



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 Panier-Repas	
Solicitation No. - N° de l'invitation W0105-20F005/B	Date 2019-11-18
Client Reference No. - N° de référence du client W0105-20F005	Amendment No. - N° modif. 002
File No. - N° de dossier MCT-9-42019 (015)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$MCT-015-5639	
Date of Original Request for Standing Offer Date de la demande de l'offre à commandes originale 2019-11-05	
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2019-11-22	
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		

Modification No 002 à l'invitation à soumissionner

Titre : Panier-repas

Cette modification est émise afin de:

- (1) Référence: **Annexe B – Exigences et Spécifications obligatoires pour les Panier-repas**

SUPPRIMER l'Annexe B courante; *et*

INSÉRER à la place l'Annexe B **révisée le 18 novembre 2019** concernant les Fiches nutritionnelles du manufacturier pour les viandes aux menus qu'ils sont exigées

- (2) Référence: **Annexe C - Base de paiement – Nunéros d'Articles et Menus pour Panier-repas**

SUPPRIMER l'Annexe C courante; *et*

INSÉRER à la place l'Annexe C **révisée le 18 novembre 2019**

Article N°/Menu N° 8, 12 et 16 la salade aux choux est changée à soit une **Salade aux choux au Vinaigre ou Crèmeuse**

Article N° 14, le dessert est changé à : **Tartes au beurre de toute marque, dessert Blondie ou Brownie Grab'n Go de Martin Desserts** minimum 1 x 40g

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

EXIGENCES ET SPÉCIFICATIONS OBLIGATOIRES POUR LES PANIERS-REPAS

Pour le Ministère de la Défense nationale (MDN) - 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. **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**. Tous sandwiches, sous-marin, sandwich roulé etc doivent être fait dans une usine certifié HACPP.
 - 2.1 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)
 - 2.2 L'usine de sandwiches doit aussi être incluse 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/fispoi/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)
 - 2.3 Dans le cas où l'Offrant n'est pas le fabricant des sandwiches, l'offrant doit fournir à 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 dans la présente. 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 exigera des échantillons avant donner l'approbation d'un changement.

3. **EMBALLAGE:** Le procédé "Emballage sous Atmosphère modifiée (EAM) doit être utilisé pour l'emballage des sandwiches, sous-marins, sandwiches roulés etc...
- 3.1 Les légumes frais DOIVENT être dans un emballage Cello, Cryovac, sous vide ou emballage sous mélange gazeux ou meilleur pour fraîcheur maximum.
- 3.2 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.
4. **ÉTIQUETTES:** Le Carton grand format (caisse) DOIT y avoir une étiquette placée/imprimée en format "Paysage" (pour être lisible) sur le DEVANT BOUT du Carton grand format, placée tête au mur (comme une boîte à soulier) en français et en anglais. Chaque boîte repas doit aussi y avoir la même étiquette placée à aucun endroit spécifique sur la boîte à repas.
- 4.1 L'étiquette DOIT indiquer la **Date d'expiration** du Panier-repas et le **N° d'article/Nom du repas et N° du Menu** (tel que Article N° 1 - Petit-Déjeuner Menu 1 **ou** Article N° 16 - Végétarien Menu 16 et le **contenu** tel comme suit:
- Nom des entrée(s) inclus;** Sandwich à Salade d'œufs, Sous-marin au Rôti de Bœuf; Donair etc
Jus de fruit (2) ou Jus de fruit et Eau;
Céréales; le genre n'est pas requis;
Fromage
Fruit; orange ou pomme
Genre de muffin ou dessert;
Condiments et Sauces; moutarde / mayonnaise / ketchup / margarine / hummus / sauce individuelle tel que la sauce Tzitziki, Salsa, Donair etc
- 4.2 Toutes les boîtes 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 nut residues.**
- 4.3 Pour tous les sandwiches, le **Nom du Sandwich** et la "**Date de péremption**" doivent être indiqués sur l'emballage **de tous les sandwiches**.

5. **DATE 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.

- 5.1 La date d'expiration des articles au menu, dans les boîtes de panier-repas, **ne doivent pas dépasser la date d'expiration figurant sur l'étiquette à l'extérieur de la boîte.** Voir l'information additionnel concernant la date d'expiration au N° 13.1 concernant tels desserts.

