



RETURN BIDS TO:

RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

PWGSC/TPSGC Acquisitions Bid Receiving
Box/Boîte de Réception des Soumissions
Bid Receiving Box/Boîte de Récepti
1st Floor/1^{ère} étage, Suite 1212
100-1045 Main Street
Moncton
New Brunswick
E1C 1H1
Bid Fax: (506) 851-6759

Revision to a Request for a Standing Offer

Révision à une demande d'offre à commandes

Regional Individual Standing Offer (RISO)

Offre à commandes individuelle régionale (OCIR)

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

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

Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address

Raison sociale et adresse du
fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution

Acquisitions NB/PEI (Moncton Office) – Bureau
d'acquisitions N.-B./Î.-P.-É. (Moncton)
1045 Main Street / 1045, rue Main
Moncton
New Bruns
E1C 1H1

Title - Sujet OCIR Fruits et légumes frais	
Solicitation No. - N° de l'invitation 21201-197539/01/A	Date 2019-05-10
Client Reference No. - N° de référence du client 21201-197539	Amendment No. - N° modif. 002
File No. - N° de dossier MCT-8-41108 (015)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$MCT-015-5533	
Date of Original Request for Standing Offer Date de la demande de l'offre à commandes originale 2019-02-04	
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2020-02-24	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Drisdelle, Charlotte J.	Time Zone Fuseau horaire Atlantic Standard Time AST
Telephone No. - N° de téléphone (506) 962-5329 ()	Buyer Id - Id de l'acheteur mct015
FAX No. - N° de FAX (506) 851-6759	
Delivery Required - Livraison exigée	
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	
Security - Sécurité This revision does not change the security requirements of the Offer. Cette révision ne change pas les besoins en matière de sécurité de la présente offre.	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

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

Solicitation No. - N° de l'invitation
21201-197539
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21201-197539

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 : Fruits et légumes frais

Cette modification est émise afin de:

- (1) Référence: Annexe «B» - Liste des Produits

SUPPRIMER l'annexe B courante; et

INSÉRER à la place **l'annexe B révisée le 2019-05-10 Modification N° 002**

L'annexe B révisée en dernier doit être soumise avec l'offre.

- (2) Référence: Annexe «A» - Besoin

SUPPRIMER l'annexe A courante; et

INSÉRER à la place **l'annexe A révisée le 2019-05-10 Modification N° 002**

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) **962-5329**
Facsimile / télécopieur - (506) 851-6759
Courriel : charlotte.drisdelle@pwgsc-tpsgc.gc.ca

File No / No de dossier: 21201-19 7539 Annexe B Base de paiement - Annex "B" Basis of Payment
Title / Titre: Fruits et Légumes frais / Fresh Fruits & Vegetables Révisé 2019-05-10 Modification N° 002

Vendor Name / Nom du fournisseur:									
Period / Période: 2019-04-01 - 2020-03-31 - divisé en périodes d'offre à commandes mensuelles									
Article	Quantité estimative mensuel	Unité de distribution	DESCRIPTION	Calibre individuel, formats de paquet et caisse requis	Calibre individuel et formats de paquet et caisse offert	N° de produit	Prix		
1	120	caisse	Pommes, McIntosh aucun substitut (le prix sera évalué par le compte/quantité)	120 - 125 ct aucun substitut				par	caisse
2	210	caisse	Bananes, marque Chiquita aucun substitut	40 lb = 18 kg				par	caisse
3	40	caisse	Couronnes de Broccoli	20 lb				par	caisse
4	40	caisse	Chou pommé vert	22.7 kg / 50 lb				par	caisse
5	40	caisse	Chou, rouge	22.7 kg / 50 lb				par	caisse
6	60	caisse	Cantaloupes, 15 à 18 ct seulement, aucun substitut. Le prix sera évalué selon le prix de caisse et non par le compte (quantité).	15 à 18 ct seulement aucun substitut				par	caisse
7	200	caisse	Carottes	50 lb = 22.7 kg				par	caisse
8	100	caisse	Carottes 10 x 5 lb par sac aucun substitut	10 x 5 lb aucun substitut				par	caisse
9	180	caisse	Célerie, le prix sera évalué selon le prix de caisse et non par la quantité/compte.	24 ct - 30 ct				par	caisse

