELON, MIEL ORANGES RAISINS, VERTS SANS PÉPINS	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg  1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb 1 X 5 kg 2 X 2 kg 2 X 2 kg 3 X 1 kg 6 X 500 g 3 X 1 kg 1 X 8 chaque 1 X 12 pt. 1 X 15 chaque 1 X 8 chaque 1 X 13 chaque 1 X 8 kg	CHARCUTERI	E
25 26 27 28 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat Boeuf, viande fumée à la montréalaise Jambon, forêt noire, en tranches Poitrine de dinde - Fumée, en tranches Rôti de boeuf cuit en tranches  RAISINS, ROUGES SANS PEPINS FRAISES CANTALOUPE MELON, MIEL ORANGES	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg  1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb 1 X 5 kg 2 X 2 kg 2 X 2 kg 3 X 1 kg 6 X 500 g 3 X 1 kg 1 X 8 chaque 1 X 12 pt. 1 X 15 chaque 1 X 8 chaque 1 X 13 chaque 1 X 113 chaque	CHARCUTERI	E
25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48	Saucisses - Bratwurst Saucisses - Italiennes épicées Porc, chapelet de saucisses, déjeuner Porc effiloché  Queues de morue Longes de saumon Filets de sole Filets de saumon Crevettes décortiquées et déveinées Chair de crabe Aiglefin, filets  Pepperoni en tranches Pastrami, plat Boeuf, viande fumée à la montréalaise Jambon, forêt noire, en tranches Poitrine de dinde - Fumée, en tranches Rôti de boeuf cuit en tranches  RAISINS, ROUGES SANS PEPINS FRAISES CANTALOUPE MELON, MIEL ORANGES RAISINS, VERTS SANS PÉPINS	1 X 5 kg 1 X 5 kg 1 X 5 kg 4 X 1.13 kg  1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 1 X 10 lb 6 X 3 lb 6 X 2.5 lb 1 X 10 lb 1 X 5 kg 2 X 2 kg 2 X 2 kg 3 X 1 kg 6 X 500 g 3 X 1 kg 1 X 8 chaque 1 X 12 pt. 1 X 15 chaque 1 X 8 chaque 1 X 13 chaque 1 X 8 kg	CHARCUTERI	E

	MELON DIEAU, CANO PÉRINO	4 V 0 - 1		
51	MELON D'EAU, SANS PÉPINS	1 X 2 chaque		
52	POMMES, EMPIRE	1 X 120 chaque	LÉGUMES FRAIS	
53	POIVRONS, ORANGES	1 X 5 kg	LEGUINES FRAIS	
54	CÉLERI, FRAIS	1 X 24 chaque		
55	TOMATES	1 X 11.4 kg		
56	POIVRONS ROUGES	1 X 5 kg		
57	POIVRONS VERTS	1 X 11.34 kg		
58	POIVRONS JAUNES	1 X 5 kg		
59	OIGNONS, JAUNES, GROS CHAMPIGNONS BLANCS	1 X 22.68 kg 1 X 2.3 kg		
60 61	TËTE DE LAITUE, ICEBERG	1 X 24 chaque		
62	POMMES DE TERRE	1 X 22.68 kg		
63	POMMES DE TERRE, PELEES	1 X 10 kg		
64	POIS CASSÉS JAUNES	3 X 3 kg		
			DIVERS	
65	Pain de seigle nature tranché	10/900g		
66	Pains à hamburgers, graines de sésame	96/77g		
67 68	Pains à hot dogs, graines de sésame Pain à sandwich 12 grains, tranché	96/72g 12/600g		
69	Pain à sandwich blanc tranché	16/675g		
70	Pain, sandwich, blé entier	16/675g	1	
71	Bagels nature	36/4oz		
72	Bagels blé entier	36/4oz		
73	Bagels multigrains	36/4oz		
74	Bagels tout garnis	36/4oz		
75	Pain pita, grec	6 X 12 ct		
76	Tortillas, blé entier	12 X 12 ct		
77	Tortillas, farine	12 X 12 ct		
78 79	Tortillas, farine	12 X 10 chaque		
80	Tortillas, tomates et basilic Tortillas, épinards et pesto	6 X 12 ct 1 X 4,5 kg		
81	Croûtons, ail	1 X 10 kg		
82	Muffins anglais	12/12's		
83	Jus de canneberge	24/300ml		
84	Jus, pamplemousse, format individuel	24/300ml		
85	Jus, pomme, format individuel	40 X 200 ml		
86	Jus, orange	40 X 200 ml		
87	Jus, punch aux fruits	40 X 200 ml		
88	Boisson gazeuse soda au gingembre	24/355ml		
89	Boisson gazeuse Coke	24/355ml		
90 91	Boisson gazeuse Sprite	24/355ml 24/355ml		
92	Boisson gazeuse Coke Diète Canettes de thé glacé	24/355ml		
93	Boisson isotonique, orange	12 / 591ml	1	
94	Boisson isotonique, raisin	12 / 591ml		
95	Boisson isotonique, punch aux fruits	12 / 591ml		
96	Jus de Tomate	24/162 ml		
97	Bouteilles d'eau de source	24/500ml		
98 99	Mélange à muffins, citron-canneberge Mélange à muffins, tourbillons caramel et café	1/15 lb 1/15 lb		
100	Mélange à muffins, tourbillons caramel et care  Mélange à muffins, morceaux de chocolat	1/15 lb	-	
101	Mélange à muffins, carottes	1/15 lb		
102	Mélange à muffins, son et raisins secs	1/15 lb		
103	Mélange à muffins, petits fruits	1/15 lb		
104	Café brésilien, doux	20/1 lb		
105	Oeufs, gros	1/180's		
106	Oeufs, omelette de l'Ouest Oeufs, omelette au fromage cheddar	48/100 g		
107 108	Œuf, sandwich roulé à déjeuner (omelette), congelé	48/100 g 75 X 4 oz		
109	Oeufs, liquides	12/1 kg		
110	Soupe en boîte, minestrone	3/4 lb		
111	Soupe en boîte, poulet des Caraïbes	3/4 lb		
112	Soupe en boîte, courge musquée	3/4 lb		
113	Soupe en boîte, poulet et nouilles	3/4 lb		
114	Piments, rouges, doux, rôtis, en conserve	16 X 675 g		
115	Cornichons, hamburger, tranchés	1 X 19 L		
116	Cornichons, piments bananes forts, rondelles	2 x 4 L		