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

- 6.1 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.**

- 6.2 Il ne doit pas y avoir plus que **20 Cartons grand format MAXIMUM, emballé avec emballage rétrécissable** sur une **palette.**

- 6.3 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° 4.

- 6.4 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.

7. **SANDWICHES DE GARNITURE À SALADE:** Thon, Poulet et Œufs

- 7.1 La garniture pour tous sandwiches à salade **doivent** être faites avec la **vraie mayonnaise** seulement.

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

- 7.3 Seulement les sandwiches à garniture à salade tel que sous-marin, sandwich roulé, petits pains etc doivent avoir une «mince couche», étendue également, de margarine **non-hydrogéné**, Becel, Canola Harvest ou d'une marque équivalente.

8. 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.
9. Tous les sandwiches roulés incluant le burrito DOIVENT être pliés à chaque bout et DOIVENT être coupés en deux.
10. **JUS:** Les jus **doivent être à base de 100% jus PURS** et non de mélanges ou boissons de fruits.
 - 10.1 Une variété de saveurs de jus doit être fournie dans les boîtes pour les menus de Dîner/Souper.
 - 10.2 Durant la période de l'offre à commandes, le MDN pourra demander de changer certaines saveurs de jus de fruit ou de jus V8 (pourvu qu'ils soient d'une valeur monétaire équivalente) sans frais supplémentaires au MDN. Si certaines saveurs sont ou deviennent moins favorables 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/canettes de jus (**0.10 \$ chaque**) doit être **inclus** dans le **prix** du repas.
11. **CÉRÉALES:** Durant la période de l'offre à commandes, le MDN pourrait demander de changer le genre de céréale sans frais supplémentaires (pourvu qu'ils soient d'une valeur monétaire équivalente) si tels céréales deviennent moins favorables, durant la période de l'offre à commandes. Le MDN pourra demander d'arrêter de les fournir lorsque l'inventaire du fournisseur retenu sera épuisé.
12. **FROMAGE:** Les genres et les coupes de fromage doivent être fournis tel qu'indiqué à chaque menu. Les tartinades de fromage ne sont pas acceptables.
13. **MUFFINS et les DÉSSERTS:** Les muffins et les desserts doivent être emballés individuellement.
 - 13.1 Les desserts de Martin Desserts doivent être ajoutés dans la boîte en état congelé. Le MDN est au courant de leur durée de conservation à partir du temps qu'ils sont décongelés.
 - 13.2 Durant la période de l'offre à commandes, le MDN pourrait demander de changer les muffins ou les desserts (pourvu qu'ils soient d'une valeur monétaire équivalente) sans frais supplémentaires. Si tels muffins ou desserts deviennent moins favorables, durant la période de l'offre à commandes, le MDN peut demander d'arrêter de fournir ces muffins ou desserts lorsque l'inventaire du fournisseur retenu sera épuisé.

14. **POMMES:** Les pommes Gala, Granny Smith ou Red Delicious doivent être fournies. Seulement ces pommes seront acceptées.
15. **Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux (CFC),** doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre. **Les ustensiles en Bois, Plantware ou en Plastique sont tous acceptés.** Ces articles DOIVENT être tous à l'intérieur du sachet scellé pour raison hygiénique et l'emballage devrait aussi être biodégradable.
16. Des recettes devraient être capable d'être produites sur demande.
17. **Fraicheur des Légumes frais:** Les légumes doivent toujours être frais. Si les légumes ne semblent pas frais dans l'emballage avant la date de péremption/date limite de consommation, l'entrepreneur choisi devra prendre des mesures pour corriger le problème. Si l'entrepreneur choisi ne peut résoudre la question dans les trois semaines suivant une première plainte, il devra, sans frais supplémentaires au MDN, obtenir un produit provenant d'un autre fournisseur, et ce, pour le reste de la période couverte par l'offre à commandes pour tous les paniers-repas.
18. **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.
19. **Fiches Nutritionnelles :** Les fiches avec la valeur nutritive du fabricant devraient être soumises avec l'offre à la clôture des soumissions. 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.
19. **ÉCHANTILLONS:** Le MDN «pourrait» demander un échantillon de chaque panier-repas OU seulement un échantillon de chaque entrée après la clôture des soumissions 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 les menus à l'Annexe C. **À défaut de quoi votre soumission sera pas considérée d'avantage et sera rejetée.**

NOTA : «Si» des échantillons sont demandés, la responsable de l'offre à commande en avisera l'offrant qu'un panier-repas pour chaque menu OU un échantillon de chaque entrée, exactement tel que spécifié dans le présent document et à l'annexe C, devront être livrés à la BS 5 Div C 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.