Article	Quantité estimative <u>mensuel</u>	Unité de distribution	DESCRIPTION	Calibre individuel, formats de paquet et caisse requis	Calibre individuel et formats de paquet et caisse offert	N° de produit	Prix	
10	100	caisse	Concombres, moyen	24 ct				par caisse
11	25	caisse	Concombres anglais , aucun substitut	12 ct aucun substitut				par caisse
12	100	caisse	Melon Honeydew 8 à 9 ct seulement, aucun substitut. Le prix sera évalué selon le prix de caisse et non par le compte (quantité).	8 à 9 ct seulement aucun substitut				par caisse
13	80	caisse	Kiwi	135 ct - 10 kg aucun substitut				par caisse
14	100	caisse	Laitue Romaine, 24 à 30 ct la caisse (saisonnier) Le prix sera évalué par le prix de caisse et non par le compte (quantité).	24 à 30 ct				par caisse
15	130	caisse	Laitue Iceburg, doit être emballée, 24 à 30 ct la caisse (saisonnier) Le prix sera évalué par le prix de caisse et non par le compte (quantité).	24 à 30 ct				par caisse
16	60	caisse	Champignons, en vrac,	2.27 kg = 5 lb				par caisse
17	15	sac	Oignons espagnols , en vrac 1 x 50 lb aucun substitut	22.7 kg / 50 lb aucun substitut				par caisse
18	15	sac	Oignons, rouges aucun substitut	11.34 kg = 25 lb				par sac
19	230	caisse	Oignons	10 x 5 lb aucun substitut				par caisse

Article	Quantité estimative <u>mensuel</u>	Unité de distribution	DESCRIPTION	Calibre individuel, formats de paquet et caisse requis	Calibre individuel et formats de paquet et caisse offert	N° de produit	Prix	
20	10	caisse	Oignons vert	48 bouquet				par caisse
21	80	caisse	Oranges, calibre 138, aucun substitut	138 ct seulement aucun substitut				par caisse
22	160	caisse	Poivrons verts, calibre de moyen à gros aucun substitut	10 - 25 lb				par caisse
23	66	caisse	Poivrons rouges, calibre moyen à gros aucun substitut	2 kg - 5 kg				par caisse
24	275	sac	Pommes de terre, blanche ou jaune (Russet), en vrac (#1 doit être fourni de juin à septembre) (#2 doit être fourni de octobre à mai)	22.7 kg / 50 lb				par sac
25	25	caisse	Radis (saisonnier)	30 x 170g = 6oz				par caisse
26	100	caisse	Épinards (saisonnier)	12 x 10 oz = 284g				par caisse
27	350	caisse	Tomates, (saisonnier)	11.36 kg / 25 lb				par caisse
28	32	caisse	Navets	22.7 kg = 50 lb				par caisse
29	20	caisse	Salade Mesclun	3 lb / 1.36 kg le sac				par caisse
30	35	caisse	Salade verte, consistant au moins de laitue, chou rouge et carottes rapées, doit être lavée, coupée prêt à manger et emballé sous vide, aucun substitut (saisonnier)	environ 8 x 2.5 lbs = 20 lbs la caisse				par caisse

Article	Quantité estimative mensuel	Unité de distribution	DESCRIPTION	Calibre individuel, formats de paquet et caisse requis	Calibre individuel et formats de paquet et caisse offert	N° de produit	Prix	
31	56	caisse	Chou chinois (Bok Choy)	40 lbs = 18.14 kg				caisse
32	100	caisse	Courgettes Zucchini	25 lbs environ				caisse
33	100	caisse	Germes de haricot	1/2 caisse = 5 lbs à une pleine caisse = 10 lbs maximum				caisse
34		%	Divers articles qui ne figurent pas aux présentes, au prix de gros moins un escompte de _____% ou au prix coûtant majorés de _____%.					