1117   Mais ministure, en conserve   61/100 cz	447	Maya majajatuwa an asasamua	C/100 a=	
1919   Pales en bolles, sen conserve   0,1100 oz				
120	-			
Haricots, en conserve				
Harricots, noirs		·	<u> </u>	
Mais en crême en botte		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Parc et haricots dans la mélasse en bolte		•		
Mandamnes en botle				
126				
127				
## Pate de tomate				
129				
130   Sales aver morceaux, douce   27.8 L				
		·		
133   Olives vertes en tranches   178 kg   133   Olives vertes en tranches   20 L   134   Morceaux de ton léger en boite dans de l'eau   6/1,88 kg   135   Palourtes japonaises entières en boîte   24/142 g   136   Saumon rose sans peaussans arrête en boîte   6/1,88 kg   137   Pêches tranchées en boîte   6/1,88 kg   137   Pêches tranchées en boîte   6/1,88 kg   138   Garres tendres, beurre d'arachide   12/5's   139   Barres tendres, beurre d'arachide   12/5's   139   Barres tendres, beurre d'arachide   12/5's   139   Barres tendres, avoire et chocolat   8/20's   141   Barres tendres, avoire et chocolat   8/20's   141   Barres tendres, avoire et nicel   6/12's   142   Diverses céréales Kellogg   8/12's   143   Flocons d'avoine   12 X 55 g   144   Pâtes spaghett 10 pouces   4/5 lb   144   Pâtes spaghett 10 pouces   4/5 lb   147   Pâtes spaghett 10 pouces   4/5 lb   148   149				
133   Olives vertes en tranches   241				
1314   Morceaux de ton légere en boîte dans de l'éau   6/1.8 kg				
135				
130   Saumon rose sans peau/sans arrête en boîte   6/1.01 oz.				
137   Pêches tranchees en bolte   8/100 oz		· ·		
138   Barres tendres, beurre d'arachide   12/5's				
139   Barres tendres, avoine et chocolat   8/20's				
141   Barres tendres, avoine et miel   8/12's   142   Diverses céréales Kellogg   8/12's   8/12's   143   Flocons d'avoine   12 x 55 g   144   Pâtes spaghetti 10 pouces   4/5 lb   1470 lb   1481   Pâtes spaghetti 10 pouces   4/5 lb   1482   Pâtes macaroni   2/10 lb   1482   Pâtes macaroni   2/10 lb   1492   Pâtes inguine   1/20 lb   1/20 lg		Barres tendre, mélange du randonneur - Fruits et noix	8/12's	
143   Flocons d'avoline   12 x 55 g   143   Flocons d'avoline   12 x 55 g   144   Pâtes spaghetti 10 pouces   4/5 lb   145   Pâtes macaroni   2/10 lb   146   Pâtes penne rigate   1/20 lb   1/20	140	Barres tendres, avoine et chocolat	8/20's	
143   Flocons d'avoine	141	Barres tendres, avoine et miel	6/12's	
Pates spaghetti 10 pouces	142	Diverses céréales Kellogg	8/12's	
145	143	Flocons d'avoine	12 X 55 g	
146   Pâtes penne rigate   1/20 lb   1/20 lc   1/20 lc	144	Pâtes spaghetti 10 pouces	4/5 lb	
147   Pâtes linguine	145	Pâtes macaroni	2/10 lb	
148	146	Pâtes penne rigate	1/20 lb	
149				
150		Pâtes, fusilli	2 X 4.54 kg	
151   Uncle Ben, riz à grains longs et riz sauvage   6/1 kg   152   Uncle Ben, riz à grains longs et riz sauvage   6/1 kg   153   Moutarde, portions individuelles   500/6 ml   154   Vinaigre, portions individuelles   500/7 ml   155   Ketchup aux tomates, portions individuelles   500/8 ml   156   Relish, portions individuelles   500/8 ml   157   Sucre, enveloppes imprimées   1/7 kg   158   Jus de citron   12 x 945 ml   119   Sauce barbecue   2/3.78 L   160   Sauce barbecue   2/3.78 L   161   Sauce Tzatziki   2/1.89 L   162   Sauce, priracha, piquante   12 x 28 oz   163   Sauce, parbecue, format individuel   100 x 28 g   165   Sauce, priracha, piquante   100 x 28 g   165   Sauce, priracha, piquante   500 x 9 g   166   Sauce, pique-douce   2/4.4 L   168   Sauce, miel et moutarde   2/4 L   169   Sauce, pique-douce   2/4 X 4 L   169   Sauce, pique-douce   2/4 L   170   Sauce, pique-douce   2/4 L   171   Préparation pour sauce, alfredo   4 x 500 g   172   Préparation pour sauce, alfredo   4 x 500 g   174   Arôme artificiel, vanille noire   1/4 L   175   Miel liquide   200/18 g   177   Confiture, framboises, format individuel   200 x 16 ml   179   Confiture, fraises, format individuel   200 x 16 ml   179   Confiture, fraises, format individuel   200 x 16 ml   180   Sirop, érable, format individuel   200 x 16 ml   180   Sirop, érable, format individuel   200 x 16 ml   181   Shortening, liquide, sans gras trans   1 x 16 L	149	Couscous, moyen	1 X 3 kg	
152   Uncle Ben, riz à grains longs et riz sauvage   6/1 kg     153   Moutarde, portions individuelles   500/6 ml     154   Vinaigre, portions individuelles   500/7 ml     155   Ketchup aux tomates, portions individuelles   1000/8 ml     156   Relish, portions individuelles   500/8 ml     157   Sucre, enveloppes imprimées   1/7 kg     158   Jus de citron   12 X 945 ml     159   Seau de mayonnaise   11/16 L     160   Sauce barbecue   2/3.78 L     161   Sauce Tzatziki   2/1.89 L     162   Sauce, priracha, piquante   12 X 28 oz     163   Sauce, prunes, format individuel   100 X 28 g     164   Sauce, prunes, format individuel   100 X 28 g     165   Sauce, soya, format individuel   500 X 9 g     166   Sauce, hollandaise   4 X 400 g     167   Sauce, aigre-douce   2 X 4 L     168   Sauce, grige-douce   2 X 4 L     169   Sauce, pride in moutarde   2 X 4 L     169   Sauce, pride in moutarde   2 X 3.7 L     170   Sauce, perto   6 X 1 L     171   Préparation pour sauce, alfredo   4 x 500 g     172   Préparation pour sauce, au jus   12 X 121 g     173   Préparation pour sauce, au jus   12 X 121 g     174   Arôme artificiel, vanille noire   1/4 L     175   Miel liquide   200/21 g     176   Confiture, framboises, format individuel   200 X 16 ml     179   Confiture, framboises, format individuel   200 X 16 ml     180   Sirop, érable, format individuel   200 X 16 ml     181   Shortening, liquide, sans gras trans   1 X 16 L			1/20 kg	
153         Moutarde, portions individuelles         500/6 ml           154         Vinaigre, portions individuelles         500/7 ml           155         Relish, portions individuelles         500/8 ml           157         Relish, portions individuelles         500/8 ml           157         Sucre, enveloppes imprimées         1/7 kg           158         Jus de citron         12 X 945 ml           159         Seau de mayonnaise         1/16 L           160         Sauce barbecue         2/3.78 L           161         Sauce, sirracha, piquante         12 X 28 oz           163         Sauce, parbecue, format individuel         100 X 28 g           164         Sauce, prunes, format individuel         100 X 28 g           165         Sauce, prunes, format individuel         500 X 9 g           166         Sauce, hollandaise         4 X 400 g           167         Sauce, aigre-douce         2 X 4 L           168         Sauce, miel et moutarde         2 X 4 L           169         Sauce, shanghai, sautés         2 X 3.7 L           170         Sauce, perto         6 X 1 L           171         Préparation pour sauce, aujus         12 X 121 g           173         Préparation pour sauce, aujus				
154         Vinaigre, portions individuelles         500/7 ml           155         Ketchup aux tomates, portions individuelles         1000/8 ml           156         Relish, portions individuelles         500/8 ml           157         Sucre, enveloppes imprimées         1/7 kg           158         Jus de citron         12 X 945 ml           159         Seau de mayonnaise         1/16 L           160         Sauce barbecue         2/3.78 L           161         Sauce Tzatziki         2/1.89 L           162         Sauce, sriracha, piquante         12 X 28 oz           163         Sauce, parbecue, format individuel         100 X 28 g           164         Sauce, prunes, format individuel         100 X 28 g           165         Sauce, soya, format individuel         500 X 9 g           166         Sauce, soya, format individuel         500 X 9 g           167         Sauce, aigre-douce         2 X 4 L           168         Sauce, aigre-douce         2 X 4 L           169         Sauce, Shanghai, sautés         2 X 3.7 L           170         Sauce, perto         6 X 1 L           171         Préparation pour sauce, au jus         12 X 121 g           172         Préparation pour sauce, au jus				
155         Ketchup aux tomates, portions individuelles         1000/8 ml           156         Relish, portions individuelles         500/8 ml           157         Sucre, enveloppes imprimées         1/7 kg           158         Jus de citron         12 X 945 ml           159         Seau de mayonnaise         1/16 L           160         Sauce barbecue         2/3.78 L           161         Sauce barbecue         2/3.78 L           162         Sauce, striacha, piquante         12 X 28 oz           163         Sauce, parbecue, format individuel         100 X 28 g           164         Sauce, barbecue, format individuel         100 X 28 g           165         Sauce, soya, format individuel         500 X 9 g           166         Sauce, soya, format individuel         500 X 9 g           167         Sauce, aigre-douce         2 X 4 L           168         Sauce, miel et moutarde         2 X 4 L           169         Sauce, price         2 X 3.7 L           170         Sauce, perto         6 X 1 L           171         Préparation pour sauce, au jus         12 X 121 g           172         Préparation pour sauce, au jus         12 X 121 g           173         Préparation pour sauce, poulet				