Article N° 1 – <u>Petit-Déjeuner Menu 1</u>					
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix	
	Exigences obligatoires – Aucun substitut				
a	<p>Entrée: Jambon de la Forêt-Noire et Oeuf sur Muffin anglais emballé sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muffin anglais de grosseur régulière (non géant); - Jambon 90g doit être tranché mince ou en copeaux; - Un gros œuf cuit ; - Le jambon cuit devrait contenir au maximum 10g de matières grasses, 6g de gras saturés ou moins et un maximum de 1200 mg ou moins de sodium selon une portion de 110g; - la Valeur nutritive du fabricant, pour le Jambon SEULEMENT doit être fournie. 	<p>Jambon 90g minimum</p> <p>1 Œuf cuit</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p>700</p> <p>Article N° 1</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</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 total		
c	Céréale individuelle, 1 bol ou 2 boîtes , assortis	1 bol ou 2 boîtes	1 ou 2		
d	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1		
e	Orange fraîche		1		
f	Muffin au Bleuets emballé individuellement;	1 x 90g environ	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	Ketchup	sachet	2		
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2		
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1		

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 2 - Petit-Déjeuner Menu 2				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	Entrée: Bagel et Fromage à la Crème emballé sous vide - Bagel doit être 100 % Blé entier, grains entiers ou multigrain. Le Bagel doit être tranché et emballé individuellement <u>sans</u> la Tartinade de Fromage		1	Quantité estimative annuelle: 700 Article N° 2 \$ / le repas
b	- Tartinade de Fromage à la crème léger (léger en matières grasses), emballage-portion 2 x 18g minimum	36g minimum	2	
c	- Deux (2) œufs à la coque (sans coquille) de catégorie A Canada;		2	
d	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 total	
e	Céréale individuelle, 1 bol ou 2 boîtes , assortis	1 bol ou 2 boîtes	1 ou 2	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Orange fraîche		1	
h	Muffin à Carottes , emballé individuellement;	1 x 90g environ	1	
i	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	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 3 - Petit-Déjeuner Menu 3				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: 'Muffin' à déjeuner au bacon et œuf emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 13g <i>minimum (1 tranche et non des morceaux coupés et la tartinade au fromage est pas acceptable)</i> 	<p>Bacon de dos 18-20g minimum</p> <p>Fromage 1 tranche 13g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p>700</p> <p>Article N° 3</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</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 total	
c	Céréale individuelle, 1 bol ou 2 boîtes , assortis	1 box ou 2 boîtes	1 ou 2	
d	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
e	Orange fraîche		1	
f	Muffin à l'Avoine , ou avec/ou sans fruits/pépites de chocolat ou Muffin à l'orange/streusel , emballé individuellement;	1 x 90g environ	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	Ketchup	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 4 - Petit-Déjeuner Menu 4				
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;		2	Quantité estimative annuelle: 700 Article N° 4 \$ / le repas
b	Croissant – 1 régulier ou 2 petits croissants ;	100g environ	1 ou 2	
c	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 total	
d	Céréale individuelle, 1 bol ou 2 boîtes , assortis	1 bol ou 2 boîtes	1 ou 2	
e	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
f	Orange fraîche		1	
g	Muffin , Pomme et Cannelle, Banane, Banane et noix, Banane avec pépites de chocolat ou Pain Banane emballé individuellement;	1 x 90g environ	1	
h	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	
i	Margarine non-hydrogénée , Becel, Canola Harvest ou produit équivalent d'une autre marque	Portion individuelle	2	
j	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 5 - Dîner/Souper Menu 5				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sandwich au Jambon de la Forêt-Noire emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain blanc enrichi; - Jambon 90g doit être tranché mince ou en copeaux ; - Deux (2) tranches de fromage fondu Cheddar – Ribbon de première qualité 26g minimum; - Le jambon devrait contenir au maximum 5g de matières grasses, 5g de gras saturés ou moins et un maximum de 1200 mg ou moins de sodium selon une portion de 110g; - la Valeur nutritive du fabricant, pour le Jambon SEULEMENT doit être fournie. 	<p>Jambon 90g minimum</p> <p>Fromage 26g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p>7 000</p> <p>Article N° 5</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée : Sandwich à Salade de Thon :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain à 100% Blé entier; - Garniture de Thon 110g minimum faite avec de la vraie Mayonnaise et une mince couche de margarine non-hydrogénée sur le pain 	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100 % fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak et 1 Bouteille d'Eau		1+1 = 2	
