

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**

Request For a Standing Offer Demande d'offre à commandes

Regional Individual Standing Offer (RISO)

Offre à commandes individuelle régionale (OCIR)

Canada, as represented by the Minister of Public Works and Government Services Canada, hereby requests a Standing Offer on behalf of the Identified Users herein.

Le Canada, représenté par le ministre des Travaux Publics et Services Gouvernementaux Canada, autorise par la présente, une offre à commandes au nom des utilisateurs identifiés énumérés ci-après.

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 Brunswick
E1C 1H1

Title - Sujet OCIR Boîtes-Repas OCIR Boîtes-Repas	
Solicitation No. - N° de l'invitation W0105-21F005/A	Date 2020-12-23
Client Reference No. - N° de référence du client W0105-21F005	GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$MCT-015-5861
File No. - N° de dossier MCT-0-43096 (015)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM Atlantic Standard Time AST on - le 2021-01-21 Heure Normale de l'Atlantique HNA	
Delivery Required - Livraison exigée See Herein – Voir ci-inclus	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Drisdelle, Charlotte J.	Buyer Id - Id de l'acheteur mct015
Telephone No. - N° de téléphone (506)962-5329 ()	FAX No. - N° de FAX (506)851-6759
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE 5 CDSG Food Services Kitchen H33 5 CDSB Gagetown, PO Box 17000 OROMOCTO New Brunswick E2V4J5 Canada	
Security - Sécurité This request for a Standing Offer does not include provisions for security. Cette Demande d'offre à commandes ne comprend pas des dispositions en matière de sécurité.	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Vendor/Firm Name and Address	
Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur	
Telephone No. - N° de téléphone	
Facsimile No. - N° de télécopieur	
Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm (type or print)	
Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/ de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)	
Signature	Date

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX.....	3
1.1 INTRODUCTION.....	3
1.2 SOMMAIRE	3
1.3 COMPTE RENDU.....	4
1.4 MIGRATION PRÉVUE VERS UNE SOLUTION D'ACHATS ÉLECTRONIQUES (SAE).....	4
 PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS.....	 4
2.1 INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES	4
2.2 PRÉSENTATION DES OFFRES.....	5
2.3 DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS – DEMANDE D'OFFRES À COMMANDES.....	5
2.4 LOIS APPLICABLES	5
2.5 PROCESSUS DE CONTESTATION DES OFFRES ET MÉCANISMES DE RECOURS	6
 PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES.....	 6
3.1 INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES	6
 PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION	 8
4.1 PROCÉDURES D'ÉVALUATION	8
4.2 MÉTHODE DE SÉLECTION	8
 PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	 9
5.1 ATTESTATIONS PRÉALABLES À L'ÉMISSION D'UNE OFFRE À COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	9
5.2 ATTESTATIONS ADDITIONNELLES PRÉALABLES À L'ÉMISSION D'UNE OFFRE À COMMANDES.....	10
 PARTIE 6 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT.....	 10
A. OFFRE À COMMANDES.....	10
6.1 OFFRE.....	10
6.2 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ	10
6.3 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES.....	10
6.4 DURÉE DE L'OFFRE À COMMANDES	11
6.5 RESPONSABLES.....	11
6.6 UTILISATEURS DÉSIGNÉS	13
6.7 PROCÉDURES POUR LES COMMANDES	13
6.8 INSTRUMENT DE COMMANDE	13
6.9 LIMITE DES COMMANDES SUBSÉQUENTES	14
6.10 LIMITATION FINANCIÈRE – TOTALE	14
6.11 ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS	14
6.12 ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	14
6.13 LOIS APPLICABLES	15
6.14 TRANSITION VERS UNE SOLUTION D'ACHATS ÉLECTRONIQUES (SAE).....	15

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT	15
6.1 BESOIN.....	15
6.2 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES.....	15
6.3 DURÉE DU CONTRAT	17
6.4 PAIEMENT	17
6.5 INSTRUCTIONS POUR LA FACTURATION.....	17
6.6 CLAUSES DU <i>GUIDE DES CCUA</i>	18
6.7 RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS	18
6.8 INSTRUCTIONS D'EXPÉDITION - LIVRAISON À DESTINATION.....	18

Les annexes comprennent :

Annexe A – Besoin
Annexe B – Exigences et Spécifications obligatoires
Annexe C – Base de paiement – Menus pour Boîtes-Repas
Annexe D - Rapports d'utilisation périodique - offres à commandes
Annexe E – Instruments de Paiement électronique
Annexe F – Liste complète des Noms de tous les Individus qui sont actuellement soit Administrateurs
et/ou Propriétaires de l'Entreprise de l'Offrant

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1.1 Introduction

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

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

6A, contient l'offre à commandes incluant l'offre de l'offrant et les clauses et conditions applicables;

6B, contient les clauses et les conditions qui s'appliqueront à tout contrat résultant d'une commande subséquente à l'offre à commandes. |

Les annexes comprennent :

Annexe A – Besoin
Annexe B – Exigences et Spécifications obligatoires
Annexe C – Base de paiement – Menus pour Boîtes-Repas
Annexe D - Rapports d'utilisation périodique - offres à commandes
Annexe E – Instruments de Paiement électronique
Annexe F – Liste complète des Noms de tous les Individus qui sont actuellement soit Administrateurs et/ou Propriétaires de l'Entreprise de l'Offrant

1.2 Sommaire

1.2.1 Demande d'offre à commandes individuelles et régionale (OCIR) visant la fourniture et la livraison des **Boîtes-Repas** au ministère de la Défense nationale à la Base de soutien, Cuisine H33 de la 5e Division du Canada Gagetown situé à Oromocto au Nouveau-Brunswick E2V 4J5. Ces produits devront être livrés au cours de la période allant **du 1^{er} avril 2021** jusqu'au **31 mars 2022** inclusivement.

1.2.2 «Le besoin est limité aux produits canadiens».

1.2.3 La présente DOC permet aux offrants d'utiliser le service Connexion postel offert par la Société canadienne des postes pour la transmission électronique de leurs offres. Les offrants doivent consulter la partie 2 de la DOC, Instructions à l'intention des offrants, et la partie 3 de la DOC, Instructions pour la préparation des offres, pour obtenir de plus amples renseignements sur le recours à cette méthode.