156         Relish, portions individuelles         500/8 ml           157         Sucre, enveloppes imprimées         1/7 kg           158         Jus de citron         12 X 945 ml           159         Seau de mayonnaise         1/16 L           160         Sauce barbecue         2/3.78 L           161         Sauce, sriracha, piquante         12 X 28 oz           162         Sauce, siriacha, piquante         100 X 28 g           163         Sauce, barbecue, format individuel         100 X 28 g           164         Sauce, portunes, format individuel         100 X 28 g           165         Sauce, soya, format individuel         500 X 9 g           166         Sauce, nollandaise         4 X 400 g           167         Sauce, aigre-douce         2 X 4 L           168         Sauce, miel et moutarde         2 X 4 L           169         Sauce, perto         6 X 1 L           170         Sauce, perto         6 X 1 L           171         Préparation pour sauce, alfredo         4 x 500 g           172         Préparation pour sauce, poulet         8 x 400 g           173         Préparation pour sauce, poulet         8 x 400 g           174         Arôme artificiel, vanille noire         1/4 L <th></th> <th></th> <th></th> <th></th>				
157         Sucre, enveloppes imprimées         1/7 kg           158         Jus de citron         12 X 945 ml           159         Seau de mayonnaise         1/16 L           160         Sauce barbecue         2/3.88 L           161         Sauce Tzatziki         2/1.89 L           162         Sauce, sriracha, piquante         12 X 28 oz           163         Sauce, barbecue, format individuel         100 X 28 g           164         Sauce, prunes, format individuel         100 X 28 g           165         Sauce, soya, format individuel         500 X 9 g           166         Sauce, hollandaise         4 X 400 g           167         Sauce, aigre-douce         2 X 4 L           168         Sauce, miel et moutarde         2 X 4 L           169         Sauce, Shanghai, sautés         2 X 3.7 L           170         Sauce, perto         6 X 1 L           171         Préparation pour sauce, alifredo         4 x 500 g           172         Préparation pour sauce, poulet         8 x 400 g           173         Préparation pour sauce, poulet         8 x 400 g           174         Arôme artificiel, vanille noire         1/4 L           175         Miel liquide         200/21 g <tr< th=""><th></th><th></th><th></th><th></th></tr<>				
158         Jus de citron         12 X 945 ml           159         Seau de mayonnaise         1/16 L           160         Sauce barbecue         2/3.78 L           161         Sauce Tzatziki         2/1.89 L           162         Sauce, sriracha, piquante         12 X 28 oz           163         Sauce, barbecue, format individuel         100 X 28 g           164         Sauce, partnes, format individuel         100 X 28 g           165         Sauce, soya, format individuel         500 X 9 g           166         Sauce, hollandaise         4 X 400 g           167         Sauce, aigre-douce         2 X 4 L           168         Sauce, miel et moutarde         2 X 4 L           169         Sauce, Shanghai, sautés         2 X 3.7 L           170         Sauce, perto         6 X 1 L           171         Préparation pour sauce, alfredo         4 x 500 g           172         Préparation pour sauce, au jus         12 X 121 g           173         Préparation pour sauce, poulet         8 x 400 g           174         Arôme artificiel, vanille noire         1/4 L           175         Miel liquide         200/21 g           176         Beurre d'arachide         200/18 g	-			
159         Seau de mayonnaise         1/16 L           160         Sauce barbecue         2/3.78 L           161         Sauce, zrizatiki         2/1.89 L           162         Sauce, sriracha, piquante         12 X 28 oz           163         Sauce, barbecue, format individuel         100 X 28 g           164         Sauce, parbecue, format individuel         100 X 28 g           165         Sauce, prunes, format individuel         500 X 9 g           166         Sauce, format individuel         500 X 9 g           167         Sauce, hollandaise         4 X 400 g           167         Sauce, aigre-douce         2 X 4 L           168         Sauce, miel et moutarde         2 X 4 L           169         Sauce, Shanghai, sautés         2 X 3.7 L           170         Sauce, perto         6 X 1 L           171         Préparation pour sauce, alfredo         4 x 500 g           172         Préparation pour sauce, au jus         12 X 121 g           173         Préparation pour sauce, poulet         8 x 400 g           174         Arôme artificiel, vanille noire         1/4 L           175         Miel liquide         200/21 g           176         Beurre d'arachide         200/18 g				
160         Sauce barbecue         2/3.78 L           161         Sauce Tzatziki         2/1.89 L           162         Sauce, sriracha, piquante         12 X 28 oz           163         Sauce, barbecue, format individuel         100 X 28 g           164         Sauce, prunes, format individuel         500 X 9 g           165         Sauce, soya, format individuel         500 X 9 g           166         Sauce, hollandaise         4 X 400 g           167         Sauce, aigre-douce         2 X 4 L           168         Sauce, miel et moutarde         2 X 4 L           169         Sauce, Shanghai, sautés         2 X 3.7 L           170         Sauce, perto         6 X 1 L           171         Préparation pour sauce, alfredo         4 x 500 g           172         Préparation pour sauce, au jus         12 X 121 g           173         Préparation pour sauce, poulet         8 x 400 g           174         Arôme artificiel, vanille noire         1/4 L           175         Miel liquide         200/21 g           176         Beurre d'arachide         200/18 g           177         Confiture, bleuets, format individuel         140 X 10 ml           178         Confiture, fraises, format individuel	-			
161         Sauce Tzatziki         2/1.89 L           162         Sauce, sriracha, piquante         12 X 28 oz           163         Sauce, barbecue, format individuel         100 X 28 g           164         Sauce, prunes, format individuel         100 X 28 g           165         Sauce, soya, format individuel         500 X 9 g           166         Sauce, hollandaise         4 X 400 g           167         Sauce, aigre-douce         2 X 4 L           168         Sauce, miel et moutarde         2 X 3.7 L           169         Sauce, Shanghai, sautés         2 X 3.7 L           170         Sauce, perto         6 X 1 L           171         Préparation pour sauce, alfredo         4 x 500 g           172         Préparation pour sauce, au jus         12 X 121 g           173         Préparation pour sauce, poulet         3 x 400 g           174         Arôme artificiel, vanille noire         1/4 L           175         Miel liquide         200/21 g           176         Beurre d'arachide         200/18 g           177         Confiture, bleuets, format individuel         140 X 10 ml           178         Confiture, framboises, format individuel         200 X 16 ml           179         Confiture, fraises				
162Sauce, sriracha, piquante12 X 28 oz163Sauce, barbecue, format individuel100 X 28 g164Sauce, prunes, format individuel100 X 28 g165Sauce, soya, format individuel500 X 9 g166Sauce, hollandaise4 X 400 g167Sauce, aigre-douce2 X 4 L168Sauce, miel et moutarde2 X 4 L169Sauce, Shanghai, sautés2 X 3.7 L170Sauce, perto6 X 1 L171Préparation pour sauce, alfredo4 x 500 g172Préparation pour sauce, au jus12 X 121 g173Préparation pour sauce, poulet8 x 400 g174Arôme artificiel, vanille noire1/4 L175Miel liquide200/21 g176Beurre d'arachide200/21 g177Confiture, bleuets, format individuel140 X 10 ml178Confiture, framboises, format individuel200 X 16 ml179Confiture, fraises, format individuel200 X 16 ml180Sirop, érable, format individuel200 X 16 ml181Shortening, liquide, sans gras trans1 X 16 L				
163         Sauce, barbecue, format individuel         100 X 28 g           164         Sauce, prunes, format individuel         100 X 28 g           165         Sauce, soya, format individuel         500 X 9 g           166         Sauce, hollandaise         4 X 400 g           167         Sauce, aigre-douce         2 X 4 L           168         Sauce, miel et moutarde         2 X 3.7 L           169         Sauce, Shanghai, sautés         2 X 3.7 L           170         Sauce, perto         6 X 1 L           171         Préparation pour sauce, alfredo         4 x 500 g           172         Préparation pour sauce, au jus         12 X 121 g           173         Préparation pour sauce, poulet         8 x 400 g           174         Arôme artificiel, vanille noire         1/4 L           175         Miel liquide         200/21 g           176         Beurre d'arachide         200/18 g           177         Confiture, bleuets, format individuel         140 X 10 ml           178         Confiture, fraises, format individuel         200 X 16 ml           179         Confiture, fraises, format individuel         200 X 16 ml           180         Sirop, érable, format individuel         200 X 16 ml           181			-	