Chaque produit doit être livré dans sa caisse d'origine.

L'offrant doit être conforme avec les «calibres individuels» de certains produits et formuler sa proposition en fonction des **formats individuels** le plus près possible aux formats demandés. Si vous proposez un format de paquet plus grand que celui demandé vous devez recevoir l'approbation écrite de l'Agente d'approvisionnement AVANT la clôture d'appel d'offres. À défaut de quoi votre soumission sera pas considérée d'avantage et sera rejetée.

Il appartient au soumissionnaire de demander des éclaircissements sur les articles concernant les exigences exprimées dans la présente, s'il y a lieu, AVANT la date de clôture des soumissions.

Le Canada demande que aucune Feuille de Prix soumise soit écrite à la main. Toutes soumissions doivent être soumises avec cette Annexe B en format Excel. Une copie de cette Annexe B en format Excel doit être obtenue par contactant la responsable de l'offre à commandes.

NOTA: Les quantités estimatives pour les produits indiqués "saisonnier" sont basée selon les périodes d'offre à commandes mensuel où le produit sera en saison et le prix sera plus abordable aux établissements.

Rapports d'utilisation périodique - offres à commandes: L'offrant doit compiler et tenir à jour des données sur les biens fournis aux établissements du SCC en vertu de contrats découlant de l'offre à commandes. Ces données doivent comprendre tous les achats, incluant ceux payés au moyen d'une carte d'achat du gouvernement du Canada (pour tous les établissements ensemble). Les données doivent être présentées à la responsable de l'offre à commandes dans 10 jours suivant la fin de la période d'offre à commandes.

Révisé 2019-05-10 Modification N° 002

«Fruits et légumes frais»

«BESOIN»

Service correctionnel du 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)

Période de validité de l'offre à commandes

Du 1er avril 2019 au 31 mars 2020

Divisée en 12 périodes d'offres à commandes mensuelles

BESOIN

Fournir et livrer une variété de « **fruits et légumes frais** », selon les besoins aux établissements du Service correctionnel du Canada selon les exigences.

Le proposant **DOIT s'assurer une conformité à 100 %** avec cette Annexe A et la «Liste des aliments» à l'annexe B. **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 «calibres individuels» tel que spécifié pour certains produits et les «formats individuels» qui ressemblent le plus près possible aux formats demandés. Si vous proposez un format de paquet beaucoup plus grand ou plus petit que le format individuel de paquet demandé, vous devez recevoir une approbation écrite donnée par la responsable de l'offre à commandes **AVANT la clôture de l'appel d'offres**.

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 d'aliments» ci-jointe à l'annexe B.

ÉTABLISSEMENT DES 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 avantage, 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 le dernier 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 2 heures ou 4 heures au maximum.***

LIVRAISONS NON CONFORMES ET SUBSTITUTIONS

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

Une condition prévoit qu'aucune modification ne doit être apportée au format d'emballage ou de caisse, au calibre du produit, au genre de produit ou le prix après que l'offre à commandes est accordée à moins que les changements parviennent du distributeur ou du pays d'origine du produit ou si un produit est temporairement indisponible en raison des problèmes de météo, le fournisseur devra en aviser la responsable de l'offre à commandes à SPAC de cette modification.

SERVICES DE LIVRAISON - DÉLAI DE COMMANDE

Seulement une (1) livraison doit être effectuée par commandes par Établissement. **Le Pénitencier Dorchester et l'Établissement Springhill qui ont deux secteurs de sécurité, medium et minimum les commandes des deux secteurs doivent être effectuées ensemble en même temps seulement une fois dans une journée.**

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 produits commandés doivent être traités intégralement ou annulés à défaut.

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.

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

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

EXIGENCES CONCERNANT À LA FACTURATION

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

Toutes livraisons au «bâtiment du Centre de production alimentaire régionale» doivent être effectuées dans un camion n'excédant pas plus que 36 pieds de longueur au maximum.

Toutes livraisons à l'Établissement Atlantique doivent être effectuées dans un camion avec la capacité d'être reculé complètement dans la porte de baie sur le quai de chargement **48 po de hauteur du sol**.