1.3 Compte rendu

Les offrants peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande d'offres à commandes. Les offrants devraient en faire la demande au responsable de l'offre à commandes dans les 15 jours ouvrables, suivant la réception des résultats du processus de demande d'offres à commandes. Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

1.4 Migration prévue vers une solution d'achats électroniques (SAE)

Le Canada s'efforce actuellement de mettre au point une SAE en ligne plus rapide et plus conviviale pour commander des biens et des services. Pour en savoir plus sur la transition prévue vers ce système et sur les incidences éventuelles sur toute offre à commandes subséquente attribuée dans le cadre de cette demande de soumissions, reportez-vous à la section 7.15 – Transition vers une solution d'achats électroniques (SAE).

Le [communiqué de presse](#) du gouvernement du Canada fournit des renseignements additionnels.

PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

2.1 Instructions, clauses et conditions uniformisées

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande d'offres à commandes (DOC) par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le [Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat](https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat) (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

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

Le document **2006 (2020/05/28)** Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, sont incorporées par renvoi à la DOC et en font partie intégrante.

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

Supprimer : 60 jours

Insérer : 120 jours

2.1.1 Clauses du Guide des CCUA

Référence de CCUA	Section	Date
C9000T	Prix	2010/08/16
M0019T	Prix et(ou) taux fermes	2007/05/25

2.2 Présentation des offres

Les offres doivent être présentées uniquement au Module de réception des soumissions de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) au plus tard à la date et à l'heure indiqués à la page 1 de la DOC. Les offrants doivent acheminer leur offre à l'endroit suivant :

TPSGC Acquisitions, Boîte de Réception des Soumissions
1^{ère} étage, Suite 1212
100-1045, rue Main
Moncton, N.-B. E1C 1H1

Courriel : TPSGC.RAReceptionSoumisNBPE-ARBidReceivingNBPE.PWGSC@tpsgc-pwgsc.gc.ca

Remarque : Les offres ne seront pas acceptées si elles sont envoyées directement à cette adresse de courriel. Cette adresse de courriel doit être utilisée pour ouvrir une conversation Connexion postal, tel qu'indiqué dans les instructions uniformisées 2006, ou pour envoyer des offres au moyen d'un message Connexion postal si l'offrant utilise sa propre licence d'utilisateur du service Connexion postal.

Numéro de télécopieur : (506) 851-6759

2.3 Demandes de renseignements – demande d'offres à commandes

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit au responsable de l'offre à commandes au moins sept (7) jours civils avant la date de clôture de la demande d'offres à commandes (DOC). Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

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

2.4 Lois applicables

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

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

2.5 Processus de contestation des offres et mécanismes de recours

- (a) Les offrans potentiels ont accès à plusieurs mécanismes pour contester des aspects du processus d'approvisionnement jusqu'à l'attribution du marché, inclusivement.
- (b) Le Canada invite les offrans à porter d'abord leurs préoccupations à l'attention de l'autorité contractante. Le site Web du Canada [Achats et ventes](#), sous le titre « [Processus de contestation des soumissions et mécanismes de recours](#) », fournit de l'information sur les organismes de traitement des plaintes possibles, notamment :
- Bureau de l'ombudsman de l'approvisionnement (BOA)
 - Tribunal canadien du commerce extérieur (TCCE)
- (c) Les offrans devraient savoir que des **délais stricts** sont fixés pour le dépôt des plaintes et qu'ils varient en fonction de l'organisation concernée. Les offrans devraient donc agir rapidement s'ils souhaitent contester un aspect du processus d'approvisionnement.

PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES

3.1 Instructions pour la préparation des offres

- Si l'offrant choisit d'envoyer son offre par voie électronique, le Canada exige de sa part qu'il respecte l'article 08 des instructions uniformisées 2006. Le système Connexion postal a une limite de 1 Go par message individuel affiché et de 20 Go par conversation.
- La soumission doit être présentée en sections distinctes comme suit :

Section I : Offre technique (échantillons)

Section II : Offre financière

Section III : Certifications

- Si l'offrant choisit de transmettre son offre sur papier, le Canada demande que l'offre soit présentée en sections distinctes, comme suit :

Section II : Offre financière (un exemplaire papier)

Section III : Certifications (un exemplaire papier)

En cas d'incompatibilité entre le libellé de la copie électronique et de l'exemplaire papier, le libellé de l'exemplaire papier l'emportera sur celui de la copie électronique.

- Si l'offrant fournit simultanément plusieurs copies de son offre à l'aide de méthodes de livraison acceptable, et en cas d'incompatibilité entre le libellé de la copie électronique transmise par le service Connexion postal et celui de la copie papier, le libellé de la copie électronique transmise par le service Connexion postal aura préséance sur le libellé des autres copies.

Les prix doivent figurer dans l'offre financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section de l'offre.

Le Canada demande que les offrans suivent les instructions de présentation décrites ci-dessous pour préparer leur offre en format papier :

- a) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm);
- b) utiliser un système de numérotation correspondant à celui de la DOC.

En avril 2006, le Canada a adopté une politique exigeant que les ministères et organismes fédéraux prennent les mesures nécessaires pour tenir compte des facteurs environnementaux dans le processus d'approvisionnement : la [Politique d'achats écologiques](https://www.tbs-sct.gc.ca/pol/doc-fra.aspx?id=32573) (<https://www.tbs-sct.gc.ca/pol/doc-fra.aspx?id=32573>). Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, les offrants doivent :

- 1) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm) contenant des fibres certifiées provenant d'un aménagement forestier durable et contenant au moins 30 % de matières recyclées;
- 2) utiliser un format qui respecte l'environnement : impression noir et blanc plutôt qu'en couleur, broché ou agrafé, sans reliure Cerlox, reliure à attaches ou reliure à anneaux.

Section II : Offre technique

Dans leur offre technique, les offrants devraient expliquer et démontrer comment ils entendent répondre aux exigences et comment ils réaliseront les travaux.

ÉCHANTILLONS:

Le MDN «**pourrait**» demander un échantillon de chaque boîte-repas **OU** seulement un échantillon de chaque entrée et desserts 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% les exigences aux Annexes B et 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'une boîte-repas pour chaque menu **OU** un échantillon de chaque entrée, peut- être des desserts **tel que spécifié aux annexe B et C**, devraient être livrés à 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.

Les valeurs nutritives pour les viandes devraient être soumises avec l'offre à la clôture des soumissions. Si pas incluses, la responsable de l'offre à commandes à Services publics et Approvisionnement Canada (SPAC) en avisera l'offrant et lui donnera un délai pour se conformer à cette exigence.

