

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX.....	3
1.1 INTRODUCTION.....	3
1.2 SOMMAIRE	3
1.3 COMPTE RENDU.....	4
PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS.....	4
2.1 INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES	4
2.2 PRÉSENTATION DES OFFRES.....	4
2.3 DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS – DEMANDE D'OFFRES À COMMANDES	5
2.4 LOIS APPLICABLES	5
PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES.....	5
3.1 INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES	5
PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION	6
4.1 PROCÉDURES D'ÉVALUATION	6
4.2 MÉTHODE DE SÉLECTION	7
PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	7
5.1 ATTESTATIONS EXIGÉES AVEC L'OFFRE	8
5.2 ATTESTATIONS PRÉALABLES À L'ÉMISSION D'UNE OFFRE À COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	8
PARTIE 6 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT.....	9
A. OFFRE À COMMANDES.....	9
6.1 OFFRE.....	9
6.2 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ	9
6.3 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES	9
6.4 DURÉE DE L'OFFRE À COMMANDES	10
6.5 RESPONSABLES.....	10
6.6 UTILISATEURS DÉSIGNÉS	11
6.7 PROCÉDURES POUR LES COMMANDES	11
6.8 INSTRUMENT DE COMMANDE	12
6.9 LIMITE DES COMMANDES SUBSÉQUENTES	12
6.10 LIMITATION FINANCIÈRE.....	12
6.11 ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS	12
6.12 ATTESTATIONS.....	13
6.13 LOIS APPLICABLES	13

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT 13

6.1	BESOIN.....	13
6.2	CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES	13
6.3	DURÉE DU CONTRAT.....	14
6.4	PAIEMENT	15
6.5	INSTRUCTIONS POUR LA FACTURATION.....	15
6.6	CLAUSES DU GUIDE DES CCUA	16
6.7	INSTRUCTIONS D'EXPÉDITION - LIVRAISON À DESTINATION.....	16

Annexe A - Besoin

Annexe B – Exigences et spécifications obligatoires

Annexe C - Menus pour Panier-Repas - Base de paiement

Annexe D - Liste complète des Noms de tous les Individus qui sont actuellement soit Administrateurs et/ou Propriétaires de l'Entreprise de l'Offrant

RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

**Services publics et Approvisionnement Canada
Acquisitions
1045 rue Main
1ier étage, foyer C
Unité 108
Moncton (N-B)
E1C 1H1**

ou par

Télécopieur: (506) 851-6759

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

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1.1 Introduction

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

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

Les annexes comprennent :

- Annexe A - Besoin
Annexe B - Exigences et spécifications obligatoires
Annexe C - Menus pour Panier-repas – Base de paiement
Annexe D - Liste complète des Noms de tous les Individus qui sont actuellement soit Administrateurs et/ou Propriétaires de l'Entreprise de l'Offrant.

1.2 Sommaire

1.2.1 Demande d'offre à commandes individuelles et régionale visant la fourniture et la livraison des **Repas de transit – Panier-repas** au ministère de la Défense nationale à la Base de soutien de la 5e Division du Canada Gagetown situé à Oromocto au Nouveau-Brunswick, selon la demande, au cours de la période allant du **1^{er} avril 2016 jusqu'au 31 mars 2017** inclusivement.

1.2.2 *Ce besoin est assujéti aux dispositions de l'Accord sur le commerce intérieur (ACI).*

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

1.3 Compte rendu

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 15 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.

PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

2.1 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](https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat) (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

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

Le document **2006 (2015/07/03)** Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, sont incorporées par renvoi à la DOC et en font partie intégrante. - besoins non concurrentiels, est incorporé par renvoi dans la DOC et en fait partie intégrante.

Le paragraphe 5.4 du document **2006**, Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, est modifié comme suit :

Supprimer : 60 jours
Insérer : 120 jours

2.1.1 Clauses du Guide des CCUA

Référence de CCUA	Section	Date
C9000T	Prix	2010/08/16
M0019T	Prix et(ou) taux fermes	2007/05/25
M1004T	Condition du matériel – offre	2016/01/28

2.2 Présentation des offres

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

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

2.3 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 sept (7) jours civils avant la date de clôture de la demande d'offres à commandes (DOC)**. Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

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

2.4 Lois applicables

L'offre à commandes et tout contrat découlant de l'offre à commandes seront interprétés et régis selon les lois en vigueur **au Nouveau-Brunswick**, et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

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

PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES

3.1 Instructions pour la préparation des offres

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 ministères et organismes fédéraux prennent les mesures nécessaires pour incorporer les facteurs environnementaux dans le processus d'approvisionnement [Politique d'achats écologiques](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html>). Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, les offrants devraient :

- 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 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 financière

Les offrants doivent présenter leur **offre financière en conformité avec l'annexe C, Base de paiement**. Le montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément.

3.1.1 Paiement par carte de crédit

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

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

Les cartes de crédit suivantes sont acceptées :
VISA _____
Master Card _____

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

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

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

Section III: Attestations

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

PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

4.1 Procédures d'évaluation

- a) Les offres seront évaluées par rapport à l'ensemble du besoin de la demande d'offre à commandes incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les offres.
- c) L'équipe d'évaluation devra d'abord déterminer si deux 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 deux 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.

N° de l'invitation - Sollicitation No.
W0105-16F010/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W0105-16 F010

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier

Id de l'acheteur - Buyer ID
MCT015
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

Prix - articles

Les offrants **doivent proposer des prix fermes pour tous les menus de panier-repas énumérés à l'annexe C.**

4.1.1 Évaluation financière

4.1.2 *Clauses du Guide des CCUA*

Référence de CCUA	Section	Date
M0220T	Évaluation du prix	2013/04/25

4.2 Méthode de sélection

4.2.1 Méthode de sélection

Une offre doit respecter les exigences de la demande d'offres à commandes pour être déclarée recevable. L'offre recevable avec le prix évalué le plus bas sera recommandée pour l'émission d'une offre à commandes.

(Derived from - Provenant de: M0069T, 2007/05/25)

PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Les offrants doivent fournir les attestations et les renseignements supplémentaires exigés pour qu'une offre à commandes leur soit émise.

Les attestations que les offrants remettent au Canada peuvent faire l'objet d'une vérification à tout moment par le Canada. Le Canada déclarera une offre non recevable, aura le droit de mettre de côté une offre à commandes, ou de mettre l'entrepreneur en défaut s'il est établi qu'une attestation de l'offrant est fautive, sciemment ou non, que ce soit pendant la période d'évaluation des offres, pendant la période de l'offre à commandes, ou pendant la durée du contrat.

Le responsable de l'offre à commandes aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour vérifier les attestations de l'offrant. À défaut de répondre et de coopérer à toute demande ou exigence imposée par le responsable de l'offre à commandes, l'offre sera déclarée non recevable ou entraînera la mise de côté de l'offre à commandes ou constituera un manquement aux termes du contrat.

5.1 Attestations exigées avec l'offre

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

5.1.1 Déclaration de condamnation à une infraction

Conformément au paragraphe Déclaration de condamnation à une infraction de l'article 01 des instructions uniformisées, l'offrant doit, **selon le cas**, présenter avec son offre le [Formulaire de déclaration](#) dûment rempli afin que son offre ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

5.2 Attestations préalables à l'émission d'une offre à commandes et renseignements supplémentaires

Les attestations et les renseignements supplémentaires énumérés ci-dessous devraient être remplis et fournis avec l'offre mais elles peuvent être fournis plus tard. Si l'une de ces attestations ou renseignements supplémentaires ne sont pas remplis et fournis tel que demandé, le responsable de l'offre à commandes informera l'offrant du délai à l'intérieur duquel les renseignements doivent être fournis. À défaut de fournir les attestations ou les renseignements supplémentaires énumérés ci-dessous dans le délai prévu, l'offre sera déclarée non recevable.

5.2.1 Dispositions relatives à l'intégrité – liste de noms

Les offrants constitués en personne morale, y compris ceux qui présentent une offre à titre de coentreprise, doivent transmettre une liste complète des noms de tous les administrateurs.

Les offrants qui présentent une offre en tant que propriétaire unique, incluant ceux présentant une offre comme coentreprise, doivent fournir le nom du ou des propriétaire(s).

Les offrants qui présentent une offre à titre de société, d'entreprise ou d'association de personnes n'ont pas à soumettre une liste de noms.

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

En présentant une offre, l'offrant atteste que l'offrant, et tout membre de la coentreprise si l'offrant est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « [soumissionnaires à admissibilité limitée](http://www.travail.gc.ca/fra/normes_equite/eq/emp/pcf/liste/inelig.shtml) » (http://www.travail.gc.ca/fra/normes_equite/eq/emp/pcf/liste/inelig.shtml) du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour l'équité en matière d'emploi disponible sur le site Web [d'Emploi et Développement social Canada \(EDSC\) – Travail](#).

Le Canada aura le droit de déclarer une offre non recevable ou de mettre de côté l'offre à commandes, si l'offrant, ou tout membre de la coentreprise si l'offrant est une coentreprise, figure dans la liste des « [soumissionnaires à admissibilité limitée](#) » du PCF au moment d'émettre l'offre à commandes ou durant la période de l'offre à commandes.