d	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	Légumes frais : Carottes, Bâtonnets de célerie, en taille de morsure crus du brocoli, choufleur, brocoli/choufleur, haricots, pois mange-tout (snap peas) etc	2 oz = 56.7g minimum	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Biscuits Pépites chocolat ou Bran Crunch de Peak Freans 2 x 2's , 1 x Cookie Club, LeClerc ou marque équivalente ou Vachon Biscuit Rondeau Chocolate Chunk ou équivalent minimum 2 x 20g ou 1 x 40g - 50g		1 ou 2	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 6 – Dîner/Souper Menu 6				
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> <ul style="list-style-type: none"> - Pain 100% Blé entier; - Rôti de Boeuf 90g doit être tranché mince ou en copeaux ; - Deux (2) tranches de fromage fondu Cheddar – Ribbon de première qualité 26g minimum; - 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 ; - la Valeur nutritive du fabricant, pour le Rôti de Boeuf SEULEMENT doit être fournie. 	<p>Rôti de Bœuf 90g minimum</p> <p>Fromage 26g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p>7 000</p> <p>Article N° 6</p> <p>\$ / le repas</p>
b	<p>Entrée: Salade d'Œufs sur Kaiser emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gros Kaiser blanc enrichi; - Garniture à Salade d'œufs 110g minimum faite avec de la vraie mayonnaise et doit y avoir une mince couche de margarine non-hydrogénée sur le Kaiser 	Garniture 110g minimum	1	
c	<p>1 Jus de fruits, pur à 100 % fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak et 1 Bouteille d'Eau OU</p> <p>2 Jus de fruits et aucune bouteille d'eau</p>	200ml minimum	1+1 = 2	
d	Salade de choux crémeuse aucun substitut	70g minimum	1	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Biscuits Oreo 2 x 2's ou Biscuit(s) Chocolat de Cookie Club ou équivalent minimum 2 x 20g ou 1 x 40g-50g		1 ou 2	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 7 – Dîner/Souper Menu 7				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sous-marin de Poulet grillé façon Fajita de 6 à 7 po emballé sous vide:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain sous-marin blanc enrichi de 6 po – 7 po minimum; - Lanières de poitrines de poulet grillées, 90g minimum - Fromage fondu à Sous-Marin blanc en tranche pré-coupé 28g minimum; - la Valeur nutritive du fabricant, pour le Poulet SEULEMENT doit être fournie. 	<p>Poulet 90g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p>7 000</p> <p>Article N° 7</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée: Sandwich au Pastrami emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain de Blé entier à 100 %; - Pastrami 90g doit être tranché mince ou en copeaux ; - Pastrami devrait contenir un maximum de 5g de matières grasses, 5g de gras saturés ou moins et un maximum de 1300 mg ou moins de sodium selon une portion de 100g ; - la Valeur nutritive du fabricant, pour le Pastrami SEULEMENT doit être fournie. 	Pastrami 90g minimum	1	
c	1 Jus de fruits pur à 100 % fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak et 1 Bouteille d'Eau	200ml minimum	1 + 1 + 2	
d	Pomme fraîche, Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	Jus de légumes : Un Jus Cocktail 10 Légumes Tetra Pak de Oasis ou 1 Jus V8	200 ml minimum	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Brownies Grab'n Go de Martin Dessert, Laura Secord ou marque équivalente ou Vachon Ah Caramel ou Joe Louis		1	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 8 – Dîner/Souper Menu 8				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sandwich au Jambon de la Forêt-Noire emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain 100% multigrain ou grains entiers; - Jambon 90g doit être tranché mince ou en copeaux; - Deux (2) tranches de fromage fondu Cheddar – Ribbon de première qualité 26g minimum; - Le Jambon devrait contenir au maximum 5g de matières grasses, 5g de gras saturés ou moins et un maximum de 1200 mg ou moins de sodium selon une portion de 100g; - la Valeur nutritive du fabricant, pour le Jambon SEULEMENT doit être fournie. 	<p>Jambon 90g minimum</p> <p>Fromage 26g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p>7 000</p> <p>Article N° 8</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée: Sandwich roulé à Salade de Poulet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortilla blanche originale d'un minimum de 8 à 10 po ; - Garniture de salade de poulet doit être 110g minimum faite avec la vraie mayonnaise et doit y avoir une mince couche de margarine non-hydrogéné sur le tortilla 	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits pur à 100 % fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak et 1 Bouteille d'Eau	200ml minimum	1 + 1 = 2	