L'offrant devrait indiquer, sur chaque fiche technique du fabricant, les menus qui comprennent ce produit. Ils devraient aussi également indiquer la marque de fabrique. La responsable de l'offre à commandes peut/pourrait confirmer avec le fabricant de sandwich que les fiches de valeurs nutritives fournies avec l'offre sont celles des viandes qui seront utilisées dans les sandwiches. Le numéro de produit du fabricant pourrait être demandé, si au besoin, après la clôture des soumissions.

Section II : Offre financière

Les offrants doivent présenter leur offre financière en conformité **avec l'annexe B, la Base de Paiement.**

3.1.1 Paiement électronique de factures - offre

Si vous êtes disposés à accepter le paiement de factures au moyen d'instruments de paiement électronique, compléter l'annexe « E » Instruments de paiement électronique, afin d'identifier lesquels sont acceptés.

Si l'annexe « E » Instruments de paiement électronique n'a pas été complétée, il sera alors convenu que le paiement de factures au moyen d'instruments de paiement électronique ne sera pas accepté.

L'acceptation des instruments de paiement électronique ne sera pas considérée comme un critère d'évaluation.

Section III: Attestations

Les offrants doivent présenter les attestations et les renseignements supplémentaires exigés à la Partie 5.

PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

4.1 Procédures d'évaluation

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

Prix - articles

Les offrants doivent proposer des prix fermes pour **tous les Boîtes-Repas énumérés à l'annexe C.**

4.1.1 Évaluation technique

4.1.1.1 Critères techniques obligatoires

Critères techniques obligatoires tel que précisé dans les annexes B et C

4.1.2 Évaluation financière

4.1.2.1 Clause du Guide des CUA M0220T (2016/01/28), Évaluation du prix - offre

4.2 Méthode de sélection

4.2.1 Méthode de sélection

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

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

PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

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

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

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

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

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

5.1.1 Dispositions relatives à l'intégrité – documentation exigée

Conformément à l'article intitulé Renseignements à fournir lors d'une soumission, de la passation d'un contrat ou de la conclusion d'un accord immobilier de la [Politique d'inadmissibilité et de suspension](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html>), l'offrant doit présenter la documentation exigée, s'il y a lieu, afin que son offre ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

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

En présentant une offre, l'offrant atteste que l'offrant, et tout membre de la coentreprise si l'offrant est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée du PCF ») du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour l'équité en matière d'emploi disponible au bas de la page du site Web [d'Emploi et Développement social Canada \(EDSC\) – Travail](https://www.canada.ca/fr/emploi-developpement-social/programmes/equite-emploi/programme-contrats-federaux.html#s4) (<https://www.canada.ca/fr/emploi-developpement-social/programmes/equite-emploi/programme-contrats-federaux.html#s4>).

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

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

5.2.1 Attestation du contenu canadien

5.2.1.1 Clause du *Guide des CCUA* **A3050T** (2020/07/01) Définition du contenu canadien

5.2.1.2 Attestation du contenu canadien

Cet achat est limité aux produits canadiens.

Le soumissionnaire atteste que :

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

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

(Derived from - Provenant de: A3053T, 18/12/06)

PARTIE 6 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

A. OFFRE À COMMANDES

6.1 Offre

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

6.2 Exigences relatives à la sécurité

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

6.3 Clauses et conditions uniformisées

Toutes les clauses et conditions identifiées dans l'offre à commandes et contrat(s) subséquent(s) par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le [Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat](https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat) (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

6.3.1 Conditions générales

2005 (2017/06/21), Conditions générales – offres à commandes - biens ou services, s'appliquent à la présente offre à commandes et en font partie intégrante.

6.3.2 Offres à commandes - établissement des rapports

Rapports d'utilisation périodique - offres à commandes

L'offrant doit compiler et tenir à jour des données sur les biens, les services ou les deux fournis au gouvernement fédéral en vertu de contrats découlant de l'offre à commandes. Ces données doivent comprendre les tous les achats, incluant ceux payés au moyen d'une carte d'achat du gouvernement du Canada.

L'offrant doit fournir ces données conformément aux exigences en matière d'établissement de rapports décrites à l'annexe « D ». Si certaines données ne sont pas disponibles, la raison doit être indiquée dans le rapport. Si aucun bien ou service n'a été fourni pendant une période donnée, l'offrant doit soumettre un rapport portant la mention « NÉANT ».

Les données **doivent être présentées mensuel** à la responsable de l'offre à commandes.

Les données doivent être présentées au responsable de l'offre à commandes dans les 14 jours civils suivant la fin de la période de référence.

(Derived from - Provenant de: M7010C, 2017/06/21)

6.4 Durée de l'offre à commandes

6.4.1 Période de l'offre à commandes

Des commandes subséquentes à cette offre à commandes pourront être passées du **1^{er} avril 2021 au 31 mars 2022** inclusivement.

6.4.2 Points de livraisons

La livraison du besoin sera effectuée aux points de livraison identifiés à l'Annexe « A » de l'offre à commandes.

6.5 Responsables

6.5.1 Responsable de l'offre à commandes

Le responsable de l'offre à commandes est :

Nom : Charlotte Drisdelle
Titre : Agente d'approvisionnement
Services publics et Approvisionnement Canada
Direction générale des approvisionnements
Adresse : 1045, rue Main, 4^{ième} étage
Moncton, N.-B.
E1C 1H1
Téléphone : **(506) 962 -5329**
Télécopieur : (506) 851-6759
Courriel : charlotte.drisdelle@pwgsc-tpsgc.gc.ca

Le responsable de l'offre à commandes est chargé de l'émission de l'offre à commandes et de son administration et de sa révision, s'il y a lieu. En tant qu'autorité contractante, il est responsable de toute question contractuelle liée aux commandes subséquentes à l'offre à commandes passées par tout utilisateur désigné.

6.5.2 Chargé de projet

Le chargé de projet pour l'offre à commandes est identifié dans la commande subséquente à l'offre à commandes.

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

6.5.3 Représentant de l'offrant *(offrant veuillez compléter avec l'offre)*

Passée de commandes

Nom: _____

N° de téléphone: _____

N° de télécopieur: _____

Courriel: _____

Suivi de livraison

Nom: _____

N° de téléphone: _____

N° de télécopieur: _____

Courriel: _____

Renseignements généraux

Nom: _____

N° de téléphone: _____

N° de télécopieur: _____

Courriel: _____

6.6 Utilisateurs désignés

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

Ministère de la Défense nationale
Base de soutien de la 5^e Division du Canada Gagetown
Édifice/Cuisine H33 rue Oak
C.P. 17000, Succ Forces
Oromocto (Nouveau-Brunswick) E2V 4J5

6.7 Procédures pour les commandes

Tel qu'indiqué à l'Annexe A.