5.2.3 Attestations additionnelles préalables à l'émission d'une offre à commandes

5.2.3.1 Attestation du contenu canadien

5.2.3.1.1 Clause du *Guide des CCUA A3050T* (2014/11/27) Définition du contenu canadien

5.2.3.1.2 Attestation du contenu canadien

Cet achat est limité aux produits canadiens.

Le soumissionnaire atteste que :

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

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

(Derived from - Provenant de: A3053T, 11/01/10)

PARTIE 6 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

A. OFFRE À COMMANDES

6.1 Offre

6.1.1 L'offrant offre de remplir le besoin conformément au Besoin reproduit aux annexes « A », « B » et « C ».

6.2 Exigences relatives à la sécurité

6.2.1 Cette offre à commandes ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

6.3 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](https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat) (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

6.3.1 Conditions générales

2005 (2015/09/03), Conditions générales – offres à commandes - biens ou services, s'appliquent à la présente offre à commandes et en font partie intégrante.

N° de l'invitation - Sollicitation No.
W0105-16F010/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W0105-16 F010

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier

Id de l'acheteur - Buyer ID
MCT015
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

6.4 Durée de l'offre à commandes

6.4.1 Période de l'offre à commandes

Des commandes subséquentes à cette offre à commandes pourront être passées du **1^{er} avril 2016** au **31 mars 2017** inclusivement.

6.5 Responsables

6.5.1 Responsable de l'offre à commandes

Le responsable de l'offre à commandes est :

Charlotte Drisdelle
Agente d'approvisionnement
Services publics et Approvisionnement Canada
Direction générale des approvisionnements
1045, rue Main, unité 108
Moncton, N.-B.
E1C 1H1

Téléphone : (506) 851-6948
Télécopieur : (506) 851-6759
Courriel : charlotte.drisdelle@pwgsc-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.

6.5.2 Chargé de projet

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

Sera détaillé dans toute offre à commandes résultant des présentes

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

N° de l'invitation - Sollicitation No.
W0105-16F010/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W0105-16 F010

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier

Id de l'acheteur - Buyer ID
MCT015
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

6.5.3 Représentant de l'offrant (offrant veuillez compléter)

Passée de commandes

Nom: _____

N° de téléphone: _____

N° de télécopieur: _____

Courriel: _____

Suivi de livraison

Nom: _____

N° de téléphone: _____

N° de télécopieur: _____

Courriel: _____

Renseignements généraux

Nom: _____

N° de téléphone: _____

N° de télécopieur _____

Courriel: _____

6.6 Utilisateurs désignés

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

**Ministère de la Défense nationale
3e GSS Services d'alimentation Cuisine H33
Base de soutien de la 5^e Division du Canada Gagetown
C.P. 17000, Succ Forces
Oromocto (Nouveau-Brunswick)
E2G 2P0**

6.7 Procédures pour les commandes

Tel qu'indiqué à l'annexe A

6.8 Instrument de commande

Les travaux seront autorisés ou confirmés par le ou les utilisateurs désignés par l'entremise du formulaire *PWGSC-TPSGC 942, Commande subséquente à une offre à commandes, etc* ou une version électronique.

6.9 Limite des commandes subséquentes

Les commandes individuelles subséquentes à l'offre à commandes ne doivent pas dépasser **60 000,00 \$** (taxes applicables incluses).

6.10 Limitation financière

Limitation financière - totale

Le coût total, pour le Canada, des commandes subséquentes à l'offre à commandes ne doit pas dépasser le montant de **1 500 000,00 \$**, (taxes applicables incluses) à moins d'une autorisation écrite du responsable de l'offre à commandes. L'offrant ne doit pas exécuter de travaux ou fournir des services ou des articles sur réception de commandes qui porteraient le coût total, pour le Canada à un montant supérieur au montant indiqué précédemment, sauf si une telle augmentation est autorisée.

L'offrant doit aviser le responsable de l'offre à commandes si cette somme est suffisante dès que 75 p. 100 de ce montant est engagé, ou 2 mois avant l'expiration de l'offre à commandes, selon la première des deux circonstances à se présenter. Toutefois, si à n'importe quel moment, l'offrant juge que ladite limite sera dépassée, il doit en aviser aussitôt le responsable de l'offre à commandes.

(Derived from - Provenant de: M4506C, 2013/04/25)

6.11 Ordre de priorité des documents

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

- a) la commande subséquente à l'offre à commandes, incluant les annexes;
- b) les articles de l'offre à commandes;
- c) les conditions générales **2005 (2015/09/03)**, Conditions générales - offres à commandes - biens ou services
- d) les conditions générales **2010A (2015/09/03)**, Conditions générales - biens (complexité moyenne);
- e) l'Annexe « A », Besoin;
- f) l'Annexe « B », Exigences et spécifications obligatoires;
- g) l'Annexe « C », Menus pour Panier-Repas – Base de paiement;
- h) l'Annexe « D », Liste complète des Noms de tous les Individus qui sont actuellement soit Administrateurs et/ou Propriétaires de l'Entreprise de l'Offrant;
- i) l'offre de l'offrant en date du _____

6.12 Attestations

6.12.1 Conformité

Le respect continu des attestations fournies par l'offrant avec son offre ainsi que la coopération constante quant aux renseignements supplémentaires sont des conditions d'émission de l'offre à commandes (OC). Les attestations pourront faire l'objet de vérifications 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'OC. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'offrant ou à fournir les renseignements supplémentaires, ou encore si on constate que les attestations qu'il a fournies avec son offre comprennent de fausses déclarations, faites sciemment ou non, le Canada aura le droit de résilier tout contrat subséquent pour manquement et de mettre de côté l'offre à commandes.

6.12.2 *Clauses du Guide des CCUA*

Référence de CCUA	Section	Date
M3060C	Attestation du contenu canadien	2008/05/12

6.13 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 au **Nouveau-Brunswick**, et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

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

6.1 Besoin

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

6.2 Clauses et conditions uniformisées

6.2.1 Conditions générales

2010A (2015/09/03), Conditions générales - biens (complexité moyenne) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

L'article 16, Intérêt sur les comptes en souffrance, de **2010A (2015/09/03)**, Conditions générales - biens (complexité moyenne) ne s'applique pas aux paiements faits par carte de crédit.

6.2.2 Clauses du Guide des CCUA

6.2.2.1 Inspection et estampillage

L'entrepreneur doit s'assurer que les inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont inspecté toute viande et tous les produits de la viande, la volaille et les produits de la volaille, le saindoux, les graisses culinaires et les margarines contenant des graisses animales et les soupes qui contiennent des ingrédients d'origine animale et que ceux-ci ont apposé l'estampille « Inspecté par l'ACIA pour le GC » sur ces produits avant l'expédition.

L'entrepreneur doit prendre les mesures pour assurer la livraison de ces produits au destinataire soit à partir d'un établissement agréé en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes, 1985, ch. 25 (1er suppl.), et de son règlement d'application soit à partir d'un exploitant de distribution alimentaire qui a acheté les produits auprès d'un tel établissement agréé. Le Canada n'acceptera pas les produits qui ne sont pas estampillés par l'ACIA.

L'entrepreneur ne doit pas altérer ou transformer davantage toute viande ou tout autre produit qui a fait l'objet d'une inspection par les inspecteurs de l'ACIA et il ne doit pas permettre que tout exploitant de distribution alimentaire le fasse.

6.2.2.1 Livraison de produits réfrigérés ou congelés

Les produits réfrigérés ou congelés doivent être livrés conformément aux normes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui stipulent que les produits congelés doivent être maintenus à une température de -18 oC ou plus basse, et que les produits réfrigérés doivent être maintenus entre 4 oC et 1 oC jusqu'à leur livraison. Tous les produits réfrigérés ou congelés doivent être livrés dans des véhicules réfrigérés et ils ne doivent porter aucun signe de détérioration. Les produits congelés ne doivent pas avoir été congelés plus de 90 jours depuis la date de leur transformation.
(Derived from - Provenant de: D0014C, 30/11/07)

6.2.2.2 Livraison et déchargement

1. Les camions de livraison doivent être munis d'un dispositif permettant d'effectuer le déchargement dans les endroits dépourvus d'installation de déchargement hydraulique, fixe ou autre.

2. Au moment des livraisons, il doit y avoir un nombre d'employés suffisant pour décharger tous les types de véhicules sans l'aide des employés du gouvernement fédéral.

3. À certains endroits, les camions de livraison doivent être déchargés lorsqu'ils sont stationnés en bordure du trottoir. Lorsque le matériel est déposé sur le trottoir, il doit être placé à proximité de l'entrée désignée pour que le personnel de l'endroit puisse le transporter facilement à l'aide de l'équipement de manutention mécanique.

(Derived from - Provenant de: D0018C, 30/11/07)

6.2.2.3 Genre de transport

La livraison doit se faire par transport réfrigéré. L'échelle de températures acceptables est De 1,5 °C à 4 °C ou (35 °F à 40 °F).

(Derived from - Provenant de: D3004C, 30/11/07)

N° de l'invitation - Sollicitation No.
W0105-16F010/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W0105-16 F010

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier

Id de l'acheteur - Buyer ID
MCT015
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

6.3 Durée du contrat

6.3.1 Date de livraison

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

6.4 Paiement

6.4.1 Base de paiement

Base de paiement - prix ferme, prix unitaire(s) ferme(s) ou prix de lot(s) ferme(s)

À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations en vertu du contrat, l'entrepreneur sera payé des prix unitaires fermes, précisé dans l'annexe C. Les droits de douane sont inclus, et les taxes applicables sont en sus.