d	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	Salade de choux vinaigrette ou crémeuse aucun substitut	70g minimum	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Biscuits Fruit Crème de Peak Freans 2 x 2's, ou 1 x Biscuit avec Fruit ou Confiture, Cookie Club ou marque équivalente minimum 2 x 20g ou 1 x 40g-50g ou Vachon Passion Flakie Pomme-Framboise ou Vachon Jelly Log ou équivalent		1 ou 2	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 9 – Dîner/Souper Menu 9				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sandwich à la Dinde emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain blanc enrichi; - Dinde 90g minimum doit être tranché mince ou en copeaux; - Fromage fondu à Sous-Marin blanc en tranche pré-coupé 28g minimum; - Dinde devrait contenir au maximum 5g de matières grasses, 5g ou moins de gras saturés et un maximum de 1300 mg de sodium ou moins selon une portion de 100g ; - la Valeur nutritive du fabricant, pour la viande de Dinde SEULEMENT doit être fournie. 	<p>Dinde 90g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p>7 000</p> <p>Article N° 9</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée: Sandwich au Bolognaise emballé sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain 100% Multigrain ou grains entiers; - Bolognaise tranché 90g minimum; - Bolognaise 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 110g ; - la Valeur nutritive du fabricant, pour le Bolognaise SEULEMENT doit être fournie. 	Bolognaise 90g minimum	1	
c	1 Jus de fruit pur à 100 % fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak et 1 Bouteille d'Eau	200ml minimum	1 + 1 = 2	
d	Pomme fraîche, Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	Légumes frais : Carottes, Bâtonnets de céleri, en taille de morsure crus du brocoli, choufleur, brocoli/choufleur, haricots, pois mange-tout (snap peas) etc	2 oz = 56.7g minimum	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Biscuits Sablés ou Biscuits au Sucre ou genre équivalent, 2 x 2's de Peak Freans, 1 x Cookie Club, LeClerc ou équivalent minimum 2 x 20g ou 1 x 40g-50g ou Vachon Half Moon Vanille		1 ou 2	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 10 – Dîner/Souper Menu 10				
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, 6 à 7 po; - Salami tranché 60g minimum; -Pepperoni tranché 30g minimum; - Sauce à Pizza minimum 30ml distribué également sur la longueur et entre la viande; - Fromage fondu à Sous-Marin blanc en tranche pré-coupé 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 ; - la Valeur nutritive du fabricant, pour le Salami et le Pepperoni SEULEMENT doit être fournie. 	<p>Salami 60g minimum</p> <p>Pepperoni 30g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p>7 000</p> <p>Article N° 10</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	Sauce à Pizza ou Marinara 1 x 40 ml minimum	1 x 40 ml min	1	
c	<p>Entrée : Sandwich à Salade de Thon :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain à 100% Blé entier; - Garniture de Thon 110g minimum faite avec de la vraie Mayonnaise et doit y avoir une mince couche de margarine non-hydrogéné sur le pain 	Garniture 110g minimum	1	
d	1 Jus de fruits pur à 100 % fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak et 1 Bouteille d'Eau	200ml minimum	1 + 1=2	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
f	Salade de choux crémeuse aucun substitut	70g minimum	1	
g	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
h	Brownies Grab'n Go de Martin Dessert, Laura Secord ou marque équivalente ou Vachon Ah Caramel ou Joe Louis		1	
i	Moutarde	sachet	2	
j	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 11 – Dîner/Souper Menu 11				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sandwich roulé Club à la Dinde emballé sous vide:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortilla aux épinards de 8 à 10 po; - Dinde 90g doit être tranché mince ou en copeaux; - Deux (2) tranches de vrai Bacon; - Fromage fondu à Sous-Marin blanc en tranche pré-coupé 28g minimum; - Dinde 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 ; - la Valeur nutritive du fabricant, pour la viande de Dinde SEULEMENT doit être fournie. 	<p>Dinde 90g minimum</p> <p>Vrai Bacon 2 tranches</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p>7 000</p> <p>Article N° 11</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée : Sandwich à Salade de Thon emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain Blanc enrichi; - Garniture de Thon 110g minimum faite avec de la vraie mayonnaise et doit y avoir une mince couche de margarine non-hydrogéné sur le pain 	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits pur à 100 % fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak et 1 Bouteille d'Eau	200ml minimum	1+1 = 2	
d	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	Jus de légumes : Un Jus Cocktail 10 Légumes de Oasis en Tetra Pak ou 1 jus V8	200 ml minimum	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Brownies Grab'n Go de Martin Dessert, Laura Secord ou marque équivalente ou Vachon Ah Caramel ou Joe Louis		1	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 12 – Dîner/Souper Menu 12				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sous-marin Donair avec Fromage emballé sous vide:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain sous-marin blanc enrichi, 6 à 7 po; - Viande Donair 90g tranchée; - Fromage fondu à Sous-Marin blanc en tranche pré-coupé 28g minimum; - Viande Donair devrait contenir au maximum 30g de matières grasses, 12g ou moins de gras saturés et un maximum de 1100 mg ou moins de sodium selon une portion de 110g. - la Valeur nutritive du fabricant, pour la viande Donair SEULEMENT doit être fournie. 	<p>Viande Donair 90g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle</p> <p>7 000</p> <p>Article N° 12</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	Sauce Donair 1 x 50 ml environ	50ml environ	1	
