



---

**Modification No 001 à l'invitation à soumissionner**

**Titre : Panier-repas**

*Cette modification est émise afin de:*

- (1) Référence: **Annexe «A» - Besoin**

**SUPPRIMER** l'annexe « A » courante; et

**INSÉRER** à la place l'annexe « A » révisée le **15 février 2016, Révision N° 1**

**ET;**

- (2) Référence: **Annexe « B » - Exigences et spécifications obligatoires pour Panier-repas**

**SUPPRIMER** l'Annexe « B » courante; et

**INSÉRER** à la place l'annexe « B » révisée le **15 février 2016, Révision N° 1**

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

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

Amd. No. - N° de la modif.  
**001**  
File No. - N° du dossier  
MCT-5-38094 (015)

Buyer ID - Id de l'acheteur  
**mct015**  
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

---

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

Toute question relative à cette modification doivent être adressées à :

Charlotte Drisdelle  
Supply Officer / Agente d'approvisionnement  
Phone / Téléphone - (506) 851-6948  
Facsimile / télécopieur - (506) 851-6759  
Email : [charlotte.drisdelle@pwgsc-tpsgc.gc.ca](mailto:charlotte.drisdelle@pwgsc-tpsgc.gc.ca)

Public Works & Government Services Canada /  
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada  
1045 Main Street / 1045, rue Main  
Lobby C, 3rd Floor / Foyer C, 3ième étage  
Moncton, NB / Moncton (N.-B.) E1C 1H1

Government of Canada | Gouvernement du Canada

## **Paniers-repas**

**«BESOIN»**

***Base de soutien de la 5<sup>e</sup> Division du  
Canada Gagetown***

**3<sup>E</sup> GROUPE DE SOUTIEN DE SECTEUR**

**BESOINS EN PRODUITS ALIMENTAIRES**

**À LA GARNISON**

## **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.

## **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 fabriquant. **Le même s'applique pour un produit abandonné.** Vous devrez aviser la responsable de l'offre à commandes et le représentant concerné des Services d'alimentation à BS 5 Div C Gagetown d'un **changement d'un produit ou si un est abandonné. Un changement d'un produit ou un produit de remplacement pour un produit abandonné sera seulement accepté lorsque la responsable de l'offre à commandes ait accepté le changement, 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.

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

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 épiceries 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](http://www.achatsetventes) en recherchant le numéro de soumission suivant:

**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.

**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  
ACCEPTÉZ 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<sup>e</sup> 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**. La responsable de l'offre à commandes en informera l'offrant et lui donnera un délai pour se conformer à cette exigence. À défaut de donner suite à la demande de la responsable de l'offre à commandes et de se conformer aux exigences dans les délais prévus, la soumission sera déclarée non recevable.

3. **L'USINE DE SANDWICHES ET SALADES:** L'usine où les sandwichs et salades sont fabriqués et emballés DOIT être certifié HACCP par le Gouvernement fédéral, l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Tous sandwichs, salades, sous-marin, sandwich roulé etc doivent être fait dans une usine certifié HACPP.
  - 3.1 L'usine de sandwichs et salades qui fournira les sandwichs et salades 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 sandwichs 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 et les salades** 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 et salades** 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 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.