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

6.4.2 Modalités de paiement

Référence de CCUA	Section	Date
H1000C	Paiement unique	2008/05/12

6.4.3 Paiement par carte de crédit

La carte de crédit suivante est acceptée : _____.

OU

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

6.5 Instructions pour la facturation

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

Un (1) exemplaire doit être envoyé au consignataire.

(Derived from - Provenant de: H5001C, 2008/12/12)

N° de l'invitation - Solicitation No.
W0105-16F010/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W0105-16 F010

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier

Id de l'acheteur - Buyer ID
MCT015
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

6.6 Clauses du Guide des CUA

Référence de CUA	Section	Date
A9062C	Règlements concernant les emplacements des Forces canadiennes	2011/05/16
B7500C	Marchandises excédentaires	2006/06/16
G1005C	Assurance	2008/05/12

7.8 Instructions d'expédition - livraison à destination

Les biens doivent être expédiés au point de destination précisé dans le contrat et livrés :

- a) rendu droits acquittés (DDP) **BS 5 Div C Gagetown, Oromocto Nouveau-Brunswick** selon les Incoterms 2000 pour les expéditions en provenance d'un entrepreneur commercial.

(Derived from - Provenant de: D4001C, 2008/12/12)

Paniers-repas

«BESOIN»

***Base de soutien de la 5^e Division du
Canada Gagetown***

3^E GROUPE DE SOUTIEN DE SECTEUR

BESOINS EN PRODUITS ALIMENTAIRES

À LA GARNISON

Annexe A - W0105-16F010/A

BESOIN

Fournir et livrer des Repas de transit - «Panier-repas» à BS 5 Div C Gagetown.

Le fournisseur **DOIT assurer une conformité à 100%** à cette annexes A, et les annexes B et C. Toute déviation **DOIT être approuvée, en écriture**, par la Responsable de l'offre à commandes de Services publics et Approvisionnement Canada, **avant la fermeture des soumissions**.

Menus pour Panier-repas - Annexe C

Le fournisseur **DOIT être en mesure de fournir 100% des repas sur la Liste des Menus pour les Panier-repas** conformément aux exigences spécifiés aux **annexes B et C**.

PORTÉE DES SERVICES

Fournir des Repas de transit - «Panier-repas» selon un horaire donné pour répondre aux besoins énoncés. Le présent énoncé du besoin prendra la forme d'une offre à commandes. Produits visés:

Repas de transit - «Panier-repas»

ÉNONCÉ DE TRAVAIL

Le fournisseur retenu devra exécuter le travail décrit dans la présente offre à commandes de façon consciencieuse, professionnelle, diligente et efficace.

ÉTABLISSEMENT DES PRIX

Tous les frais d'expédition doivent être inclus dans les prix proposés. Le coût du consigne pour les boîtes de jus (0,10 \$ chaque) doivent aussi être inclus dans les prix proposés pour chaque panier-repas. Si le consignataire désire acquérir un produit qui n'est pas dans la liste jointe, le prix du fournisseur pour ce produit devra être le même que le plus bas prix accordé à son client le plus avantagé, à qualité et quantité égales. Le prix donné doit être celui en vigueur à la date de la livraison. Par la présente, le fournisseur certifie que le prix facturé pour un aliment qui ne se trouve pas dans la liste sera calculé en fonction des mêmes normes comptables que celles qui s'appliquent au prix des produits figurant dans la liste.

CONFIRMATION DE LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

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

Annexe A - W0105-16F010/A

PRODUITS REFUSÉS OU MANQUANTS

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

LIVRAISONS NON CONFORMES ET SUBSTITUTIONS

Aucune substitution ne doit être acceptée sans l'autorisation du représentant concerné des Services d'alimentation.

Une condition prévoit qu'aucun changement ne doit être apportée aux produits, genre d'emballage ou le format (si plus petit) après que l'offre à commandes est accordée À MOINS que le changement provient du fabricant. Vous devez aviser la responsable de l'offre à commandes à SPAC et le représentant concerné des Services d'alimentation à BS 5 Div C Gagetown de cette modification. Les modifications seront en vigueur seulement lorsque la responsable de l'offre à commandes les ait acceptés, avec l'approbation du représentant concerné des Services d'alimentation.

LIVRAISON

La livraison sera effectuée "sur demande" **un minimum de trois (3) fois par semaine** dans des camions réfrigérés, dans les **quatre (4) jours ouvrables** d'une commande, à la Cuisine H33 ou des endroits désignés de la BFC Gagetown. Les livraisons doivent être effectuées et complétées entre **7h et 18h**, les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis **et les samedis**. Le fournisseur est responsable de toute perte ou détérioration de la nourriture avant la prise en charge de la commande par le personnel du MDN à la BFC Gagetown.

DÉLAI DE COMMANDE - SERVICES DE LIVRAISON

Les commandes doivent être passées par téléphone, par télécopieur ou par courriel au moins **quatre (4) jours ouvrables** avant la date prévue de livraison.

Des **changements MINEURS** à la commande originale peuvent être faits au plus tard **48 heures** avant le moment prévu de livraison.

Les livraisons doivent être effectuées selon la demande.

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

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

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

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

Annexe A - W0105-16F010/A

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

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

LIVRAISONS URGENTES causée par une catastrophe naturelle, pour équipes de recherches et de secours etc..... (non causé par erreur d'inattention):

Une livraison urgente de Panier-repas DEVRA être effectuée **dans 48 heures d'avis** incluant les samedis, dimanches et jour fériés publics. Le MDN sera prêt à recevoir la livraison 24 heures par jour pour une livraison urgente.

CONDITIONS SPÉCIALES:

Le MDN garantit un achat minimum de quatre cent (400) repas en vertu des dispositions de la convention d'offre à commandes pour des repas de transit. Cependant, au moins vingt (20) repas du même menu devront être commandés par le Ministère pour que la demande soit prise en compte par le fournisseur.

Aucune annulation de commande ne sera acceptée en deçà de 3 jours de la date prévue de livraison.

Les remplacements d'articles dans les menus devront être de qualité égale ou supérieure et devront faire **l'objet d'une approbation préalable** par le représentant des Services d'alimentation du MDN.

EXIGENCES DE FACTURATION

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

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

Le fournisseur ne doit facturer que les produits livrés et acceptés. Il doit s'assurer, au moment de la livraison, qu'une demande de crédit est faite pour tous les produits refusés à la livraison par le représentant du consignataire. Il s'engage à fournir au consignataire, dans les (7) jours ouvrables suivant la date de livraison, un reçu détaillé donnant droit à un crédit pour tous les produits ayant fait l'objet d'un accord entre le consignataire et le fournisseur, soit parce qu'ils avaient été endommagés avant la livraison, soit parce qu'ils étaient manquants. Le fournisseur ne doit pas envoyer de facture au

Annexe A - W0105-16F010/A

consignataire avant de lui avoir fourni le reçu donnant droit à un crédit approuvé. Le fournisseur doit s'assurer qu'il n'y a aucune erreur sur les factures et que les prix indiqués sont ceux en vigueur au moment de la commande. Toutes les factures doivent être calculées en dollars canadiens.

Les informations suivantes doivent figurer sur les factures:

À l'attention de: **Nom de la cuisine cliente**
 Adresse postale complète de la cuisine
 Numéro de contrôle de la facture
 Date de la livraison

PAIEMENT DES FACTURES

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

TYPE DE TRANSPORT

La livraison des produits alimentaires réfrigérés doit se faire dans un véhicule doté d'un système de climatisation, à moins d'un avis contraire du consignataire.

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

Les normes de construction, de maintenance, d'hygiène, de réfrigération et de manutention doivent se rapprocher le plus possible (dans une mesure raisonnable) des normes en vigueur dans les épicerie commerciales canadiennes qui sont bien gérées.

ASSURANCE DE QUALITÉ

Le contrôle de la qualité sera effectué soit à l'usine, par un inspecteur du gouvernement du Canada, **ou** soit à la réception par le représentant du Service d'alimentation du ministère de la Défense nationale. Les résultats des contrôles, tels que test de goût, viscosité, teneur en sodium, microbiologie, oxygène résiduel, fiche nutritionnelle ou tout autre test jugé nécessaire, devront être produits sur simple demande. **Le MDN se réserve le droit d'effectuer toute visite qu'il juge opportune, pendant la durée de l'offre à commandes, des installations du fournisseur.**

Le contrôle de la qualité des produits sera fait suivant les normes établies le «**MDN - Spécifications sur la qualité des aliments**». Ces normes peuvent se trouver sur Achats et Ventes à www.achatsetventes en recherchant le numéro de soumission suivant:

Annexe A - W0105-16F010/A

Beef / Boeuf - E6TOR-13RM06

Bread and Baked Products / Pain et produits de boulangerie - E6TOR-13RM07

Butter and Margarine / Beurre et margarine - E6TOR-13RM08

Canned Fruits / Fruits en conserve - E6TOR-13RM09

Cereal / Céréales - E6TOR-13RM11

Cheese / Fromage - E6TOR-13RM12

Condiments and condiment Sauces / Condiments et sauces condimentaires - E6TOR-13RM14

Eggs and Egg Products / Oeufs et produits d'oeufs - E6TOR-13RM17

Fish and Seafood / Poissons et produits de la mer - E6TOR-13RM18

Fresh Fruits / Fruits frais - E6TOR-13RM20

Fresh Vegetables / Légumes frais - E6TOR-13RM21

Fruit Juices / Jus de fruits - E6TOR-13RM24

Pasta and Noodles / Pâtes alimentaires et nouilles - E6TOR-13RM30

Pork / Porc - E6TOR-13RM32

Poultry / Volaille - E6TOR-13RM33

Sugars and Preserves / Sucres et conserves - E6TOR-13RM36

Le contrôle de la qualité doit se fonder sur les spécifications de **«MDN - Spécifications sur la qualité des aliments»**. Le consignataire est la seule personne responsable de l'inspection finale et de l'acceptation des aliments au point de livraison. Les produits fournis ne doivent porter aucun signe de détérioration ou d'altération. De plus, ils doivent être propres et ne doivent pas avoir été endommagés par des rongeurs ou des insectes. Le consignataire a le droit de refuser des produits à la livraison et, dans ce cas, le fournisseur doit immédiatement retirer les produits rejetés.