c	<p>Entrée: Sandwich au Jambon de la Forêt-Noire emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain à blé entier, grain entier ou multigrain - Jambon 90g doit être tranché mince ou en copeaux ; - Le Jambon devrait contenir au maximum 5g de matières grasses, 5g de gras saturés ou moins et un maximum de 1200 mg ou moins de sodium selon une portion de 110g; - la Valeur nutritive du fabricant, pour le Jambon SEULEMENT doit être fournie. 	Jambon 90g minimum	1	
d	1 Jus de fruits pur à 100 % fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak et 1 Bouteille d'Eau	200 ml minimum	1 + 1 = 2	
e	Salade de choux au vinaigre ou crèmeuse aucun substitut	70g minimum	1	
f	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
g	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
h	Tout genre de Dessert, biscuit, gâteau, carré, Blondie minimum 2 x 20g ou 1 x 40g – 50g		1 ou 2	
i	Moutarde	sachet	2	
j	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 13 – Dîner/Souper Menu 13				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Sous-marin au poulet Cajun emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain sous-marin Blanc enrichi 8 po à 10 po; - Lanières de poitrines de poulet grillées 90g minimum. Le poulet doit être saupoudré d'un épice Cajun et mélangé avec une mayonnaise épicée. - Fromage fondu à Sous-Marin blanc en tranche pré-coupé 28g minimum; <p>la Valeur nutritive du fabricant, pour le poulet SEULEMENT doit être fournie.</p>	<p>Poulet 90g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p>7 000</p> <p>Article N° 13</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée: Sandwich à Salade d'Œufs emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain Multigrain 100% ou à Grains entiers; - Garniture à Salade d'œufs 110g minimum faite avec de la vraie mayonnaise et doit y avoir une couche mince de margarine non-hydrogénée sur le pain. 	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits pur à 100 % fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak et 1 Bouteille d'Eau	200ml minimum	1+1 = 2	
d	Pomme fraîche: Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	Légumes frais : Carottes, Bâtonnets de célerie, en taille de morsure crus du brocoli, choufleur, brocoli/choufleur, haricots, pois mange-tout (snap peas) etc	2 oz = 56.7g minimum	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Biscuits, Sablés, Caramel/Caramel écossais ou morceaux de Chocolat blanc ou produit équivalent minimum 2 x 20g ou 1 x 40g-50g ou Vachon Passion Flakie Caramel ou Half Moon Vanille		1	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 14 – Dîner/Souper Menu 14				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Bologne et Fromage sur Kaiser emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain Kaiser Blanc Enrichi; - Bologne tranché 90g minimum; - 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 110g ; - la Valeur nutritive du fabricant, pour le Bologne SEULEMENT doit être fournie. 	<p>Bologne 90g minimum</p> <p>Fromage 26g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p>7 000</p> <p>Article N° 14</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée: Sandwich roulé au Poulet et Bacon emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortilla 100% Blé entier 8 - 10 po; - Lanières de poitrines de poulet grillées 90g minimum ; - Deux (2) tranches de vrai Bacon (tranches entières) minimum; - la Valeur nutritive du fabricant, pour le Poulet SEULEMENT doit être fournie. 	<p>Poulet 90g minimum</p> <p>2 tranches minimum de vrai bacon</p>	1	
c	1 Jus de fruits pur à 100 % fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak et 1 Bouteille d'Eau OU 2 Jus de fruits et aucune bouteille d'eau	200 ml minimum	1 + 1 = 2	
d	Pomme fraîche, Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	Salade de choux crèmeuse aucun substitut	70g minimum	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Tartes au beurre de toute marque, dessert Blondie ou Brownie Grab'n Go by Martin Desserts minimum 1 x 40g		1	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 15 – Dîner/Souper Végétarien Menu 15				
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 90g;	Protéine végétarienne 90g minimum	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p>1 000</p> <p>Article N° 15</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	Sauce Tzitziki, ou Hummus ; ou « Wings Dippits », à saveur d'Ail	Minimum 1 x 44 ml/g	1	
c	Entrée: Sandwich à Salade d'Œufs emballé sous vide : - Pain Blé Entier 100%; - Garniture à Salade d'œufs 110g minimum faite avec de la vraie mayonnaise et doit y avoir une mince couche de margarine non-hydrogénée sur le pain	Garniture 110g minimum	1	
d	1 Jus de fruits pur à 100 % fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak et 1 Bouteille d'Eau	200ml minimum	1 + 1 + 2	
e	Jus de légumes : Un Jus Cocktail 10 Légumes de Oasis en Tetra Pak ou 1 jus V8	200 ml minimum	1	
f	Pomme fraîche, Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
g	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
h	1 x Biscuit Vachon Rondeau au Raisin OU Morceaux de Chocolat ou Oreo's 2 x 2's ou biscuit de genre équivalent minimum 2 x 20g or 1 x 40g-50g		1 ou 2	
i	Moutarde	sachet	2	
j	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-20F005/B - Révisé le 18 novembre 2019 Modification N° 002