6.8 Instrument de commande

Les travaux seront autorisés ou confirmés par le ou les utilisateur(s) désigné(s) à l'aide des formulaires dûment remplis ou de leurs équivalents, comme il est indiqué aux paragraphes 2 ou 3 ci-après, ou au moyen de la carte d'achat du Canada (Visa ou MasterCard) pour les besoins de faible valeur.

1. Les commandes subséquentes doivent provenir de représentants autorisés des utilisateurs désignés dans l'offre à commandes. Il doit s'agir de biens ou services ou d'une combinaison de biens et services compris dans l'offre à commandes, conformément aux prix et aux modalités qui y sont précisés.
2. Les formulaires suivants sont disponibles au site Web [Catalogue de formulaires](#) :
 - PWGSC-TPSGC 942 Commande subséquente à une offre à commandes
 - PWGSC-TPGSC 942-2 Commande subséquente à une offre à commandes (Livraison multiple)
 - PWGSC-TPSGC 944 Commande subséquente à plusieurs offres à commandes (anglais seulement)
 - PWGSC-TPSGC 945 Commande subséquente à plusieurs offres à commandes (français seulement)ou
3. Un formulaire équivalent ou un document électronique de commande subséquente qui comprend à tous le moins les renseignements suivants :
 - le numéro de l'offre à commandes;
 - l'énoncé auquel les modalités de l'offre à commandes ont été intégrées;
 - la description et le prix unitaire de chaque article;
 - la valeur totale de la commande subséquente;
 - le point de livraison;
 - la confirmation comme quoi les fonds sont disponibles aux termes de l'article 32 de la *Loi sur la gestion des finances publiques*;
 - la confirmation comme quoi l'utilisateur a été désigné dans le cadre de l'offre à commandes et qu'il détient l'autorisation d'établir un contrat.

6.9 Limite des commandes subséquentes

Les commandes individuelles subséquentes à l'offre à commandes ne doivent pas dépasser **100 000,00 \$** (taxes applicables incluses).

6.10 Limitation financière – Totale

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

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

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

6.11 Ordre de priorité des documents

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

- a) la commande subséquente à l'offre à commandes, incluant les annexes;
- b) les articles de l'offre à commandes;
- c) les conditions générales 2005 (2017/06/21), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services
- d) les conditions générales 2010A (2020/05/28), Conditions générales - biens (complexité moyenne);
- e) l'Annexe « A », Besoin;
- f) l'Annexe « B », Exigences et Spécifications obligatoires
- g) l'Annexe « C », Base de paiement – Liste des Produits;
- h) Annexe D - Rapports d'utilisation périodique - offres à commandes
- i) l'offre de l'offrant en date du _____

6.12 Attestations et renseignements supplémentaires

6.12.1 Conformité

À moins d'indication contraire, le respect continu des attestations fournies par l'offrant avec son offre ou préalablement à l'émission de l'offre à commandes (OC), ainsi que la coopération constante quant aux renseignements supplémentaires, sont des conditions d'émission de l'OC et le non-respect constituera un manquement de la part de l'offrant. Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée de l'offre à commandes et de tout contrat subséquent qui serait en vigueur au-delà de la période de l'OC.

6.12.2 Clauses du *Guide des CCUA*

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

6.13 Lois applicables

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

6.14 Transition vers une solution d'achats électroniques (SAE)

Pendant la période de l'offre à commandes, le Canada peut effectuer la transition vers une SAE afin de traiter et de gérer de façon plus efficace les commandes subséquentes individuelles pour certains ou pour l'ensemble des biens et des services applicables de l'offre à commandes. Le Canada se réserve le droit, à sa propre discrétion, de rendre l'utilisation de la nouvelle solution d'achats électroniques obligatoire.

Le Canada accepte de fournir à l'offrant un préavis de trois mois afin de lui permettre d'adopter les mesures nécessaires en vue d'intégrer l'offre à la SAE. Le préavis comprendra une trousse d'information détaillée décrivant les exigences, ainsi que les orientations et les appuis pertinents.

Si l'offrant décide de ne pas offrir ses biens et ses services par l'intermédiaire de la Solution d'achats électroniques, l'offre à commandes pourrait être mise de côté par le Canada.

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

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

6.1 Besoin

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

6.2 Clauses et conditions uniformisées

6.2.1 Conditions générales

2010A (2020/05/28), Conditions générales - biens (complexité moyenne) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

L'article 16, Intérêt sur les comptes en souffrance, de **2010A (2020/05/28)**, Conditions générales - biens (complexité moyenne) ne s'applique pas aux paiements faits par carte de crédit.

6.2.2 Clauses du Guide des CCUA

6.2.2.1 Inspection et estampillage

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

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

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

(Derived from - Provenant de: C3007C, 30/11/07)

6.2.2.2 Livraison de produits réfrigérés ou congelés

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

(Derived from - Provenant de: D0014C, 30/11/07)

6.2.2.3 Livraison et déchargement

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

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

(Derived from - Provenant de: D0018C, 30/11/2007)

6.2.2.4 Genre de transport

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

(Derived from - Provenant de: D3004C, 30/11/2007)

6.3 Durée du contrat

6.3.1 Date de livraison

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

6.4 Paiement

6.4.1 Base de paiement

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

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

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

(Derived from - Provenant de: C0207C, 2013/04/25)

6.4.2 Modalités de paiement

Référence de CCUA	Section	Date
H1000C	Paie ment unique	2008/05/12

6.4.3 Paiement électronique de factures – commande subséquente

L'entrepreneur accepte d'être payé au moyen de l'un des instruments de paiement électronique suivants :

(L'offrant doit compléter l'Annexe « E »)

- Carte d'achat Visa ;
- Carte d'achat MasterCard ;
- Dépôt direct (national et international) ;
- Échange de données informatisées (EDI) ;
- Virement télégraphique (international seulement) ;
- Système de transfert de paiements de grande valeur (plus de 25 M\$)

6.5 Instructions pour la facturation

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

Un (1) exemplaire doit être envoyé au consignataire.