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

Annexe A - W0105-16F010/A

Rendement du fournisseur:

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

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

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

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

Pendant la période de la présente offre à commandes, un produit et un service de grande qualité tel que défini par « l'Office des normes générales du Canada » (ONGC) seront exigés. Le fait de ne pas fournir la qualité de biens et services définie dans le présent texte *OU* le non-respect de l'annexe B et C à plus de dix (10) reprises pendant une période de l'offre à commandes aura les conséquences suivantes:

1. Avertissement initial concernant le fait de ne pas fournir le niveau de services nécessaire, les livraisons tel que demandé, les menus et les aliments tel que spécifié, des produits de qualité etc....
2. Les prochains incidents auront pour résultat l'envoi d'un avis écrit exigeant une mesure corrective, et
3. Dans le cas d'un dixième incident, **le fournisseur sera informé que son offre à commandes a été annulée et qu'aucune autre commande ne sera traitée.**

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

(Signature d'un représentant autorisé)

EXIGENCES ET SPÉCIFICATIONS OBLIGATOIRES POUR LES PANIERS-REPAS

Pour le Ministère de la Défense nationale (MDN) à la Base de soutien de la 5^e Division du Canada Gagetown

DESCRIPTION DU BESOIN: Fournir des repas en transit - «Panier-repas» préparés et emballés pour usage individuel seulement et prêts pour consommation immédiate; ces Panier-repas, pour lequel les menus et les exigences et spécifications obligatoires sont fournis aux annexes A et C et doivent aussi satisfaire aux exigences suivantes:

1. **Tous panier-repas doivent être exactement tel que spécifié à chaque menu.** Le poids, la dimension et la quantité des produits doivent être conformes aux descriptifs des menus joints.

2. **ÉCHANTILLONS:** Le MDN «pourrait» demander un échantillon de chaque panier-repas avant l'attribution d'une offre à commandes. Si demandé, les échantillons fournis doivent représenter les repas qui seront fournis tout au cours de la période de l'offre à commandes (OC). L'offrant DOIT se conformer en tous points et respecter à 100% aux exigences dans cette Annexe et l'Annexe C les menus. **À défaut de quoi votre soumission sera pas considérée d'avantage et sera rejetée.**

NOTA : «Si» les échantillons sont demandés, la responsable de l'offre à commande en avisera l'offrant qu'un panier-repas pour chaque menu, **exactement tel que spécifié dans le présent document et à l'annexe C**, doivent être livrés à la BFC Gagetown **par des moyens de transport à température contrôlée.**

3. **L'USINE DE SANDWICHES:** L'usine où les sandwiches sont fabriqués et emballés DOIT être certifié HACCP par le **Gouvernement fédéral, l'Agence canadienne d'inspection des aliments.**

- 3.1 L'usine de sandwiches qui fournira les sandwiches pour les panier-repas doit être inclus dans la Liste d'établissements reconnu HACCP / PASA - **Inspection des viandes** - PASA reconnu (liste des exploitants d'établissements agréés) qui se trouve à <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/polstrat/haccp/estlist/regf.shtml> (un certificat ou une lettre de l'Agence canadienne d'inspection des aliments devrait être soumis avec l'offre pour fin de confirmation)

- 3.2 L'usine de sandwiches doit aussi être inclus dans la **Liste des établissements canadiens agréés pour l'exportation pour le Poisson et produits de la mer** par l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui se trouve à <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/fispo/man/fimmii/chap2su3e.shtml> (un certificat ou une lettre de l'Agence canadienne d'inspection des aliments devrait être soumis avec l'offre pour fin de confirmation)

- 3.3** Dans le cas où l'Offrant n'est pas le fabricant des sandwiches, l'offrant doit aviser la responsable de l'offre à commandes le nom de la compagnie qui fournira les sandwiches pour les panier-repas pendant la période de l'offre à commandes. Cette compagnie doit être reconnu tel qu'indiqué ci-dessus. L'entrepreneur choisi ne doit pas changer le fabricant de sandwiches après l'attribution de l'offre à commandes sans rechercher l'approbation de la responsable de l'offre à commandes. Le MDN devront recevoir des échantillons de sandwiches avant donner l'approbation d'un changement.
- 4.** **EMBALLAGE:** Le procédé "Emballage sous Atmosphère modifiée (EAM) doit être utilisé pour l'emballage des sandwiches, sous-marins, sandwiches roulés etc...
- 4.1** Les Salade de chou, salade de pommes de terre et de macaroni/pâtes alimentaires devraient être dans un contenant d'emballage inviolable tel qu'un contenant en plastique recyclable et compostable avec un couvercle. Alors, l'étiquette devrait être placée sur le contenant, partiellement placée sur le couvercle et le contenant. Si les salades offertes viennent dans un contenant, **le format du contenant doit être un minimum de 4-5 oz.**
- 4.2** Chaque produit alimentaire inclus dans la boîte, sauf que le fruit frais, doit être scellé individuellement sous vide ou sous atmosphère modifiée, selon le cas.
- 5.** **ÉTIQUETTES:** Le Carton grand format (caisse) DOIT y avoir une étiquette placée en format "Paysage" (pour être capable de lire) sur le DEVANT BOUT du Carton grand format, placée tête au mur (comme une boîte à soulier) en anglais et en français. Chaque boîte repas doit aussi y avoir la même étiquette placée à aucun endroit spécifique sur la boîte à repas.
- 5.1** L'étiquette DOIT indiquer la **Date d'expiration** du Panier-repas et le **Nom** du panier-repas (tel que petit-déjeuner **ou** dîner **ou** souper **ou** Halal **ou** Végétarien), le **Numéro du Menu** et le **contenu** tel comme suit:
- Le nom de l'entrée(s) inclus; **Sandwich à Salade d'œufs, Sous-marin au Rôti de Bœuf et fromage** etc
- Jus de fruit;** les saveurs ne sont pas requis;
- Céréales;** le genre n'est pas requis;
- Fromage, Crackers'n Cheez, Pep & Cheeze, Pepperoni et Fromage** etc;
- Fruit : **orange, pomme** ou **Fruit to Go**;
- Compote/purée de pommes, salade de fruits, coupe de mandarines** etc;
- Genre de Salade : **Salade de chou crémeuse** ou **vinaigrette, Salade de Pommes de terre** ou **Salade à macaroni/pâtes alimentaires** etc.
- Genre de : **muffin, biscuit** ou **pudding**;
- Moutarde/mayonnaise/ketchup/margarine/sauce donair, pizza, marinara, tzitziki, salsa / couverts jetables**

5.2 Toutes les boites de panier-repas doivent indiquer, dans les deux langues officielles du Canada; en français et anglais, l'information suivante: **Avertissement allergie: le contenu peut contenir des traces d'arachides et de noix. / Allergy Warning: Contents may contain trace amounts of peanuts and/or tree nut residues.**

5.3 Pour tous les sandwiches, le Nom du Sandwich et la "Date de péremption" doivent être indiqués sur l'emballage de tous les sandwiches en français et en anglais.

5.4 La date de péremption doit aussi être indiquée sur l'emballage des Salades de chou, salade de pommes de terre et de macaroni/pâtes alimentaires.

6. **LES DATES D'EXPIRATION:** Pour tous les Panier-repas, la durée de conservation restante pour **TOUS les articles inclus** doit être d'au moins un minimum de quatorze (14) jours de la date de la livraison à BS 5 Div C Gagetown, garantie par un contrôle microbiologique, pour couvrir la période pour laquelle les repas ont été commandés.

6.1 La date d'expiration des articles au menu, dans les panier-repas, **ne doivent pas dépasser la date d'expiration figurant sur l'étiquette à l'extérieur de la boîte.**

7. **LIVRAISON DES PANIERS-REPAS:**

7.1 Tous les panier-repas doivent être livrés dans un Carton grand format (caisse). Il devrait y avoir environ 10 à un maximum de 12 Panier-repas par Carton grand format et **doivent être du même menu.**

7.2 Il ne doit pas y avoir plus que **20 Cartons grand format MAXIMUM, emballé sous film rétractable** sur une palette.

7.3 Les Repas en transit **doivent être bien fermé** avec du ruban d'emballage ou peuvent aussi être bien fermé en utilisant l'étiquette spécifié au N° 5.

