

Solicitation No. - N° de l'invitation
21201-170145
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21201-170145

Amd. No. - N° de la modif.
002
File No. - N° du dossier

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

Modification No 002 à l'invitation à soumissionner

Titre : Produits laitiers et aliments congelés

Cette modification est émise afin de:

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

SUPPRIMER toutes annexes « A » précédentes; et

INSÉRER à la place l'annexe « A » révisée le **18 novembre 2016**.

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.

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

Public Services and Procurement Canada /
Services publics et Approvisionnement Canada
1045 Main Street / 1045, rue Main
Lobby C, 3rd Floor / Foyer C, 3ième étage
Moncton, NB / Moncton (N.-B.) E1C 1H

«Produits laitiers et aliments congelés»

“BESOIN”

Service correctionnel Canada (SCC)

La prestation DOIT être effectuée aux établissements suivants:

Établissement Atlantique - Renous (Nouveau-Brunswick)

Pénitencier de Dorchester – Secteur medium - Dorchester (Nouveau-Brunswick)

Pénitencier de Dorchester – Secteur minimum - Dorchester (Nouveau-Brunswick)

Centre de Production alimentaire régional - Dorchester (Nouveau-Brunswick)

Établissement Springhill - Springhill (Nouvelle-Écosse)

Fourniture et livraison de nourriture aux établissements précisés

BESOIN

Fournir et livrer une variété de **produits laitiers et aliments congelés**, selon les besoins **aux cuisines** des établissements du Service correctionnel Canada (SCC) situés à Renous et **Dorchester** au Nouveau-Brunswick et Springhill en Nouvelle-Écosse selon les exigences.

Le proposant **DOIT fournir un prix pour chaque article et doit être en mesure de fournir 100%** de tous les articles indiqués à la «Liste des produits» à l'annexe B.

Le proposant **DOIT s'assurer une conformité à 100 %** avec cette Annexe A et la «Liste des aliments» à l'annexe B ci-jointe. **Toute dérogation DOIT être approuvée**, au préalable par la responsable de l'offre à commandes de Services publics et Approvisionnement Canada (SPAC), **par écrit AVANT la clôture de l'appel d'offres**. À défaut de quoi votre soumission sera pas considérée d'avantage et sera rejetée!

Le proposant doit formuler sa proposition en fonction des «formats individuels» et des «formats de caisse» et avoir des formats qui ressemblent le plus près possible aux formats demandés. Si vous proposez un format d'unité «plus grand ou plus petit» que le «format demandé», vous devez recevoir une **approbation écrite** donnée par la responsable de l'offre à commandes **AVANT la clôture de l'appel d'offres**.

Prière de noter que lorsque l'unité de distribution inscrit indique par caisse, le fournisseur est tenu d'indiquer un prix par caisse. Les propositions des entrepreneurs qui soumettent des prix autres que par caisse ne seront pas évaluées. En outre, l'offrant (l'entrepreneur choisi) doit facturer par caisse lorsque l'unité de distribution indique «caisse».

PRIX:

Les frais de livraison doivent être inclus aux prix proposés. Si le client 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 avantageux, à qualité et quantité égales. Le prix donné doit être celui en vigueur à la date de la livraison.

PROCÉDURES POUR LES COMMANDES

Toutes les commandes **DOIVENT** être passées par écrit. Le fournisseur doit être capable de recevoir les commandes par télécopieur et/ou courriel.

Toutes commandes DOIVENT être passées au plus tard par 11h00 deux (2) jours ouvrables avant le jour de la livraison prévu.

Des **changements MINEURS** à la commande originale peuvent être faits jusqu'à 11h00 un (1) jour ouvrable avant le jour de la livraison prévu.

CONFIRMATION DE LA DISPONIBILITÉ DES COMMANDES

Si un produit n'est pas disponible lors d'une commande, vous devez en aviser l'agent des services alimentaires de l'établissement ou son représentant ***de l'indisponibilité dans un délai de 4 heures.***

Les articles qui ne sont pas disponibles ne doivent PAS être commandés en livraison différée.