164         Sauce, prunes, format individuel         100 X 28 g           165         Sauce, soya, format individuel         500 X 9 g           166         Sauce, hollandaise         4 X 400 g           167         Sauce, aigre-douce         2 X 4 L           168         Sauce, miel et moutarde         2 X 4 L           169         Sauce, Shanghai, sautés         2 X 3.7 L           170         Sauce, perto         6 X 1 L           171         Préparation pour sauce, alfredo         4 x 500 g           172         Préparation pour sauce, au jus         12 X 121 g           173         Préparation pour sauce, poulet         8 x 400 g           174         Arôme artificiel, vanille noire         1/4 L           175         Miel liquide         200/21 g           176         Beurre d'arachide         200/18 g           177         Confiture, bleuets, format individuel         140 X 10 ml           178         Confiture, fraises, format individuel         200 X 16 ml           179         Confiture, fraises, format individuel         200 X 16 ml           180         Sirop, érable, format individuel         200 X 16 ml           181         Shortening, liquide, sans gras trans         1 X 16 L		7 71 1		
165         Sauce, soya, format individuel         500 X 9 g           166         Sauce, hollandaise         4 X 400 g           167         Sauce, aigre-douce         2 X 4 L           168         Sauce, miel et moutarde         2 X 4 L           169         Sauce, Shanghai, sautés         2 X 3.7 L           170         Sauce, perto         6 X 1 L           171         Préparation pour sauce, alfredo         4 x 500 g           172         Préparation pour sauce, au jus         12 X 121 g           173         Préparation pour sauce, poulet         8 x 400 g           174         Arôme artificiel, vanille noire         1/4 L           175         Miel liquide         200/21 g           176         Beurre d'arachide         200/18 g           177         Confiture, bleuets, format individuel         140 X 10 ml           178         Confiture, framboises, format individuel         200 X 16 ml           179         Confiture, fraises, format individuel         200 X 16 ml           180         Sirop, érable, format individuel         200 X 16 ml           181         Shortening, liquide, sans gras trans         1 X 16 L				
166       Sauce, hollandaise       4 X 400 g         167       Sauce, aigre-douce       2 X 4 L         168       Sauce, miel et moutarde       2 X 4 L         169       Sauce, Shanghai, sautés       2 X 3.7 L         170       Sauce, perto       6 X 1 L         171       Préparation pour sauce, alfredo       4 x 500 g         172       Préparation pour sauce, au jus       12 X 121 g         173       Préparation pour sauce, poulet       8 x 400 g         174       Arôme artificiel, vanille noire       1/4 L         175       Miel liquide       200/21 g         176       Beurre d'arachide       200/18 g         177       Confiture, bleuets, format individuel       140 X 10 ml         178       Confiture, framboises, format individuel       200 X 16 ml         179       Confiture, fraises, format individuel       200 X 16 ml         180       Sirop, érable, format individuel       200 X 16 ml         181       Shortening, liquide, sans gras trans       1 X 16 L				
167       Sauce, aigre-douce       2 X 4 L         168       Sauce, miel et moutarde       2 X 4 L         169       Sauce, Shanghai, sautés       2 X 3.7 L         170       Sauce, perto       6 X 1 L         171       Préparation pour sauce, alfredo       4 x 500 g         172       Préparation pour sauce, au jus       12 X 121 g         173       Préparation pour sauce, poulet       8 x 400 g         174       Arôme artificiel, vanille noire       1/4 L         175       Miel liquide       200/21 g         176       Beurre d'arachide       200/18 g         177       Confiture, bleuets, format individuel       140 X 10 ml         178       Confiture, framboises, format individuel       200 X 16 ml         179       Confiture, fraises, format individuel       200 X 16 ml         180       Sirop, érable, format individuel       200 X 16 ml         181       Shortening, liquide, sans gras trans       1 X 16 L				
168       Sauce, miel et moutarde       2 X 4 L         169       Sauce, Shanghai, sautés       2 X 3.7 L         170       Sauce, perto       6 X 1 L         171       Préparation pour sauce, alfredo       4 x 500 g         172       Préparation pour sauce, au jus       12 X 121 g         173       Préparation pour sauce, poulet       8 x 400 g         174       Arôme artificiel, vanille noire       1/4 L         175       Miel liquide       200/21 g         176       Beurre d'arachide       200/18 g         177       Confiture, bleuets, format individuel       140 X 10 ml         178       Confiture, framboises, format individuel       200 X 16 ml         179       Confiture, fraises, format individuel       200 X 16 ml         180       Sirop, érable, format individuel       200 X 16 ml         181       Shortening, liquide, sans gras trans       1 X 16 L			U U	
169       Sauce, Shanghai, sautés       2 X 3.7 L         170       Sauce, perto       6 X 1 L         171       Préparation pour sauce, alfredo       4 x 500 g         172       Préparation pour sauce, au jus       12 X 121 g         173       Préparation pour sauce, poulet       8 x 400 g         174       Arôme artificiel, vanille noire       1/4 L         175       Miel liquide       200/21 g         176       Beurre d'arachide       200/18 g         177       Confiture, bleuets, format individuel       140 X 10 ml         178       Confiture, framboises, format individuel       200 X 16 ml         179       Confiture, fraises, format individuel       200 X 16 ml         180       Sirop, érable, format individuel       200 X 16 ml         181       Shortening, liquide, sans gras trans       1 X 16 L		, 0	-	
170 Sauce, perto  171 Préparation pour sauce, alfredo  172 Préparation pour sauce, au jus  173 Préparation pour sauce, poulet  174 Arôme artificiel, vanille noire  175 Miel liquide  176 Beurre d'arachide  177 Confiture, bleuets, format individuel  178 Confiture, framboises, format individuel  179 Confiture, fraises, format individuel  180 Sirop, érable, format individuel  181 Shortening, liquide, sans gras trans  1 X 16 L		,	-	
171Préparation pour sauce, alfredo4 x 500 g172Préparation pour sauce, au jus12 X 121 g173Préparation pour sauce, poulet8 x 400 g174Arôme artificiel, vanille noire1/4 L175Miel liquide200/21 g176Beurre d'arachide200/18 g177Confiture, bleuets, format individuel140 X 10 ml178Confiture, framboises, format individuel200 X 16 ml179Confiture, fraises, format individuel200 X 16 ml180Sirop, érable, format individuel200 X 16 ml181Shortening, liquide, sans gras trans1 X 16 L				
172Préparation pour sauce, au jus12 X 121 g173Préparation pour sauce, poulet8 x 400 g174Arôme artificiel, vanille noire1/4 L175Miel liquide200/21 g176Beurre d'arachide200/18 g177Confiture, bleuets, format individuel140 X 10 ml178Confiture, framboises, format individuel200 X 16 ml179Confiture, fraises, format individuel200 X 16 ml180Sirop, érable, format individuel200 X 16 ml181Shortening, liquide, sans gras trans1 X 16 L				
173Préparation pour sauce, poulet8 x 400 g174Arôme artificiel, vanille noire1/4 L175Miel liquide200/21 g176Beurre d'arachide200/18 g177Confiture, bleuets, format individuel140 X 10 ml178Confiture, framboises, format individuel200 X 16 ml179Confiture, fraises, format individuel200 X 16 ml180Sirop, érable, format individuel200 X 16 ml181Shortening, liquide, sans gras trans1 X 16 L			<u> </u>	
174Arôme artificiel, vanille noire1/4 L175Miel liquide200/21 g176Beurre d'arachide200/18 g177Confiture, bleuets, format individuel140 X 10 ml178Confiture, framboises, format individuel200 X 16 ml179Confiture, fraises, format individuel200 X 16 ml180Sirop, érable, format individuel200 X 16 ml181Shortening, liquide, sans gras trans1 X 16 L				
175Miel liquide200/21 g176Beurre d'arachide200/18 g177Confiture, bleuets, format individuel140 X 10 ml178Confiture, framboises, format individuel200 X 16 ml179Confiture, fraises, format individuel200 X 16 ml180Sirop, érable, format individuel200 X 16 ml181Shortening, liquide, sans gras trans1 X 16 L				
176     Beurre d'arachide     200/18 g       177     Confiture, bleuets, format individuel     140 X 10 ml       178     Confiture, framboises, format individuel     200 X 16 ml       179     Confiture, fraises, format individuel     200 X 16 ml       180     Sirop, érable, format individuel     200 X 16 ml       181     Shortening, liquide, sans gras trans     1 X 16 L				
177Confiture, bleuets, format individuel140 X 10 ml178Confiture, framboises, format individuel200 X 16 ml179Confiture, fraises, format individuel200 X 16 ml180Sirop, érable, format individuel200 X 16 ml181Shortening, liquide, sans gras trans1 X 16 L				
178Confiture, framboises, format individuel200 X 16 ml179Confiture, fraises, format individuel200 X 16 ml180Sirop, érable, format individuel200 X 16 ml181Shortening, liquide, sans gras trans1 X 16 L				
179Confiture, fraises, format individuel200 X 16 ml180Sirop, érable, format individuel200 X 16 ml181Shortening, liquide, sans gras trans1 X 16 L				
180Sirop, érable, format individuel200 X 16 ml181Shortening, liquide, sans gras trans1 X 16 L				
181 Shortening, liquide, sans gras trans 1 X 16 L				
5/ 1 / 5		• *	-	
182 Huile, canola 4 X 3 L				
183 Cassonade brillante 1/20 kg	183	Cassonade brillante	1/20 kg	