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

6.6 Clauses du Guide des CCUA

Référence de CCUA	Section	Date
A9062C	Règlements concernant les emplacements des Forces canadiennes	2011/05/16
B7500C	Marchandises excédentaires	2006/06/16
G1005C	Assurances – aucune exigence particulière	2016/01/28

6.7 Règlement des différends

- (a) Les parties conviennent de maintenir une communication ouverte et honnête concernant les travaux pendant toute la durée de l'exécution du marché et après.
- (b) Les parties conviennent de se consulter et de collaborer dans l'exécution du marché, d'informer rapidement toute autre partie des problèmes ou des différends qui peuvent survenir et de tenter de les résoudre.
- (c) Si les parties n'arrivent pas à résoudre un différend au moyen de la consultation et de la collaboration, les parties conviennent de consulter un tiers neutre offrant des services de règlement extrajudiciaire des différends pour tenter de régler le problème.
- (d) Vous trouverez des choix de services de règlement extrajudiciaire des différends sur le site Web Achats et ventes du Canada sous le titre « Règlement des différends ».

6.8 Instructions d'expédition - livraison à destination

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

- a) a) rendu droits acquittés (DDP) au **ministère de la Défense nationale, la Base de soutien de la 5^e Division du Canada Gagetown à Oromocto au Nouveau-Brunswick E4V 4J5** selon les Incoterms 2000 pour les expéditions en provenance d'un entrepreneur commercial.

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

ANNEXE « E » de la PARTIE 3 de la DEMANDE D'OFFRES À COMMANDES

INSTRUMENTS DE PAIEMENT ÉLECTRONIQUE

L'offrant accepte d'être payé au moyen de l'un des instruments de paiement électronique suivants :

- () Carte d'achat VISA ;
- () Carte d'achat MasterCard ;
- () Dépôt direct (national et international) ;
- () Échange de données informatisées (EDI) ;
- () Virement télégraphique (international seulement) ;
- () Système de transfert de paiements de grande valeur (plus de 25 M\$)

N° de l'invitation - Sollicitation No.
W0105-21F005/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W0105-21F005

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

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

ANNEXE « F »

LISTE COMPLÈTE DES NOMS DE TOUS LES INDIVIDUS QUI SONT ACTUELLEMENT SOIT ADMINISTRATEURS ET/OU PROPRIÉTAIRES DE L'ENTREPRISE DE L'OFFRANT

Dénomination sociale du fournisseur: _____

Adresse du fournisseur: _____

Numéro d'entreprise – approvisionnement (NEA): _____

AVIS AUX SOUMISSIONNAIRES : INSCRIRE LES NOMS ET PRÉNOMS DES ADMINISTRATEURS ET/OU PROPRIÉTAIRES DE L'ENTREPRISE

NOM	TITRE DE POSTE

Ajoutez des noms supplémentaires sur une feuille séparée si nécessaire.

«BESOIN»

Paniers-repas

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

BESOINS D'ALIMENTATION EN GARNISON

Annexe A - W0105-21 F005

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 annexe 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**.

ÉTABLISSEMENT DES PRIX

Tous les frais d'expédition doivent être inclus dans les prix proposés. **Les taxes applicables sont exclues.** Le coût du consigne pour les boîtes de jus/bouteille d'eau **(0,10 \$ chaque)** doivent être **exclus** des prix proposés. Les coûts du consigne devront être identifiés sous une article séparée sur la facture. 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 menus, produits, genre d'emballage ou le format après que l'offre à commandes est accordée **À MOINS** que le changement provient du fabricant. 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 à SPAC ait accepté le changement, avec l'approbation du représentant concerné des Services d'alimentation.

LIVRAISON

La livraison sera effectuée “selon la demande” dans des camions réfrigérés, dans un minimum de **quatre (4) à un maximum de sept (7) jours ouvrables d’une passation de commande**, à la Cuisine H33 ou des endroits désignés de la BFC Gagetown. Les livraisons doivent être effectuées entre **07h30 et 16h00**, les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis **et les samedis. Les livraisons DOIVENT être complétées par 16h00**. 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 dans un minimum de **quatre (4) à un maximum de sept (7) 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, un (1) exemplaire, soit **«un original»**, 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 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 selon la liste ci-jointe.

Le contrôle de la qualité doit se fonder sur les spécifications des **«Spécifications sur la qualité des aliments (SQA)»**. 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 et 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 (12) 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 treizième incident, le fournisseur sera informé que son offre à commandes a été annulée et qu'aucune autre commande ne sera traitée.

FQS # & Description	SQA et Description	Catalogue # English	Numéro de catalogue
FQS-01 Eggs	SQA-01 Oeufs et produits d'œufs	D2-531/01-2018E-PDF	D2-531/01-2018F-PDF
FQS-02 Beef	SQA-02 Boeuf	D2-531/02-2018E-PDF	D2-531/02-2018F-PDF
FQS-03 Veal	SQA-03 Veau	D2-531/03-2018E-PDF	D2-531/03-2018F-PDF
FQS-04 Pork	SQA-04 Porc	D2-531/04-2018E-PDF	D2-531/04-2018F-PDF
FQS-05 Lamb	SQA-05 Agneau	D2-531/05-2018E-PDF	D2-531/05-2018F-PDF
FQS-06 Poultry	SQA-06 Volaille	D2-531/06-2018E-PDF	D2-531/06-2018F-PDF
FQS-07 Variety Meats	SQA-07 Abats comestibles	D2-531/07-2018E-PDF	D2-531/07-2018F-PDF
FQS-08 Prepared Meat and Meat by Products	SQA-08 Viande et sous-produits de viande préparés ou conservés	D2-531/08-2018E-PDF	D2-531/08-2018F-PDF
	SQA-09 Poissons et produits de la mer	D2-531/09-2018E-PDF	D2-531/09-2018F-PDF
	SQA-10 Fruits frais	D2-531/10-2018E-PDF	D2-531/10-2018F-PDF
FQS-11 Fresh Vegetables	SQA-11 - Légumes frais	D2-531/11-2018E-PDF	D2-531/11-2018F-PDF
FQS-12 Frozen Fruit	SQA-12 Fruits congelés	D2-531/12-2018E-PDF	D2-531/12-2018F-PDF
FQS-13 Frozen Vegetables	SQA-13 Légumes congelés	D2-531/13-2018E-PDF	D2-531/13-2018F-PDF
FQS-14 Canned Fruit	SQA-14 Fruits en conserve	D2-531/14-2018E-PDF	D2-531/14-2018F-PDF
FQS-15 Canned Vegetables	SQA-15 Légumes en conserve	D2-531/15-2018E-PDF	D2-531/15-2018F-PDF
FQS-16 Dried Fruit	SQA-16 Fruits séchés	D2-531/16-2018E-PDF	D2-531/16-2018F-PDF
FQS-17 Dehydrated Vegetables	SQA-17 Légumes déshydratés	D2-531/17-2018E-PDF	D2-531/17-2018F-PDF