Les articles ne doivent pas manquer de chargement lorsque toute la quantité commandée n'est pas disponible. Tous les articles commandés doivent être traités intégralement ou annulés à défaut.

Seulement l'agent des services alimentaires ou son représentant possède l'autorité pour accepter des substitutions.

DIVERGES ET SUBSTITUTIONS

Aucun produit ne peut être substitué à moins que la substitution ne soit autorisée dans le document de commande subséquente à l'offre à commande par le chargé de projet.

Une condition prévoit qu'aucune modification ne doit être apportée au format d'emballage d'unité, de caisse, au genre de produits ni au prix après que l'offre à commandes est accordée à moins que les changements soient changés par le fabricant ou si un produit n'est plus fabriqué ni distribué. Vous devrez aviser la responsable de l'offre à commandes de cette modification.

NOTA: Les modifications seront en vigueur seulement lorsque la responsable de l'offre à commandes les ait acceptés.

Si un produit n'est plus offert temporairement seulement en raison des problèmes de fabrication, vous devez fournir un produit d'une valeur équivalente (si disponible), mais seulement si ce produit est jugé acceptable par l'agent des services alimentaires (ASA) ou par son représentant. Vous devrez expliquer les motifs qui justifient la non disponibilité temporaire du produit et vous devrez aviser l'ASA ou son représentant aussitôt que la marque d'origine est disponible à nouveau.

LIVRAISON DES PROVISIONS ALIMENTAIRES

Seulement une (1) livraison doit être effectuée par commande.

Les livraisons doivent être effectuées selon la demande.

Les livraisons doivent être effectuées directement à l'endroit précisé à chaque établissement individuel indiqué dans ce document.

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

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 les frais de retour de la marchandise qui est non conforme.

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

Lors des livraisons à l'établissement, toutes politiques de sécurité doivent être respectées.

Tout le personnel dont qui fait la livraison doit 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 D'URGENCE:

Livraisons d'urgence à cause de «CONFINEMENT AUX CELLULES»:

Les livraisons d'urgence, à cause de «confinement aux cellules» DOIVENT être livrées dans les 24 heures d'avis seulement pendant les jours ouvrables.

Autres Livraisons d'urgence:

Dans l'hypothèse où une commande ne peut pas être livrée en raison de la météo, des grèves d'une durée d'une journée, le fournisseur devra effectuer la livraison lors de la prochaine journée ouvrable et pas plus tard que la deuxième journée ouvrable suivant la date déjà prévue pour la livraison.

Lorsqu'une grève se prolonge au delà d'une journée ou deux, d'autres dispositions devront être prises par la direction de l'établissement pour la livraison à l'établissement.

Exigences de la livraison pour chaque établissement

Établissement Atlantique (ÉA) - Renous, (N-B)

Établissement Atlantique exige une **(1) livraison par semaine**

Les livraisons sont acceptées à chaque jour du **lundi au vendredi** et doivent être effectuées entre **8h00 à 11h00** et de **13h00 à 15h00**. (les livraisons doivent être terminées par 11h00 et 15h00).

Les livraisons d'urgence seront acceptées selon l'horaire habituel mais jusqu'à 16h00, livraison terminée.

Endroit de la livraison - exigence obligatoire

Toutes les livraisons à l'Établissement Atlantique DOIVENT être effectuées sur les quais de chargement et doivent être reçues par la Réception centrale.

Pénitencier de Dorchester (PD); Secteur medium et Secteur minimum et le Centre de Production alimentaire régionale (CPAR) - Dorchester, N-B

Pénitencier de Dorchester, secteur medium exige une **(1) livraison par semaine**.

Pénitencier de Dorchester, secteur minimum – **il doit y avoir deux (2) livraisons par semaine**

Centre de Production alimentaire régional - **il doit y avoir deux (2) livraisons par semaine**

Les livraisons sont acceptées à chaque jour du **lundi au vendredi** et doivent être effectuées entre **8h00 à 11h00** et **13h00 à 15h00**. (les livraisons doivent être terminées par 11h00 et 15h00).