184	Sucre blanc granulé	1/20 kg		
185	Beurre salé	20/1 lb		
186	Margarine	1/13 kg		
187	Beurre, format individuel	600 x 4.5 g		
188	Orge perlé	3 X 3 kg		
189	Préparation pour soupe aux légumes, sans GSM	1/5 kg		
190	Préparation pour soupe au poulet, sans GSM	1/5 kg		
191	Préparation pour soupe au boeuf, sans GSM	1/5 kg		
192	Sauce instantanée	8/377 g		
193	Farine tout-usage	1/20 kg		
194	Mélange à crêpes	8/1.6 kg		
195	Lait, évaporé	48 X 370 ml		
196	Colorant à café, poudre	1000 X 3 g		
197	Vinaigrette césar	2/3.78 L		
198	Vinaigrette grecque	2/3.78 L		
199	Vinaigrette française	2/3.78 L		
200	Vinaigrette ranch	2/3.78 L		
201	Vinaigrette Mille-Îles	2/3.78 L		
202	Vinaigrette aux graines de pavot	2/3.78 L		
203	Vinaigrette, italienne golden	2/3.78 L		
204	Vinaigrette, crémeuse à l'ail	2/3.78 L		
205	Vinaigrette, framboise	2/3.78 L		
206	Vinaigrette, mayonnaise, format individuel	204 X 10.5 ml		
207	Biscuits à la crème aux fruits Peek Frean	50/4's		
208	Biscuits soda	500/2's		
209	Biscuits Oreo	100/2's		
210	Pâte à biscuits, beurre d'arachide	72 / 1.35 oz		
211	Pâte à biscuits, brisures de chocolat	72 / 1.35 oz		
212	Pâte à biscuits, gruau et raisins secs	72 / 1.35 oz		
213	Pâte à biscuits avec macarons de chocolat	72 / 1.35 oz		
214	Produit nettoyant tout-usage	1/9.5 L		
215	Détergent contre la graisse	4/4 L		
216	Assiettes de papier 9 pouces	4/250's		
217	Pellicule autocollante et boîte, 18 pouces x 2 500 pieds Contenants en aluminium, 20,5 pouces x 12,75 pouces	1 ea. 1/CS/100 chaque		
218 219	Pellicule autocollante et boîte, 12 pouces x 2 500 pieds	1/ea		
220	Contenants en aluminium, 20,75 x 12 13/16	1/CS/50 chaque		
221	Rouleau de papier d'aluminium, 45 cm x 100 m	1 ea.		
222	Fourchettes de plastique	1/1000's		
223	Cuillers de plastique	1/1000's		
224	Cuillers à soupe de plastique	1/1000's		
225	Couteaux de plastique	1/1000's		
226	Bâtonnets à mélanger en plastique	10/1000's		
227	Gants en latex - Moyens	10/100's		
228	Gants en latex - Grands	10/100's	î e	
229	Eau de javel	3/5.38 L		
230	Aérosol de cuisson	6/16 oz		
			PRODUITS LAITIER	S
231	Lait - 2 %	48 X 25 ml		
232	Lait – 2 %	1 X 20 L		
233	Lait - Chocolat	48 X 250 ml		
234	Lait - Chocolat	1 X 20 L		
235	Lait - Écrémé	48 X250 ml		
236	Crème sûre 14 %	1 X 2 L		
237	Godets de lait - 2 % 10ml (160's)	4 X160's		
238	Colorant à café - 10 % 10ml (160's)	4 X 160's		
239	Crème fleurette - 35 %	6 X 1 L		
240	Garniture fouettée, sac	12 X 16 oz		
241	Fromage en crème, morceaux	200 X 18 g		
242	Fromage en crème, charcuterie, tartinade	1/3 kg		
243	Fromage - Mozzarella râpé Fromage - Cheddor doux	4/2.27 kg		
244 245	Fromage - Cheddar doux Fromage - Cheddar moyen	4/2.27 kg 4/2.27 kg		
245	Fromage - Cheddar moyen Fromage - Cheddar vieilli	4/2.27 kg 4/2.27 kg		
247	Fromage en grains	4/2.5 kg		
248	Fromage féta	1/3 kg		
	Fromage, tranches, ruban	2 X 2 kg		
249				
249 250	Fromage, cheddar, râpé	2 X 3 kg		