7.4 Les Panier-repas DOIVENT être livrés dans une Boîte jetable en carton d'environ 25cm de longueur, 18cm de largeur et 9cm de hauteur. Pour fin de raison économique les boîtes de carton ondulé sont pas exigée maintenant que les panier-repas doivent être dans un carton grand format.

8. SANDWICHES DE GARNITURE À SALADE:

La garniture pour tous les sandwiches à salade **contenant le poulet, thon et le saumon doit** être faite avec la mayonnaise de **Hellmann's** seulement.

La garniture pour tous les sandwiches à **salade d'oeufs doit** être faite avec de la **Kraft Miracle Whip** seulement.

La garniture mélangée avec de la vinaigrette à salade est pas acceptable.

- 8.1** Tous le pain, petits pains, petits pains sous-marin, petit-pains Kaiser et tortillas etc doivent y avoir une "mince" couche, étendue également, de margarine Bece! régulier (ou une margarine équivalente non-hydrogénée) sur tous les sandwiches à garniture de salade. **SEULEMENT les sandwiches de garniture à salade sont requis d'avoir de la margarine** sur les produits de pain.

- 9. SANDWICHES À GARNITURE DE SALADE D'OEUFs:** Les sandwiches avec la garniture de Salade d'Œufs **DOIVENT être fait avec des Œufs FRAIS seulement (cuit dur et épluché)**. Des sandwiches fait avec des oeufs cuits durs emballé dans un sachet coussin (emballage sous mélange gazeux), des œufs coupés en dés congelés ou des œufs marinés ne sont pas acceptable.

- 10. JAMBON:** Pour tous les sandwiches, sous-marin, sandwich roulé contenant du jambon, **seulement le pain de jambon cuit pullman 4 po x 6 po sera accepté.** Aucun substitut.

- 11.** Toutes viandes DOIVENT être en **copeaux mince** aux articles tel que spécifié. (shaved thin)

- 12.** Dans les sous-marins, la viande devrait être disposée en couches distinctes et tous les sous-marins devraient être présentés de façon à ce que la viande soit visible sans qu'on ait besoin d'ouvrir le pain sous-marin.

- 13.** Tous les sandwiches roulés incluant le burrito DOIVENT être pliés à chaque bout et DOIVENT être coupés en deux.

14. **JUS**: Les jus **doivent être à base de 100% jus PURS** et non de mélanges ou boissons de fruits.
- 14.1 Une variété de saveurs de jus de fruit (2 saveurs) devrait être fournie dans chaque boîte pour les menus de Dîner, Souper, Halal et Végétarien.
- 14.2 Durant la période de l'offre à commandes, le MDN pourra demander de changer certaines saveurs de jus de fruit (pourvu qu'ils soient d'une valeur monétaire équivalente) sans frais supplémentaires au MDN. Si certaines saveurs sont ou deviennent moins favorable durant la période de l'offre à commandes, le MDN aura le droit d'aviser le l'entrepreneur choisi d'arrêter de fournir ces saveurs de jus lorsque son inventaire sera épuisé.
- 14.3 Le coût du consigne pour les boîtes de jus (0.10 \$ chaque) doit être inclus dans le prix du repas.
15. **CÉRÉALES**: Une variété de Céréales devra être fournie pour les menus de Petit-Déjeuner.
16. **FROMAGE**: Les genres et les coupes de fromage doivent être fournis tel qu'indiqué à chaque menu. Les tartinades de fromage ne sont pas acceptable.
17. **MUFFINS et BISCUITS**: Les muffins et les biscuits doivent être emballé individuellement.
- 17.1 Durant la période de l'offre à commandes, le MDN pourrait demander de changer les biscuits ou muffins (pourvu qu'ils soient d'une valeur monétaire équivalente) sans frais supplémentaires au MDN. Si tels biscuits ou muffins sont ou deviennent moins favorable, durant la période de l'offre à commandes, le MDN peut demander d'arrêter de fournir ces biscuits ou muffins lorsque l'inventaire du fournisseur retenu sera épuisé.
18. **POMMES**: Les pommes Gala, Granny Smith ou Red Delicious doivent être fournies. Seulement ces pommes seront acceptées.
19. **Sachet individuel de couverts jetables**. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre. Ces articles **DOIVENT** être tous à l'intérieur du sachet scellé pour raison hygiénique.

20. Des recettes doivent être produites sur demande.
21. **Fraicheur des Salades**: Ces produits doivent toujours être frais. Si les salades ne semblent pas fraîches avant la date de péremption/date limite de consommation indiquée sur l'étiquette, l'entrepreneur choisi devra prendre des mesures pour corriger le problème. Si l'entrepreneur choisi ne peut résoudre la question dans un délai de trois semaines suivant une première plainte, il devra, sans frais supplémentaires pour le MDN, obtenir un produit provenant d'un autre fournisseur, et ce, pour le reste de la période couverte par l'offre à commandes et pour tous panier-repas.
22. **RAPPELS**: En cas de rappel, l'entrepreneur choisi DOIT fournir au MDN une justification détaillée du rappel. Il devra fournir un premier rapport dans la semaine suivant le rappel, ainsi que des rapports subséquents dès qu'ils seront disponibles, jusqu'à ce que la cause du rappel ait été réglée. Les échéanciers de remplacement des repas seront négociés entre le MDN et l'entrepreneur choisi et sera déterminé selon la cause(s) du rappel.

Annexe C - W0105-16F010/A

<u>Petit-Déjeuner / Breakfast- Menu 1</u>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	Entrée: Muffin anglais au Jambon emballé sous vide - Muffin anglais de grosseur régulière (non géant); - Le jambon cuit 90g doit être en copeaux seulement (shaved); - jambon cuit devrait contenir au maximum 10g de matières grasses, 6g de gras saturés ou moins et un maximum de 1000 mg ou moins de sodium selon une portion de 110g;	Jambon 90g minimum	1	Quantité estimée pour une période d'un an: 500 Prix pour cette boîte-repas: \$/l'unité
b	Jus d'orange pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak Jus de pomme pur à 100 % fait de concentré –Tetra Pak	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Céréales - portions individuelles 1 bol ou 2 boîtes , assortis 1 Bol ou 2 Boîtes		1 ou 2	
d	Fromage cheddar, portion individuelle, Emballage Cryovac	21g minimum	1	
e	Orange fraîche		1	
f	Muffin au Bleuets - Doit être emballé individuellement;	Environ 1 x 90g ou 2 x 45g	1 ou 2	
g	Compote de pomme à saveur de fruits ou Salade de fruits dans son propre jus, jus de poire, jus de fruit concentré ou de l'eau seulement	environ 100-113 ml/g	1	
h	Moutarde, sachet individuel		2	
i	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
j	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

<u>Petit-Déjeuner / Breakfast- Menu 2</u>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Bagel et Fromage à la Crème emballé sous vide</p> <p>- Bagel doit être 100 % Blé entier, grains entiers ou multigrain.</p> <p>- Tartinade de Fromage à la crème léger (léger en matières grasses);</p> <p>- Tartinade de Fromage doit être en emballage-portion 2 x 18g minimum</p> <p>Le Bagel seulement doit être tranché et emballé individuellement <u>sans</u> la Tartinade de Fromage</p>	Tartinade de Fromage 36g minimum	1 2	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p style="text-align: center;">500</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p style="text-align: center;">\$ /l'unité</p>
b	Jus d'orange pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak Jus de pomme pur à 100 % fait de concentré – Tetra Pak	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Céréales - portions individuelles 1 bol ou 2 boîtes , assortis 1 Bol ou 2 Boîtes		1 ou 2	
d	Fromage cheddar, portion individuelle, Emballage Cryovac	21g minimum	1	
e	Orange fraîche		1	
f	Muffin à Carottes - Doit être emballé individuellement;	Environ 1 x 90g ou 2 x 45g	1	
g	Compote de pomme à saveur de fruits ou Salade de fruits dans son propre jus, jus de poire, jus de fruit concentré ou de l'eau seulement	environ 100-113 ml/g	1	
h	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

Petit-Déjeuner / Breakfast- Menu 3				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	Entrée: 'Muffin' à déjeuner au bacon et œuf emballé sous vide : - Doit être un Muffin anglais d'une grosseur régulière (non géant); - Un Oeuf cuit; - Bacon de dos seulement minimum 18g - 20g; - Une tranche de fromage fondu Cheddar - Ribbon de première qualité (1 tranche non et des morceaux coupés) 13g minimum; (la tartinade au fromage est pas acceptable)	Bacon de dos 18-20g minimum Fromage 13g minimum	1	Quantité estimée pour une période d'un an: 500 Prix pour cette boîte-repas: \$ /l'unité
b	Jus d'orange pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak Jus de pomme pur à 100 % fait de concentré – Tetra Pak	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Céréales - portions individuelles 1 bol ou 2 boîtes , assortis 1 Bol ou 2 Boîtes		1 ou 2	
d	Fromage cheddar, portion individuelle, Emballage Cryovac	21g minimum	1	
e	Orange fraîche		1	
f	Muffin à l'Avoine (tout genre) ou Muffin à l'orange/streusel - Doit être emballé individuellement;	Environ 1 x 90g ou 2 x 45g	1 ou 2	
g	Compote de pomme à saveur de fruits ou Salade de fruits dans son propre jus, jus de poire, jus de fruit concentré ou de l'eau seulement	environ 100-113 ml/g	1	
h	Ketchup, HEINZ aucun substitut		2	
i	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
j	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