Article N° 16 – Dîner/Souper Végétarien Menu 16				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	Entrée: Burrito végétarien aux Fèves et Fromage emballé sous vide: - Tortilla à 100% Blé entier 10 à 12 pouces; - Garniture végétarienne aux Fèves et Fromage 180g; - Fromage Cheddar naturel râpé 30g minimum ;	Garniture végétarienne 180g minimum Fromage 30g minimum	1	<p>Quantité estimative annuelle :</p> <p>1 000</p> <p>Article N° 16</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	Sauce Salsa 100g environ	100g environ	1	
c	Entrée : Sandwich à Salade de Thon emballé sous vide : - Pain Blanc enrichi; - Garniture de Thon 110g minimum faite avec de la vraie mayonnaise et doit y avoir une mince couche de margarine non-hydrogéné sur le pain	Garniture 110g minimum	1	
d	1 Jus de fruits pur à 100 % fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak et 1 Bouteille d'Eau	200ml minimum	1 + 1= 2	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
f	Salade de choux au vinaigre ou crèmeuse aucun substitut	70g minimum	1	
g	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
h	Oreo's, Biscuits Branch Crunch ou Fruit Crème de Peak Freans 2 x 2's ou 1 x Biscuit avec Fruit ou Confiture Cookie Club ou équivalent ou Vachon Passion Flakie Pomme-Framboise ou Vachon Jelly Log ou autre produit Vachon ou marque équivalente minimum 2x20g ou 1 x 40g-50g		1 ou 2	
i	Moutarde	sachet	2	
j	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que révisé à l'annexe B		1	