251	Fromage, mozzarella, tranches	2 X 2 kg				
252	Fromage Kraft, cheddar, marbré, format individuel	100 x 21 g				
253	Fromage, parmesan, râpé	12 X 250 g				
254	Yogourts (saveurs assorties)	48 x 100 g				
204	PRODUITS CONGELES					
255	Légumes mélangés, Californie	6/2 kg	I			
256	Légumes mélangés, mélange d'hiver	6/2 kg				
257	Légumes mélangés, mélange de l'IPE., surgelés	6/2 kg				
258	Carottes naines congelées	6/2 kg				
259	Légumes congelés (pois et carottes)	6/2 kg				
260	Tiges de brocoli congelées	6/2 kg				
261	Maïs congelé	6/2 kg				
262	Pois congelés	6/2 kg				
263	Fèves vertes congelées	6/2 kg				
264	Frites, coupe spirale	6/4 lb				
265	Frites 7/16 S/C	6/4 lb				
266	Frites, quartiers	6/4 lb				
267	Pommes de terre en dés	6/4 lb				
268	Lasagne congelée	4/6 lb				
269	Tortellinis au fromage	1/5 kg				
270	Cannellonis au fromage	72/78 g				
271	Gaufres, belges	72 X 2 oz				
272	Crêpes, congelées	144 X 1.2 oz				
273	Pain doré	144 X 1.5 oz				
274	Pâtisserie danoise, pommes, format individuel	60 X 3 oz				
275	Chaussons, pommes, format individuel	50 x 3.25 oz				
276	Pâtisserie danoise, cerises format individuel	60 X 4 oz				
277	Strudel, pommes et cannelle, sucre tressé	84 X 3.75 oz				
278	Chaussons, pommes, sucrés, format individuel	50 x 3.25 oz				
279	Pâtisserie danoise, fromage, format individuel	4 X 12 ea.				
280	Tartes, pacanes	256 X 28 g				
281	Tarte, crème au chocolat, prête à servir	6 X 27 oz				
282	Tarte, crème à la noix de coco, prête à servir	6 X 36 oz				
283	Tarte, meringue au citron, prête à servir	24 X 3.5 oz				
284	Tarte, citrouille, prête à servir	6 X 27 oz				
285	Tarte, crème à la banane	1 X 5 kg				
286	Gâteau, fromage, style New York	2 X 12" X 16 pièce				
287	Carrés, dates	2 X 2.47 kg				
288	Gâteau, grand, carottes	4 X 12 X 16 chaque				
289	Gâteau, grand, assortis	4 X 12 X 16 chaque				
290	Carrés, brownies, assortyiment	72 X 1.35 oz				
291	Brioches, cannelle	48 X 120 g				
292	Tartes, assorties	6 x 1260 g				
293	Carrés, Nanaimo, assortis	4 X 100 oz				
294	Bleuets, sauvages, congelés	1 X 5 kg				
			SALADES FRAICHE	S		
295	Salade de pommes de terre	1/5 kg				
296	Salade de macaroni	1/5 kg				
297	Salade de macaroni et de fromage	1/5 kg				
298	Salade de chou crémeuse	1/5 kg				
299	Salade de pâtes - Fusillis trois couleurs	1/3 kg				
300	Salade de fruits frais	1/11 L				