FQS-18 Milk and Milk Products	SQA-18 Lait et produits laitiers	D2-531/18-2018E-PDF	D2-531/18-2018F-PDF
FQS-19 Cheese	SQA-19 Fromage	D2-531/19-2018E-PDF	D2-531/19-2018F-PDF
FQS-20 Misc Groceries	SQA-20 Produits d'épicerie divers	D2-531/20-2018E-PDF	D2-531/20-2018F-PDF
FQS-21 Pasta	SQA-21 Pâtes alimentaires et nouilles	D2-531/21-2018E-PDF	D2-531/21-2018F-PDF
FQS-22 Rice	SQA-22 Riz	D2-531/22-2018E-PDF	D2-531/22-2018F-PDF
FQS-23 Legumes	SQA-23 Légumineuses (légumineuses à grain)	D2-531/23-2018E-PDF	D2-531/23-2018F-PDF
FQS-24 Grains	SQA-24 Grain céréaller	D2-531/24-2018E-PDF	D2-531/24-2018F-PDF
FQS-25 Shortenings, Fats and Oils	SQA-25 Graisses alimentaires et les huiles	D2-531/25-2018E-PDF	D2-531/25-2018F-PDF
FQS-26 Butter and Margarine	SQA-26 Beurre et margarine	D2-531/26-2018E-PDF	D2-531/26-2018F-PDF
FQS-27 Sugar and Preserves	SQA-27 Sucres et conserves	D2-531/27-2018E-PDF	D2-531/27-2018F-PDF
FQS-28 Coffee and Tea	SQA-28 Café et thé	D2-531/28-2018E-PDF	D2-531/28-2018F-PDF
FQS-29 Ice Cream and Sorbets	SQA-29 Crème glacée et sorbet laitier	D2-531/29-2018E-PDF	D2-531/29-2018F-PDF
FQS-30 Pie Fillings and Pie Fruits	SQA-30 Garniture de tarte et fruits à tarte	D2-531/30-2018E-PDF	D2-531/30-2018F-PDF
FQS-31 Herbs, Spices and Seasonings	SQA-31 Fines herbes et épices	D2-531/31-2018E-PDF	D2-531/31-2018F-PDF
FQS-32 Soups, Sauces and Gravies	SQA-32 Soupes, sauces et sauces au jus de viande	D2-531/32-2018E-PDF	D2-531/32-2018F-PDF
FQS-33 Condiments and Condiment Sauces	SQA-33 Condiments et sauces condimentaires	D2-531/33-2018E-PDF	D2-531/33-2018F-PDF
FQS-34 Bread and Baked Products	SQA-34 Pain et produits de boulangerie	D2-531/34-2018E-PDF	D2-531/34-2018F-PDF

FQS-35 Fruit Juice	SQA-35 Jus de fruit	D2-531/35-2018E-PDF	D2-531/35-2018F-PDF
FQS-36 Cereals	SQA-36 Céréales	D2-531/36-2018E-PDF	D2-531/36-2018F-PDF
FQS-37 Flour and Mixes	SQA-37 Farines, mélanges pour gâteaux, pour crêpes et pour gaufres	D2-531/37-2018E-PDF	D2-531/37-2018F-PDF
FQS-38 Game	SQA-38 Gibier	D2-531/38-2018E-PDF	D2-531/38-2018F-PDF

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 paniers-repas doit être inclus dans la Liste d'établissements reconnu HACCP / PASA - **Inspection des viandes** - PASA reconnu (liste des exploitants d'établissements agréés) ou une lettre de l'Agence canadienne d'inspection des aliments devrait être soumis avec l'offre pour fin de confirmation. Si ce document n'est pas soumis avec l'offre, la responsable de l'offre à commandes en informera l'offrant et lui donnera un délai, **de deux (2) semaines maximum**, 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.
 - 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. Si ce document n'est pas soumis avec l'offre, la responsable de l'offre à commandes en informera l'offrant et lui donnera un délai, **de deux (2) semaines maximum**, 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.
 - 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 etc 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 / hoummous / 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. La garniture mélangée avec de la vinaigrette à salade est pas acceptable et la garniture ne doit inclure aucune charge.

- 7.2 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.
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, **si offert**, 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 que les desserts soient changés sans frais supplémentaires. Si tels muffins ou desserts deviennent moins favorables, le MDN pourra 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 capables 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 panier-repas. Le MDN pourrait demander que les légumes crus soit alternés durant la période de l'offre à commandes.
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.
20. En tout temps durant la période de l'offre à commandes, aucun produit sera substitué sans l'approbation du représentant du MDN. **L'approbation est exigée avant l'expédition.**
21. **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. Un échantillon des déserts pourrait aussi être demandé. 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, seront livrés à la BS 5 Div C Gagetown Cuisine H33 et devrait être envoyés 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.

Base de soutien de la 5^e Division du Canada
BFC Gagetown Cuisine Combinée (Combined Kitchen)
Édifice/Cuisine H33, rue Oak (la rue est située de l'avenue Tilley)
Oromocto N-B E2V 4J5
(c'est le seul code postal disponible qui est actuellement pour la boîte postale du MDN pour tout courrier pour la Base)

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

Article N° 1 – Petit-Déjeuner Menu 1					
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		
c	Céréale individuelle, 1 bol ou 2 boîtes , assortis	1 bol ou 2 boîtes	1 ou 2		
d	Lait blanc frais, 1%, de Saputo ou Agropur seulement, minimum 200ml – 237ml aucun substitut	200 - 237 ml	1		
e	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1		
f	Orange fraîche		1		
g	Muffin au Bleuets 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	Ketchup	sachet	2		
j	Vraie Mayonnaise	sachet	2		
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux et 1 sachet de sucre doit être ajouté dans la boîte pour céréale		1 + 1		