<u>Petit-Déjeuner / Breakfast- Menu 4</u>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
A	Entrée: Œufs à la Coque emballés sous vide : - Doit y avoir deux (2) œufs à la coque (sans coquille) de catégorie A Canada; - Doit y avoir un (1) petit pain blanc de farine enrichie (le petit pain doit être emballé individuellement)		2 1	Quantité estimée pour une période d'un an: 100 Prix pour cette boîte-repas: \$ /l'unité
b	Jus d'orange pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak Jus de pomme pur à 100 % fait de concentré – Tetra Pak	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Céréales - portions individuelles 1 bol ou 2 boîtes , assortis 1 Bol ou 2 Boîtes		1 ou 2	
d	Fromage cheddar, portion individuelle, Emballage Cryovac	21g minimum	1	
e	Orange fraîche		1	
f	Muffin tout genre - Doit être emballé individuellement;	Environ 1 x 90g ou 2 x 45g	1 ou 2	
g	Compote de pomme à saveur de fruits ou Salade de fruits dans son propre jus, jus de poire, jus de fruit concentré ou de l'eau seulement	Environ 100-113 ml/g	1	
h	Margarine Becel. Aucun substitut	Portion individuelle	2	
i	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
j	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

Dîner / Lunch – Menu 1

Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sous-marin au Jambon cuit emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain Sous-marin Blanc enrichi de 9 po en longueur; - Le jambon cuit 150g doit être en copeaux seulement (shaved); - Fromage fondu à Sous-marins blanc en tranche prédécoupé 28g minimum; - Le Jambon cuit devrait contenir au maximum 10g de matières grasses, 6g de gras saturés ou moins et un maximum de 1000 mg ou moins de sodium selon une portion de 110g; 	<p>Jambon 150g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p>13 325</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p>\$ /l'unité</p>
b	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Salade de choux - crèmeuse	70g minimum	1	
d	Chris Brothers Pep & Cheeze Nibbler pak; ou l'équivalent Pepperoni et Fromage emballé sous vide	46g minimum	1	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious aucun substitut		1	
f	Mandarines en coupe, emballé dans son propre jus	Environ 100 ml/g	1	
g	Biscuits Oreo de Christie sachet de 2's; ou 1 Biscuit de cuisine maison, Cookie Club ou l'équivalent, 35g minimum	2's ou 1 x 35g minimum	1 sachet ou 1 chaque	
h	Moutarde, sachet individuel		2	
i	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
j	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

<u>Dîner / Lunch – Menu 2</u>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée : Salade au Poulet sur pain Kaiser emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gros Kaiser blanc enrichi; - Salade au Poulet en garniture 130g minimum; 	Garniture 130g minimum	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p style="text-align: center;">13 325</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p style="text-align: center;">\$</p> <p style="text-align: center;">//l'unité</p>
b	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Salade de pommes de terre	70g minimum	1	
d	Fromage cheddar, portion individuelle, Emballage Cryovac	21g minimum	1	
e	Orange fraîche		1	
f	Compote de pommes	Environ 100-113mg/g	1	
g	Barre tendre S'mores		1	
h	Moutarde, sachet individuel		2	
i	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
j	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

<u>Dîner / Lunch – Menu 3</u>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Bagel avec Poulet grillé façon Fajita emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bagel blanc ou multigrain; - Poulet en lanière grillé façon Fajita 120g minimum - Deux (2) tranches de fromage fondu Cheddar - Ribbon de première qualité 26g minimum; - Poulet devrait contenir au maximum 10g de matières grasses, 6g de gras saturés ou moins et un maximum de 1000mg ou moins de sodium selon une portion de 100g; 	<p>Poulet 120g minimum</p> <p>Fromage 26g minimum</p>	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p style="text-align: center;">13 325</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p style="text-align: center;">\$ /l'unité</p>
b	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Salade de chou - vinaigrette	70g minimum	1	
d	SunRype Fruit to Go, 100% collation aux fruits, saveurs assorties	14g minimum	1	
e	Ritz Cracker'n Cheez Handi-Snacks de Kraft ou l'équivalent	29g minimum	1	
f	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious aucun substitut		1	
g	Pudding Chocolat	Environ 99g	1	
h	Moutarde, sachet individuel		2	
i	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
j	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

<u>Dîner / Lunch – Menu 4</u>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sous-marin au Rôti de Bœuf et Fromage emballé sous vide :</p> <p>- Pain sous-marin 100% Blé entier, 9 po en longueur;</p> <p>- Rôti de bœuf cuit 150g doit être en copeaux seulement (shaved);</p> <p>- Tranches de fromage fondu Cheddar - Ribbon de première qualité, coupe de longueur sous-marin, 28g minimum;</p> <p>- Rôti de bœuf cuit devrait contenir au maximum 10 g de matières grasses, 6g ou moins de gras saturés et un maximum de 1300 mg de sodium ou moins selon une portion de 100 g;</p>	<p>Rôti de bœuf 150g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p style="text-align: center;">13 325</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p style="text-align: center;">\$ /l'unité</p>
b	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Salade de macaroni/pâtes alimentaires	70g minimum	1	
d	Chris Brothers Pep & Cheeze Nibbler pak; ou l'équivalent Pepperoni et Fromage emballé sous vide	46g minimum	1	
e	Orange fraîche		1	
f	Salade de fruits en coupe, dans son propre jus, jus de poire, jus de fruit concentré ou de l'eau seulement.	Environ 100 ml/g	1	
g	Biscuits Fudgee-O de Christie; ou 1 Biscuit de cuisine maison Chocolat, Cookie Club ou l'équivalent, 35g minimum	2's ou 1 x 35g minimum	1 sachet ou 1 chaque	
h	Moutarde, sachet individuel		2	
i	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
j	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

Dîner / Lunch – Menu 5

Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sandwich roulé avec Donair et Fromage:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortilla blanche originale d'un minimum de 10 à 12 po ; - Viande Donair 150g tranchée; - Fromage Mozzarella naturel râpé 30g; - Viande Donair cuite devrait contenir au maximum 30g de matières grasses, 10g ou moins de gras saturés et un maximum de 1100 mg ou moins de sodium selon une portion de 110g. 	<p>viande Donair 150g minimum</p> <p>Fromage 30g minimum</p>	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p>13 325</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p>\$ /l'unité</p>
b	Sauce Donair	<p>112g minimum</p> <p>1 x 112g ou 2 x 56g</p>	1 ou 2	
c	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
d	Salade de chou - crèmeuse	70g minimum	1	
e	Fromage cheddar, portion individuelle, Emballage Cryovac	21g minimum	1	
f	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious aucun substitut		1	
g	Mandarines en coupe, emballé dans son propre jus	Environ 100 ml/g	1	
h	Pudding, butterscotch, caramel écossais, caramel, chocolat/butterscotch, chocolat/caramel écossais, chocolat/caramel	Environ 99g	1	
i	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

<u>Dîner / Lunch – Menu 6</u>					
Art.	DESCRIPTION		Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut				
a	Entrée: Salade aux Oeufs sur pain Kaiser emballé sous vide : -Pain Kaiser blanc enrichi de gros format; - Salade aux Oeufs en garniture 130g minimum; - La garniture pour les sandwiches à Salade d'Oeufs DOIT être faite avec des oeufs frais SEULEMENT.		Garniture 130 g minimum	1	Quantité estimée pour une période d'un an: 13 325 Prix pour cette boîte-repas: \$ l'unité
b	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis		200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Salade de chou - vinaigrette		70g minimum	1	
d	Chris Brothers Pep & Cheeze Nibbler pak; ou l'équivalent Pepperoni et Fromage emballé sous vide		46g minimum	1	
e	Orange fraîche			1	
f	Compote de pomme		Environ 100-113 ml/g	1	
g	Barre tendre aux Pépites de chocolat			1	
h	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.			1	

Annexe C - W0105-16F010/A

Dîner / Lunch – Menu 7

Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sous-marin Pizza emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain sous-marin blanc enrichi, 9 po en longueur; - Salami tranché 100g minimum; -Pepperoni tranché 50g minimum; - Sauce à Pizza minimum et environ 30g distribué également sur la longueur et entre la viande; - Fromage fondu à Sous-marins blanc en tranche 28g minimum -Le salami et le pepperoni devrait contenir au maximum 23 g de matières grasses, 10g de gras saturés ou moins et un maximum de 1400 mg ou moins de sodium selon une portion de 100g. 	<p>Salami 100g Pepperoni 50g Minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p>13 325</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p>\$ /l'unité</p>
b	Sauce à Pizza ou Sauce Marinara	1 x 44 ml minimum	1	
b	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Salade de pommes de terre	70g minimum	1	
d	Ritz Crackers'n Cheez Handi-Snacks de Kraft ou l'équivalent	29g minimum	1	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious aucun substitut		1	
f	SunRype Fruit to Go, 100% collation aux fruits, saveurs assorties	14g minimum	1	
g	Biscuits à l'Avoine Dad's de Christie sachet de 2's ; ou 1 biscuit de cuisine maison à l'Avoine, Cookie Club ou l'équivalent, 35g minimum	2's ou 1 x 35g minimum	1 sachet ou 1 chaque	
h	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