### **AUTRES PRODUITS EN MAGASIN:**

Le fournisseur offre de vendre tout produit disponible autre que ceux listés à l'annexe B à un prix conforme à ses catalogues généraux, saison publié moins un escompte de:

En plus des prix établis à l'annexe B, des avantages spéciaux pourront être offerts par le fournisseur, le cas échéant, à l'occasion de la fin d'ar spéciales, etc., pourvu que le coût soit inférieur au prix convenu à l'annexe B.

### RAISON À:

_	Nom de l'établissement	adresse civil
	Russell Lines	8355, ch. Franktown, Ricmond Ont K0A 2Z0
	Polygone de Connaught	Polygone de Connaught, 4, rue Snider, Nepean, Ontario, K2H-2W
	412 <sup>e</sup> Escadron de transport	412 <sup>e</sup> Escadron de transport, 200, chemin privé Comet, Ottawa (On

### Nom de la compa

			_	
quantitées	Unité de	Code du produit	Prix à l'unité	Conversion
approximativ	distributio			
es pour	n			
douze (12)				
mois				
20			\$	
125			\$	
200			\$	
295			\$	
385			\$	
475			\$	
565			\$	
655			\$	
745			\$	
835			\$	
925			\$	
020			7	
150			\$	
100			\$	
24			\$	
20			\$	
30			\$	
15			\$	
10			\$	
15			\$	
50			\$	
30			\$	
50			Ψ	
200			\$	
25			\$	
15			\$	
15			\$	
15			\$	
80			\$	
15			\$	
10			Ψ	
25			\$	
25			\$	
10			\$	
10			\$	
15			\$	
			\$	
			\$	
			۳	
10			\$	
10			\$	
10			\$	
20			\$	
10			\$ \$	
10			\$	
10			Ψ	
50			\$	
15			\$	
25			\$	
25			φ ¢	
			\$	
50 50			\$	
			\$ \$	
20			φ Φ	
20 30			\$	
30			\$	