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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	
e	Céréale individuelle, 1 bol ou 2 boîtes , assortis	1 bol ou 2 boîtes	1 ou 2	
f	Lait blanc frais, 1%, de Saputo ou Agropur seulement, minimum 200ml – 237ml aucun substitut	200 - 237 ml	1	
g	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
h	Orange fraîche		1	
i	Muffin à Carottes , emballé individuellement;	1 x 90g environ	1	
j	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	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux et 1 sachet de sucre doit être ajouté dans la boîte pour céréale		1 + 1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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	
c	Céréale individuelle, 1 bol ou 2 boîtes , assortis	1 box ou 2 boîtes	1 ou 2	
d	Lait blanc frais, 1%, de Saputo ou Agropur seulement, minimum 200ml – 237ml aucun substitut	200 - 237 ml	1	
e	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
f	Orange fraîche		1	
g	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	
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	Ketchup	sachet	2	
j	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux et 1 sachet de sucre doit être ajouté dans la boîte pour céréale		1 + 1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p>700</p> <p>Article N° 4</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
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	
d	Céréale individuelle, 1 bol ou 2 boîtes , assortis	1 bol ou 2 boîtes	1 ou 2	
e	Lait blanc frais, 1%, de Saputo ou Agropur seulement, minimum 200ml – 237ml aucun substitut	200-237 ml	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g min	1	
g	Orange fraîche		1	
h	Muffin , Pomme et Cannelle, Banane, Banane et noix, Banane avec pépites de chocolat ou Pain Banane 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	Margarine non-hydrogénée , Becel, Canola Harvest ou produit équivalent d'une autre marque	Portion individuelle	2	
k	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
l	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux et 1 sachet de sucre doit être ajouté dans la boîte pour céréale		1 + 1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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 et doit être faite avec de la vraie Mayonnaise avec une mince couche de margarine non-hydrogéné sur le pain. La garniture ne doit inclure aucune charge. 	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	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), tomates cerises ou raisins etc. Doit inclure 2 x 18ml vinaigrette Ranch	1 portion de Légume minimum 2 oz = 56.7g	1 + 2	
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		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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 doit être faite avec de la vraie mayonnaise et doit y avoir une mince couche de margarine non-hydrogénée sur le Kaiser. La garniture ne doit inclure aucune charge. 	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	1+1 = 2	
d	Salade de pommes de terre 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 2x2'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 spécifié à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	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	Brownie emballé individuel, carré Rice Krispie ou Pain Banane 2 x 20g ou 1 x 40-50g		1 ou 2	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que spécifié à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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. La garniture ne doit inclure aucune charge. 	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	1 + 1 = 2	
d	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	Salade de pâtes	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 spécifié à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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 fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	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. Doit inclure 2 x 18 ml vinaigrette Ranch	2 oz = 56.7g minimum	1 + 2	
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		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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-hydrogénée sur le pain. La garniture ne doit inclure aucune charge. 	Garniture 110g minimum	1	
d	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	1 + 1=2	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
f	Salade de choux crèmeuse	70g minimum	1	
g	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
h	Brownie emballé individuel, carré Rice Krispie ou Pain Banane 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		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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. La garniture ne doit inclure aucune charge. 	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	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	Brownie emballé individuel, carré Rice Krispy ou Pain Banane 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		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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: Donair avec Fromage emballé sous vide:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain Pita blanc ou Pain Plat, 8 à 10 po de diamètre environ; - 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 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	1 + 1 = 2	
e	Salade de choux au vinaigre ou crèmeuse	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		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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"> - Tortilla blanche originale d'un minimum de 8 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-hydrogéné sur le pain. La garniture ne doit inclure aucune charge. 	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	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. Doit inclure 2 x 18 ml vinaigrette Ranch	2 oz = 56.7g minimum pour légumes	1 + 2	
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 spécifié à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	1 + 1 = 2	
d	Pomme fraîche, Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	Salade de choux crèmeuse	70g minimum	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Brownie emballé individuel, carré Rice Krispies ou Pain Banane 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 spécifié		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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 Houmous	Minimum 1 x 4 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. La garniture ne doit inclure aucune charge.	Garniture 110g minimum	1	
d	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	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	Biscuit Morceaux de Chocolat ou Oreo's 2 x 2's ou 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 spécifié à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

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 environ 100g	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-hydrogénée sur le pain. La garniture ne doit inclure aucune charge.	Garniture 110g minimum	1	
d	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	1 + 1= 2	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
f	Salade de choux vinaigrette ou crèmeuse	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 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 spécifié à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

Article N° 17 – Dîner/Souper Végétalien Menu 17				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Pain plat végétalien avec Fèves végétaliennes et Fromage de soja emballé sous vide:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain plat végétalien, 10 à 12 pouces; - Garniture végétalienne 110g; - Fromage de Soja 30g minimum ; 	<p>Garniture végétalienne 110g minimum</p> <p>Fromage 30g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle :</p> <p>1 000</p> <p>Article N° 17</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Sauce végétalienne</p> <p><i>Les sauces suivantes sont des exemples seulement mais pas limité à. Le MDN est ouvert à autres suggestions. Le MDN peut demander de alterner les sauces durant la période de l'OC. Les sauces devront être approuvées par le MDN.</i></p> <p>Tartinade aux haricots mexicains végétaliens Houmous épicé (fait maison si possible) Mayonnaise à herbes végétaliennes (fait maison si possible)</p>	44g/ml minimum	1	
c	<p>Entrée: Falafel en rondelles emballé sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> - Falafel en rondelles/Protéines végétaliennes 90g; Houmous 44g/ml minimum, 	<p>Garniture végétalienne 90g minimum</p> <p>1 x 44g/ml</p>	1	
d	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	1 + 1= 2	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
f	Salade de choux vinaigrette ou Bâtonnets de légumes avec Houmous 44g minimum	70g minimum	1 ou 1+1	
g	Fromage végétalien/fromage de soja, Cryovac,	21g minimum	1	
h	Dessert végétalien, minimum 2 x 20g ou 1 x 40g - 50g		1 ou 2	
i	Moutarde	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

Article N° 18 – Dîner/Souper Végétalien Menu 18				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: Pain plat végétalien avec Houmous épicé, Pois Chiches, Quinoa et Patates douce emballé sous vide:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain plat végétalien, 10 à 12 pouces; - Garniture végétalienne 110g protéine; 	Garniture végétalienne 110g minimum	1	<p>Quantité estimative annuelle :</p> <p>1 000</p> <p>Article N° 18</p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Sauce végétalienne</p> <p><i>Les sauces suivantes sont des exemples seulement mais pas limité à. Le MDN est ouvert à autres suggestions. Le MDN peut demander de alterner les sauces durant la période de l'OC. Les sauces devront être approuvées par le MDN.</i></p> <p>Tartinade aux haricots mexicains végétaliens Houmous épicé (fait maison si possible) Mayonnaise à herbes végétaliennes (fait maison si possible)</p>	44g/ml minimum	1	
c	<p>Entrée: Petit Pâté Champignons végétalien emballé sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain végétalien multigrain; <p>Petit Pâté végétalien avec 90g de protéines</p> <p>Fromage de soja, 30g minimum</p> <p>Houmous 44g/ml minimum</p>	<p>Garniture végétalienne 90g minimum</p> <p>Fromage 30g</p>	1	
d	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml et 1 Bouteille d'Eau ou 2 Jus	1 jus + 1 eau ou 2 jus	1 + 1= 2	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
f	Salade de choux vinaigrette ou Bâtonnets de légumes avec Houmous 44g minimum	70g minimum	1 ou 1+1	
g	Fromage végétalien/fromage de soja, Cryovac	21g minimum	1	
h	Dessert végétalien, minimum 2 x 20g ou 1 x 40g - 50g		1 ou 2	
i	Moutarde	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A