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.

L'offrant doit confirmer les camions de leur entreprise sont conforme avec les exigences obligatoires indiqués ci-dessus :

Signature et la date

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 intermédiaire 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 d'une hauteur maximale de 180 cm.

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

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

Produits refroidis et produits non-refroidis;

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.

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

Le contrôle de la qualité des produits sera fait suivant les normes établies par les **«Spécifications sur la qualité des aliments (SQA) - aliments achetés par les ministères fédéraux»**. Ces normes peuvent se trouver sur **publications.gc.ca** en recherchant le numéro de catalogue suivant:

FQS-10 Fresh Fruit – Catalogue No. D2-531/10-2018E-PDF
SQA-10 Fruits frais - N° de catalogue D2-531/10-2018F-PDF

FQS-11 Fresh Vegetables – Catalogue No. D2-531/11-2018E-PDF
SQA-11 Légumes frais - N° de catalogue D2-531/11-2018F-PDF

Tous les fruits et légumes frais doivent être de production récente. Ils doivent porter, bien en évidence, leur durée de conservation ou la date de péremption. De plus, toute condition ayant un effet sur la durée de conservation doit avoir été clairement spécifiée lors de la commande. Tous les produits qui doivent être consommés au cours de cinq (5) jours civils suivant la livraison seront refusés et retournés (ouverts ou non ouverts) à l'offrant aux frais de ce dernier.

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.

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 Services publics et Approvisionnement Canada; et

Pendant la période de la présente offre à commandes, un produit et un service de grande qualité tel que défini par «**MDN - Spécifications sur la qualité des aliments**» seront exigés. Le fait de ne pas fournir la qualité de biens et services définie dans le présent texte OU le non-respect de l'annexe B - la «Liste des aliments» à plus de huit (8) reprises au cours de l'offre à commandes pourrait avoir 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 annulée et qu'aucune autre commande ne sera traitée.

Exigences obligatoires de la livraison pour chaque établissement

Pénitencier de Dorchester (PD) Secteur medium et Secteur minimum - Dorchester, N-B

Pénitencier de Dorchester, Secteur medium exige une à deux (1-2) livraisons par semaine.
Pénitencier de Dorchester, Secteur minimum exige deux (2) livraisons par semaine.
Le Centre de production alimentaire régional exige une (1) livraison par semaine.

Les livraisons seront 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 complétées par 11h00 et 15h00**)

En cas d'urgence, le PD recevra les livraisons selon l'horaire habituel.

Endroit de la livraison - exigence obligatoire

Les livraisons au PD, Secteur Medium et le Centre de production alimentaire régional doivent être effectuées au bâtiment désigné «Achats et entrepôt» («Procurement & Stores»).

Toutes livraisons au **PD Secteur Minimum** et le **Centre de production alimentaire régionale** **DOIVENT** être effectuées au **«bâtiment du Centre de production alimentaire régionale»**. Toutes livraisons au «bâtiment du Centre de production alimentaire régionale» doivent être effectuées dans un camion **n'excédant pas plus que 36 pieds de longueur au maximum**.

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

Établissement Atlantique - Renous (N-B) exige deux (2) livraisons par semaine.

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

En cas d'urgence seulement, l'Établissement Atlantique recevra les livraisons 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. **Toutes livraisons à l'Établissement Atlantique doivent être effectuées dans un camion avec la capacité d'être reculé complètement dans la porte de baie sur le quai de chargement 48 po de hauteur**.

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

Établissement Springhill - Springhill (N-É) exige une (1) livraison par semaine.

Les livraisons livraisons seront 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 complétées par 11h00 et 15h00**).

Les livraisons d'urgence seront acceptées durant les mêmes heures que les livraisons régulières.

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

NOTA:

Le(s) jour(s) de la livraison, pour la durée de l'offre à commandes, sera déterminé entre un Représentant de chaque Établissement et le Fournisseur retenu à l'attribution de l'offre à commandes avant la date du début.

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

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

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.