<u>Dîner / Lunch – Menu 8</u>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Bagel avec Bologne et Fromage emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bagel, tout genre, environ 90g; - Bologne tranché 120g; - Deux (2) tranches de fromage fondu Cheddar - Ribbon de première qualité 26g minimum; - Bologne devrait contenir au maximum 24g de matières grasses, 9g de gras saturés ou moins et un maximum de 1300 mg ou moins de sodium selon une portion de 110 g. 	<p>Bagel environ 90g</p> <p>Bologne 120g minimum</p> <p>Fromage 26g minimum</p>	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p style="text-align: center;">13 325</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p style="text-align: center;">\$ /l'unité</p>
b	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Salade de chou - cèmeuse	70g minimum	1	
d	Ritz Crackers'n Cheez Handi-Snacks de Kraft ou l'équivalent	29g minimum	1	
e	Salade de fruits en coupe dans son propre jus, jus de poire, jus de fruit concentré ou de l'eau seulement.	Environ 100ml/g	1	
f	Orange fraîche		1	
g	Pudding – Meringue au citron	Environ 99g	1	
h	Moutarde, sachet individuel		2	
i	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
j	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

Dîner / Lunch – Menu 9

Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sous-marin à la Dinde emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain à sous-marin Blanc enrichi, 9 po en longueur; - Dinde 150g doit être en copeaux seulement (shaved); - Tranches de fromage fondu Cheddar - Ribbon de première qualité, coupe de longueur sous-marin, 28g minimum; - Dinde cuite devrait contenir au maximum 10 g de matières grasses, 6g ou moins de gras saturés et un maximum de 1000 mg de sodium ou moins selon une portion de 100 g. 	<p>Dinde 150g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p>13 325</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p>\$</p> <p>//l'unité</p>
b	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Salade de macaroni / pâtes alimentaires	70g minimum	1	
d	Fromage cheddar, portion individuelle, Emballage Cryovac	21g minimum	1	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious aucun substitut		1	
f	Mandarines en coupe, emballé dans son propre jus	Environ 100 ml/g	1	
g	Pudding Chocolat	Environ 99g	1	
h	Moutarde, sachet individuel		2	
i	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
j	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

Souper / Supper - Menu 1				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Mini Sous-marin au Jambon cuit emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain à sous-marin Blanc enrichi, 6 po en longueur; - Le jambon cuit 75g doit être en copeaux seulement (shaved); - Fromage fondu à Sous-marins blanc en tranche 14g minimum - Jambon cuit devrait contenir au maximum 10g de matières grasses, 6g de gras saturés ou moins et un maximum de 1000 mg ou moins de sodium selon une portion de 100g. 	<p>Jambon cuit 75g minimum</p> <p>Fromage 14g minimum</p>	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p style="text-align: center;">6 255</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p>
b	<p>Entrée : Sandwich de Salade au Poulet emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain à 100% Blé entier; - Salade au Poulet en garniture 95g minimum; 	Garniture de Poulet 95g minimum	1	\$ l'unité
c	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
d	Salade de chou – crèmeuse	70g minimum	1	
e	Chris Brothers Pep & Cheeze Nibbler pak; ou l'équivalent Pepperoni et Fromage emballé sous vide	46g minimum	1	
f	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious aucun substitut		1	
g	Mandarines en coupe, emballé dans son propre jus	Environ 100 ml/g	1	
h	<p>Biscuits Pépites de Chocolat de Peak Freans sachet de 2's ; ou</p> <p>1 biscuit de cuisine maison aux Pépites de Chocolat, Cookie Club ou l'équivalent, 35g minimum</p>	2's ou 1 x 35g Minimum	1 sachet ou 1 chaque	
i	Moutarde, sachet individuel		2	
j	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
k	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

Souper / Supper - Menu 2

Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Mini Sous-marin à la Dinde emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain à sous-marin 100% Blé entier, 6 po en longueur; - Dinde cuite 75g doit être en copeaux seulement (shaved); - Tranches de fromage fondu Cheddar - Ribbon de première qualité, coupe de longueur sous-marin, 14g minimum; - Dinde cuite devrait contenir au maximum 10 g de matières grasses, 6g ou moins de gras saturés et un maximum de 1100 mg de sodium ou moins selon une portion de 100 g. 	<p>Dinde 75g minimum</p> <p>Fromage 14g minimum</p>	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an: 6 255</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p>\$ /l'unité</p>
b	<p>Entrée: Sandwich de Salade au Thon emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain blanc enrichi; - Garniture de Thon 95g minimum; 	Garniture 95g minimum	1	
c	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
d	Salade de pommes de terre	70g minimum	1	
e	Compote de pomme	Environ 100 ml/g	1	
f	Fromage cheddar, portion individuelle, Emballage Cryovac	21g minimum	1	
g	Orange fraîche		1	
h	Barre tendre S'mores		1	
i	Moutarde, sachet individuel		2	
j	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
k	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

Souper / Supper - Menu 3

Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sandwich au Rôti de Bœuf emballé sous vide</p> <p>- Pain 100% Multigrain;</p> <p>- Rôti de Boeuf 75g doit être en copeaux seulement (shaved);</p> <p>- Rôti de Bœuf devrait contenir au maximum 10g de matières grasses, 6g de gras saturés ou moins et un maximum de 1300 mg ou moins de sodium selon une portion de 100g.</p>	Rôti de Boeuf 75g minimum	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p>6 255</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p>\$ /l'unité</p>
b	<p>Entrée: Sandwich de Salade aux Oeufs emballé sous vide :</p> <p>- Pain blanc enrichi;</p> <p>- Salade aux œufs en garniture 95g minimum;</p> <p>- La garniture pour les sandwiches à Salade d'Œufs DOIT être faite avec des Oeufs frais SEULEMENT.</p>	Garniture 95g minimum	1	
c	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
d	Salade de chou – vinaigrette	70g minimum	1	
e	Ritz Crackers'n Cheez Handi-Snacks de Kraft ou l'équivalent	29g minimum	1	
f	SunRype Fruit to Go, 100% collation aux fruits, saveurs assorties	14g minimum	1	
g	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious aucun substitut		1	
h	Pudding Chocolat	environ 99g	1	
i	Moutarde, sachet individuel		2	
j	Margarine Becel	Portion individuelle	2	
k	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
l	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.			

Annexe C - W0105-16F010/A

<u>Souper / Supper - Menu 4</u>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	Entrée: Sandwich de Salade de Saumon emballé sous vide - Pain 100% Blé entier ou Multigrain; - Salade de Saumon en garniture 95g minimum;	Salade de saumon 95g minimum	1	Quantité estimée pour une période d'un an: 6 255 Prix pour cette boîte-repas: \$ /l'unité
b	Entrée: Mini Sous-marin à la Dinde emballé sous vide : - Pain à sous-marin Blanc enrichi, 6 po en longueur; - Dinde 75g doit être en copeaux seulement (shaved); - Tranches de fromage fondu Cheddar - Ribbon de première qualité, coupe de longueur sous-marin, 14g minimum; - Dinde cuite devrait contenir au maximum 10 g de matières grasses, 6g ou moins de gras saturés et un maximum de 1100 mg de sodium ou moins selon une portion de 100g;	Dinde 75g minimum Fromage 14g minimum	1	
c	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
d	Salade de macaroni/pâtes alimentaires	70g minimum	1	
e	Chris Brothers Pep & Cheeze Nibbler pak; ou l'équivalent Pepperoni et Fromage emballé sous vide	46g	1	
f	Salade de fruits en coupe dans son propre jus, jus de poire, jus de fruit concentré ou de l'eau seulement.	Environ 100 ml/g	1	
g	Orange fraîche		1	
h	Biscuits Fudgee-O de Christie 2's; ou 1 Biscuit Chocolat de cuisine maison, Cookie Club ou l'équivalent 35g minimum	2's ou 1 x 35g minimum	1 sachet ou 1 chaque	
i	Moutarde, sachet individuel		2	
j	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
k	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

<u>Souper / Supper - Menu 5</u>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Salade aux Œufs sur Kaiser emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gros Kaiser blanc enrichi; - Salade aux œufs en garniture 95g minimum; - La garniture pour les sandwiches à Salade d'Œufs DOIT être faite avec des Oeufs frais SEULEMENT. 	Garniture 95g minimum	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p style="text-align: center;">6 255</p>
b	<p>Entrée: Sandwich au poulet grillé façon Fajita emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain 100% Multigrain; - Poulet en lanière grillé façon Fajita 75g minimum ; - Poulet devrait contenir au maximum 10g de matières grasses, 6g de gras saturés ou moins et un maximum de 1000 mg ou moins de sodium selon une portion de 100g. 	Poulet 75g minimum	1	<p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p style="text-align: center;">\$ /l'unité</p>
c	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
d	Salade de chou – crèmeuse	70g minimum	1	
e	Fromage cheddar, portion individuelle, Emballage Cryovac	21g minimum	1	
f	Mandarines en coupe, emballé dans son propre jus	environ 100ml/g	1	
g	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious aucun substitut		1	
h	<p>Biscuits Crèmes de Fruits de Peek Freans 2's ; ou</p> <p>1 Biscuit de cuisine maison, Cookie Club ou l'équivalent 35g minimum</p>	2's ou 1 x 35g minimum	1 sachet ou 1 chaque	
i	Moutarde, sachet individuel		2	
j	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
k	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