Les jours de la livraison doivent être déterminés et confirmés entre le représentant des services alimentaires de chaque établissement et le fournisseur. (les jours de la livraison au DP Minimum et au CPAR seront déterminés par la Chef des Services alimentaires avec le fournisseur)

Les livraisons d'urgence seront acceptées selon l'horaire habituel.

Endroit de la livraison - exigence obligatoire

Les livraisons au Pénitencier de Dorchester Secteur « medium » doivent être effectuées au bâtiment désigné «Achats et entrepôt» («Procurement & Stores»).

Les livraisons au Centre de Production alimentaire régional (CPAR) **et** au Pénitencier de Dorchester, Secteur « minimum » doivent être effectuées au bâtiment du Centre de Production alimentaire régional. **Toutes livraisons au bâtiment du Centre de Production alimentaire régional doivent être effectuées dans un camion n'excédant pas plus que 36 pieds de longueur au maximum.**

Établissement Springhill (ÉS) - Springhill (N-É)

Établissement Springhill exige **une (1) livraison par semaine**

Les livraisons sont acceptées à chaque jour allant du **lundi au vendredi** et doivent être effectuées entre **8h00 à 11h00** et de **13h00 à 15h00**. (Les livraisons doivent être terminées par 11h00 et à 15h00).

Les livraisons d'urgence seront acceptées selon l'horaire habituel.

Endroit de la livraison - exigence obligatoire:

Les livraisons à l'Établissement Springhill DOIVENT être effectuées directement à la PORTE ARRIÈRE DE LA CUISINE. Le camion DOIT toujours pouvoir se rendre directement à la porte arrière de la cuisine.

NOTA:

Le jour de la livraison sera déterminé entre le représentant de chaque établissement et le fournisseur retenu AVANT la date du début de l'offre à commandes.

Lors des livraisons dans tous les établissements, les camions ne doivent contenir AUCUN tabac ni alcool.

Les livraisons ne pourront pas être effectuées dans aucun autre endroit dans les établissements.

EXIGENCES CONCERNANT À LA FACTURATION

Lors de chaque livraison, une facture d'achat informatisée ou tapée à la machine à écrire **un (1) exemplaire seulement** doit être remise au client lors de chaque livraison

Une facture manuscrite ne sera acceptée !

Lorsque des corrections doivent être apportées à une facture, vous DEVEZ faire imprimer une copie corrigée qui sera remise lors de la livraison.

Aucune correction manuscrite sur des factures ne sera acceptée!

À l'aide d'une copie de la facture remise par le fournisseur et d'une copie présentée par le personnel responsable de faire la commande, le représentant des livraisons du client, de concert avec le représentant du fournisseur s'assureront que toute la commande a été intégralement livrée.

Le fournisseur doit facturer que pour les articles livrés et acceptés. Le fournisseur doit s'assurer qu'une demande d'un reçu de crédit ait été émise au moment de la livraison pour les articles qui ne sont pas acceptés par le représentant du client au moment de la livraison. Le fournisseur convient de remettre au client un reçu de crédit détaillé dans un délai de sept (7) jours ouvrables pour tous les articles dont le client et le fournisseur conviennent étaient endommagés avant la livraison. Aucun article ne manquera le chargement car les commandes seront effectuées sur la base «exécuter sinon annuler». Les factures ne seront pas acheminées pour paiement jusqu'à ce que le fournisseur remette au client un reçu de crédit approuvé. Le fournisseur doit s'assurer que toutes les factures mentionnent les prix en vigueur au

moment de la commande. Les commandes seront calculées en dollars canadiens.