40		\$	
5		\$	
8		\$	
45		\$	
35		\$	
25		\$	
25		\$	
25		\$	
15		\$	
50		\$	
24		\$	
		\$	
50		Φ	
80		\$	
10		\$	
24		\$	
60		\$	
30		\$	
24		\$	
24		\$	
		\$	
96		\$	
96		\$	
96		<del>9</del> \$	
96		<del>9</del> \$	
90		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
000			
200		\$	
18		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
24		\$	
24		\$	
24		\$	
24		\$	
		Φ	
24		\$	
1800		\$	
1800		\$	
1800		\$	
108		\$	\$
1500		\$	
48		\$	
48		\$	
48		\$	
48		\$	
48		\$	
48		\$	
100		\$	
120		\$	
72		\$ \$	
72		\$ \$	
12		φ •	
		\$	
60		\$	
48		\$	
48		\$	
48		\$	
48		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		*	

		\$	
		\$	
24		\$	
2.		\$	
		φ	
		\$	
		\$	
24		\$	
72		\$	
6		\$	
		\$	
		\$	
24		\$	
24		Φ	
36		\$	
36		\$	
60		\$	
9		\$	
12		\$	
24		\$	
30		\$	
24		\$	
12		\$	
50		\$	
50		ψ 6	
50		\$	
50		\$	
50		\$	
24		\$	
		\$	
24		\$	
18		\$	
10		\$	
6		\$	
Ь		ψ •	
		\$	
		\$	
10		\$	
24		\$	
24		\$	
12		\$	
6		\$	
24		\$	
		Ψ <b>¢</b>	
12	$\vdash$	\$	
40		\$	
		\$	
8			
18		\$	
6		\$	
		\$	
		\$	
		Ψ	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
	$\vdash$	\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
0		¢	
2		\$	
25		\$	
25		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
	$\vdash$	\$	
		Ψ	
		\$	
		 \$	
6			

S				
15	30		\$	
6	15		\$	
S	6		\$	
S	0		Ψ	
10			\$	
10			\$	
10	10		\$	
10	10		Φ	
20			<b>\$</b>	
20	10		\$	
50	20		\$	
10	50		\$	
S	10		Φ	
S	10		φ	
8			\$	
8			\$	
8       \$         8       \$         8       \$         8       \$         8       \$         8       \$         9       \$         30       \$         30       \$         25       \$         26       \$         20       \$         10       \$         20       \$         20       \$         20       \$	8		\$	
8       \$         8       \$         8       \$         8       \$         8       \$         8       \$         8       \$         8       \$         8       \$         8       \$         8       \$         8       \$         8       \$         9       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         30       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         20       \$         30       \$ </td <td>0</td> <td></td> <td>Φ</td> <td></td>	0		Φ	
8       \$         8       \$         8       \$         \$       \$         \$       \$         30       \$         30       \$         30       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         20       \$         10       \$         10       \$         10       \$         15       \$         15       \$         15       \$         15       \$         16       \$         17       \$         10       \$         20       \$         200       \$         200       \$<	8		\$	
8       \$         8       \$         1       \$         2       \$         30       \$         30       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         26       \$         27       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$ </td <td>8</td> <td></td> <td>\$</td> <td></td>	8		\$	
8       \$         8       \$         1       \$         2       \$         30       \$         30       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         26       \$         27       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$ </td <td>8</td> <td></td> <td>\$</td> <td></td>	8		\$	
8       \$         1       \$         2       \$         30       \$         30       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         25       \$         26       \$         27       \$         28       \$         29       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$         20       \$<			\$	
\$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$	0		\$	
\$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$	0		Ψ	
\$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$			Φ	
\$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$			\$	
\$ 30				
30			т Ф	
30			Φ	
30	30		\$	
30	30		\$	
25			\$	
25	25		\$	
25	25		Ψ	
25	25		Þ	
25	25		\$	
15	25		\$	
15	15		\$	
60	15		\$	
20	10		Φ	
10	60		\$	
10	20		\$	
10	10		\$	
10	10		\$	
SO	10		\$	
15	FO		Φ	
15	30		φ	
15			\$	
15	15		\$	
15	15		\$	
10	15		\$	
10	10		Φ	
10	10		Þ	
10	10		\$	
10	10		\$	
200	10		\$	
200			Φ.	
700			Ψ	
700				
100			\$	
100	700		\$	
740			\$	
10			\$	
4			Ψ	
40 \$ 180 \$ 100 \$ \$ 100 \$ \$ 12 \$ \$ 18 \$ \$ 10 \$ \$ \$ 10 \$ \$ 10 \$ \$ \$ 10 \$ \$ \$ 10 \$ \$ \$ 10 \$ \$ \$ 10 \$ \$ \$ 10 \$ \$ \$ 10 \$ \$ \$ 10 \$ \$ \$ 10 \$ \$ \$ 10 \$ \$ \$ 10 \$ \$ \$ 10 \$ \$ \$ 10 \$ \$ \$ \$				
180			\$	
180	40		\$	
100	180		\$	
\$ 12 \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$			\$	
12	100			
18				
10 \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$	12		\$	
10 \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$	18		\$	
24 \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$			\$	
24 \$ 24 \$ 12 \$ 12 \$ 3 \$ 3 \$ 4 \$ 5 \$ 5 \$ 5 \$ 5 \$ 5 \$ 5 \$ 5 \$ 5 \$ 5 \$ 5			\$	
24 \$ 12 \$ 12 \$ 12 \$ \$ 12 \$ \$ 12 \$ \$ \$ 12 \$ \$ \$ \$			¢	
12 \$ 12 \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$			φ	
\$ \$ \$	24		\$	
\$ \$ \$	12		\$	
\$	12		\$	
Φ				
			Ψ	

		\$	
		Φ	
		\$	
		\$	
10,000		\$	
		\$ \$	
		\$	
		\$	
20		\$	
20 20		\$	
20		\$	
20		\$	
20 20 60		\$	
20		\$	
60		\$	
60		\$	
60		\$	
60		\$	
48		\$	
24		\$	
24		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		φ	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
		\$	
96		\$	
96		\$	
96		\$	
96		\$	
96		\$	
140		\$	

niers et d'articles et/ou au prix courant

%

	ÉDIFICE#	
	Édifice 25	
6		
itario) K1V 9B2		