Souper / Supper - Menu 6

Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sandwich Club à la Dinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain 100% Multigrain; - Dinde cuite 75g doit être en copeaux seulement (shaved); - Bacon de dos seulement et entièrement cuit, 18g-20g minimum; - Deux (2) tranches de fromage fondu Cheddar – Ribbon de première qualité 26g minimum; - Dinde cuite devrait contenir au maximum 10g de matières grasses, 6g de gras saturés ou moins et un maximum de 1100 mg ou moins de sodium selon une portion de 100g. 	<p>Dinde 75g minimum</p> <p>Bacon de dos 18g minimum</p> <p>Fromage 26g minimum</p>	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p>6 255</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p>\$ //unité</p>
b	<p>Entrée: Salade d'imitation de Crabe sur Kaiser emballé sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gros Kaiser blanc enrichi; - Garniture de Salade d'imitation de Crabe 95g minimum; 	Garniture 95g minimum	1	
c	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
d	Salade de chou - vinaigrette	70g minimum	1	
e	Chris Brothers Pep & Cheeze Nibbler pak; ou l'équivalent Pepperoni et Fromage emballé sous vide	46g minimum	1	
f	Compote de pomme	Environ 100ml/g	1	
g	Orange fraîche		1	
h	Barre tendre aux Pépites de chocolat		1	
i	Moutarde, sachet individuel		2	
j	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
k	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

<u>Souper / Supper - Menu 7</u>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sandwich au Rôti de Bœuf emballé sous vide</p> <p>- Pain Blanc enrichi;</p> <p>- Rôti de Boeuf 75g doit être en copeaux seulement (shaved);</p> <p>- Rôti de Bœuf devrait contenir au maximum 10g de matières grasses, 6g de gras saturés ou moins et un maximum de 1300 mg ou moins de sodium selon une portion de 100g.</p>	Rôti de Boeuf 75g minimum	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p style="text-align: center;">6 255</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p style="text-align: center;">\$ /l'unité</p>
b	<p>Entrée: Sandwich de Salade de Poulet emballé sous vide</p> <p>- Pain 100 % Multigrain;</p> <p>- Salade de Poulet en garniture 95g minimum;</p>	Garniture 95g minimum	1	
c	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
d	Salade de pommes de terre	70g minimum	1	
e	Ritz Crackers'n Cheez handi-Snacks de Kraft ou l'équivalent	29g minimum	1	
f	SunRype Fruit to Go, 100% collation aux fruits, saveurs assorties	14g minimum	1	
g	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious aucun substitut		1	
h	Biscuits à l'Avoine Dad's de Christie sachet de 2's ; ou 1 biscuit à l'Avoine de cuisine maison, Cookie Club ou l'équivalent 35g minimum	2's ou 1 x 35g minimum	1 sachet ou 1 chq	
i	Moutarde, sachet individuel de moutarde		2	
j	Margarine Becel portion individuelle	Portion individuelle	2	
k	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
l	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

<u>Souper / Supper - Menu 8</u>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	Entrée: Sandwich de Salade de Poulet emballé sous vide - Pain blanc enrichi; - Salade de Poulet en garniture 95g minimum;	Garniture 95g minimum	1	Quantité estimée pour une période d'un an: 6 255 Prix pour cette boîte-repas: \$ /l'unité
b	Entrée: Sandwich au Pastrami emballé sous vide : - Pain de Blé entier à 100 %; - Pastrami 75g doit être en copeaux seulement (shaved); - Pastrami cuit devrait contenir un maximum de 10g de matières grasses, 6g de gras saturés ou moins et un maximum de 1300 mg ou moins de sodium selon une portion de 100g.	Pastrami 75g minimum	1	
c	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
d	Salade de chou – crèmeuse	70g minimum	1	
e	Chris Brothers Pep & Cheeze Nibbler pak; <i>ou l'équivalent</i> Pepperoni et Fromage emballé sous vide	46g minimum	1	
f	Salade de fruits en coupe dans son propre jus, jus de poire, jus de fruit concentré ou de l'eau seulement.	Environ 100 ml/g	1	
g	Orange fraîche		1	
h	Pudding – Meringue au Citron	Environ 99g	1	
i	Moutarde, sachet individuel		2	
j	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
k	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

HALAL – Menu 9

Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	Entrée: aucun Aucun sandwich est requis pour ce repas. (Le MDN ajoutera des sandwichs certifiés Halal dans cette boîte)		0	Quantité estimée pour une période d'un an: 715 Prix pour cette boîte-repas: \$ /l'unité
b	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Salade de chou – crèmeuse	70g minimum	1	
d	Mandarines en coupe, emballé dans son propre jus	Environ 100 ml/g	1	
e	Fromage cheddar, portion individuelle, Emballage Cryovac	21g minimum	1	
f	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious aucun substitut		1	
g	Biscuits Pépites de Chocolat de Peak Freans sachet de 2's ; ou 1 biscuit de cuisine maison Pépites de chocolat, Cookie Club ou l'équivalent 35g minimum	2's ou 1 x 35g minimum	1 sachet ou 1 chaque	
h	Moutarde, sachet individuel		2	
i	Mayonnaise seulement. Doit être Hellman's, Heinz ou Kraft seulement, aucun substitut. (aucune Miracle Whip)		2	
j	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

Végétarien – Menu 10

Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	Entrée: Falafel en rondelles emballé sous vide - Falafel en rondelles/Protéines végétariennes 180g;	Protéine végétarienne 180g minimum	1	Quantité estimée pour une période d'un an: 830 Prix pour cette boîte-repas: \$ /l'unité
b	Sauce Tzitziki, 2 x 56g/ml = 112g/ml minimum ; ou Hummus à saveur d'Ail rôti, d'Ail, Naturel ou Poivron rouge rôti 1 x 83g minimum ou plus; ou « Wings Dippits », à saveur d'Ail 2 x 44 ml minimum.	MINIMUM 2 x 56g/ml ou 1 x 112g/ml <i>ou</i> 1 x 83g <i>ou</i> 2 x 44 ml	1 ou 2	
c	Petit pain blanc enrichi emballé individuellement		1	
d	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
e	Salade de pommes de terre	70g minimum	1	
f	SunRype Fruit to Go, 100% collation aux fruits, saveurs assorties	14g minimum	1	
g	Fromage cheddar, portion individuelle, Emballage Cryovac	21g minimum	1	
h	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious aucun substitut		1	
i	Pudding Chocolat	Environ 99g	1	
j	Margarine Becel aucun substitut	Portion individuelle	2	
k	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

Végétarien – Menu 11

Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Burrito végétarien aux Fèves et Fromage emballé sous vide:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortilla à 100% Blé entier; - Tortilla doit être 10 à 12 pouces minimum; - Garniture végétarienne aux Fèves et Fromage 180g; - Fromage Cheddar NATUREL RÂPÉ 30g ; 	<p>Garniture 180g minimum</p> <p>Fromage 30g minimum</p>	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p>1050</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p>\$ /l'unité</p>
b	Sauce Salsa 100g minimum	100g minimum	1	
c	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
d	Salade de chou – crémeuse	70g minimum	1	
e	Ritz Crackers'h Cheez Handi-Snacks de Kraft ou l'équivalent	29g minimum	1	
f	Compote de pomme	environ 100ml/g	1	
g	Orange fraîche		1	
h	<p>Biscuits Oreo de Christie sachet de 2's; ou un</p> <p>Biscuit de cuisine maison, Cookie Club ou l'équivalent 35g minimum</p>	<p>2's ou 1 x 35g minimum</p>	1 sachet ou 1 chaque	
i	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

Annexe C - W0105-16F010/A

<u>Végétarien – Menu 12</u>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sous-marin végétarien emballé sous vide :</p> <p>- Pain sous-marin blanc enrichi de 9 po ;</p> <p>- <u>Option 1</u> : Sous-marin végétarien avec Légumes rôtis avec tomates séchées au soleil ; légumes suggérés (tomates séchées au soleil, piments rôtis, cœur d'artichauts et olives etc...) (mariné est optionnel)</p> <p>- Fromage fondu à Sous-marin blanc en tranche prédécoupé 28g minimum.</p> <p>- <u>Option 2</u> : Sous-marin végétarien avec Salade aux Œufs. La garniture doit être faite avec des œufs frais.</p> <p>- <u>Option 3</u> : Sous-marin végétarien au choix du fournisseur.</p> <p><u>NOTA</u> : Aucun thon, saumon ou poisson sera accepté pour le sous-marin végétarien.</p>	<p>Garniture pour sous-marin 180g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum (si/où requis)</p>	1	<p>Quantité estimée pour une période d'un an:</p> <p style="text-align: center;">1400</p> <p>Prix pour cette boîte-repas:</p> <p style="text-align: center;">\$ /l'unité</p>
b	Jus de fruits seulement, pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak - assortis	200ml minimum	1 + 1 2 totale	
c	Salade de chou – vinaigrette	70g minimum	1	
d	Salade de fruits en coupe, dans son propre jus, jus de poire, jus de fruit concentré ou de l'eau seulement.	Environ 100 ml/g	1	
e	Fromage cheddar, portion individuelle, Emballage Cryovac	21g minimum	1	
f	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious aucun substitut		1	
g	Pudding Chocolat	Environ 99g	1	
h	Sachet individuel de couverts jetables. Tous sachets doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre.		1	