Toutes les factures doivent mentionner les renseignements suivants:

1. Le numéro du bon de commande
2. À l'attention du: nom de l'établissement demandeur
3. Adresse postale intégrale
4. Numéro de contrôle de la facture
5. Date de livraison

GENRE DE TRANSPORT

La livraison des aliments froids ou surgelés doit être effectuée par des moyens de transport à température contrôlée à moins que le client ne donne d'autres directives.

Les véhicules utilisés pour le transport des provisions doivent être considérés comme une extension des installations du fournisseur. En conséquence, les camions ne doivent pas exposer les aliments à des risques qui pourront compromettre leur qualité. Le véhicule doit constituer un lieu d'entreposage intérimaire entre le fournisseur jusqu'à destination.

Les normes de construction, d'entretien, de réfrigération et de manutention doivent être identiques dans la mesure du possible à celles d'une épicerie canadienne commerciale de bonne réputation.

PALETTISATION

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

Les commandes DOIVENT être divisées sur différentes palettes par la cuisine/section de chaque établissement et le nom de la cuisine/section doit être clairement indiqué sur au moins deux (2) côtés de chaque palette.

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

***Produits réfrigérés; et
Produits congelés***

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

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

PRODUITS

L'emballage et l'étiquetage doivent être conformes aux normes de l'Office des normes générales du Canada (ONGA) et aux règlements de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Les emballages à l'unité doivent porter une date de péremption.

DATES D'EXPIRATION

NORMES : Tous les aliments emballés doivent être conformes aux dispositions pertinentes des lois et règlements et aux normes des organismes suivants :

- a) Loi sur les aliments et drogues et son règlement d'application
- b) Loi sur les produits agricoles au Canada
- c) Office des normes générales du Canada
- d) Normes d'inspection de l'ACIA

ASSURANCE DE LA QUALITÉ

Les produits surgelés doivent être livrés individuellement et doivent avoir une température interne qui n'est pas supérieure à moins dix-huit degrés centigrade.

Tous les produits doivent avoir été fabriqués récemment et doivent porter la date de production la plus récente. La date de péremption doit être clairement indiquée dans un endroit visible et toute condition qui pourrait influencer la date de péremption doit être indiquée au moment de la commande.

Les produits périmés SERONT retournés au fournisseur à ses frais !

La qualité sera contrôlée en fonction des normes établies par **«l'Office des normes générales du Canada»**.

Un exemplaire est disponible et peut être acheté auprès du :

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

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

Télécopieur : (819) 956-5644

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

Site Web de l'ONGC: <http://www.tpsgc.gc.ca/cgsb/home/index-f.html>

L'inspection finale et l'acceptation des provisions seront effectuées uniquement par le client lors de la livraison. Tous les produits fournis seront exempts de détérioration, de saletés ou de dommages par les insectes ou les rongeurs. Le client aura le droit de refuser des produits au moment de la livraison et le fournisseur doit immédiatement enlever tout produit inacceptable.

Il est loisible aux représentants du SCC d'effectuer des inspections de qualité aux installations du fournisseur selon les besoins.

Rendement du fournisseur:

L'agent des services alimentaires ou son représentant désigné surveillera le rendement du contractant à chacun des établissements.

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 de signaler la non-disponibilité des produits commandés dans un délai de 4 heures ;
- 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 - «Liste d'aliments» à plus de huit (8) reprises au cours de l'offre à commandes aura les conséquences suivantes:

1. Avertissement initial concernant le fait de ne pas fournir le niveau de services nécessaire, les produits de la qualité ou du calibre approprié etc....
2. Des incidents additionnels auront pour résultat l'envoi d'un avis écrit exigeant une mesure corrective,
3. Dans le cas d'un neuvième incident, le fournisseur **sera informé** que son offre à commandes a **été mise de côté** et qu'aucune autre commande ne sera traitée.

VEUILLEZ SIGNER CI-DESSOUS POUR CONFIRMER QUE VOUS CONVENEZ DE RESPECTER LES EXIGENCES OBLIGATOIRES PRÉVUES AUX PRÉSENTES.

(Signature du représentant autorisé)