<u>Article N° 19</u>				
	DESCRIPTION			
	Article N° 19 est pour divers produits individuels incluant des entrées et autres menus pour boîtes-repas non inclus dans la présente.			

DND 5th Canadian Division Support Base Gagetown
Base de soutien de la 5e Division du Canada Gagetown

Standing Offer No / No d'offre à commande: W0105-21 F005001/MCT - Monthly Reporting - Total Quantities Purchased / Rapport mensuel- quantité totale achetée
 Title / Titre: Boxed Lunches / Panier-Repas Annex/Annexe D

Vendor Name / Nom de fournisseur:		Period / Période: Avril/avril 2021 - March/mars 2022											
Item No. / N° d'Art.	DESCRIPTION	Quantity Purchased April 2021 Quantité totale achetée avril 2021	Quantity Purchased May 2021 Quantité totale achetée mai 2021	Quantity Purchased June 2021 Quantité totale achetée juin 2021	Quantity Purchased July 2021 Quantité totale achetée juillet 2021	Quantity Purchased August 2021 Quantité totale achetée août 2021	Quantity Purchased September 2021 Quantité totale achetée septembre 2021	Quantity Purchased October 2021 Quantité totale achetée octobre 2021	Quantity Purchased November 2021 Quantité totale achetée novembre 2021	Quantity Purchased December 2021 Quantité totale achetée décembre 2021	Quantity Purchased January 2022 Quantité totale achetée janvier 2022	Quantity Purchased February 2022 Quantité totale achetée février 2022	Quantity Purchased March 2022 Quantité totale achetée mars 2022
1	each / chaque Breakfast - Petit-Déjeuner - Menu 1 Entrée: Black Forest Ham & Egg on English Muffin Jambon de Forêt-Noire et Œuf sur Muffin anglais												
2	each / chaque Breakfast - Petit-Déjeuner - Menu 2 Entrée: Bagel & Cream Cheese Bagel & Fromage à la Crème												
3	each / chaque Breakfast - Petit-Déjeuner - Menu 3 Entrée: Bacon & Egg Breakfast Muffin Muffin à déjeuner au bacon et œuf												
4	each / chaque Breakfast - Petit-Déjeuner - Menu 4 Entrée: Hard-Boiled Eggs & Croissant Oeufs à la Coque et Croissant												
5	each / chaque Lunch/Supper - Dîner/Souper - Menu 5 Entrées: Black Forest Ham Sandwich; and Tuna Salad Sandwich Sandwich au Jambon Forêt-Noire; et Sandwich à Salade de Thon												

DND 5th Canadian Division Support Base Gagetown
Base de soutien de la 5e Division du Canada Gagetown

Standing Offer No / No d'offre à commande: W0105-21 F005001/MCT - Monthly Reporting - Total Quantities Purchased / Rapport mensuel- quantité totale achetée
 Title / Titre: Boxed Lunches / Panier-Repas Annex/Annexe D

Vendor Name / Nom de fournisseur:		Period / Période: Avril/avril 2021 - March/mars 2022											
Item No. / N° d'Art.	DESCRIPTION	Quantity Purchased April 2021 Quantité totale achetée avril 2021	Quantity Purchased May 2021 Quantité totale achetée mai 2021	Quantity Purchased June 2021 Quantité totale achetée juin 2021	Quantity Purchased July 2021 Quantité totale achetée juillet 2021	Quantity Purchased August 2021 Quantité totale achetée août 2021	Quantity Purchased September 2021 Quantité totale achetée septembre 2021	Quantity Purchased October 2021 Quantité totale achetée octobre 2021	Quantity Purchased November 2021 Quantité totale achetée novembre 2021	Quantity Purchased December 2021 Quantité totale achetée décembre 2021	Quantity Purchased January 2022 Quantité totale achetée janvier 2022	Quantity Purchased February 2022 Quantité totale achetée février 2022	Quantity Purchased March 2022 Quantité totale achetée mars 2022
6	each / chaque Lunch/Supper - Diner/Souper - Menu 6 <i>Entrées:</i> Roast Beef Sandwich; and Egg Salad on Kaiser Bun Sandwich au Rôti de Boeuf; et Salade d'Œufs sur Kaiser												
7	each / chaque Lunch/Supper - Diner/Souper - Menu 7 <i>Entrées:</i> Roasted Fajita Chicken Sub; and Pastrami Sandwich Sous-marin de Poulet grillé façon Fajita; et Sandwich au Pastrami												
8	each / chaque Lunch/Supper - Diner/Souper - Menu 8 <i>Entrées:</i> Black Forest Ham Sandwich; and Chicken Salad Wrap Sandwich au Jambon Forêt-Noire; et Sandwich roulé à Salade de Poulet												
9	each / chaque Lunch/Supper - Diner/Souper - Menu 9 <i>Entrées:</i> Turkey Sandwich; and Bologna Sandwich Sandwich à la Dinde; et Sandwich au Bologne												

DND 5th Canadian Division Support Base Gagetown
Base de soutien de la 5e Division du Canada Gagetown

Standing Offer No / No d'offre à commande: W0105-21 F005001/MCT - Monthly Reporting - Total Quantities Purchased / Rapport mensuel- quantité totale achetée
 Titre / Titre: Boxed Lunches / Panier-Repas Annexe D

Vendor Name / Nom de fournisseur:		Period / Période: Avril/avril 2021 - March/mars 2022											
Item No. / N° d'Art.	DESCRIPTION	Quantity Purchased April 2021 Quantité achetée avril 2021	Quantity Purchased May 2021 Quantité achetée mai 2021	Quantity Purchased June 2021 Quantité achetée juin 2021	Quantity Purchased July 2021 Quantité achetée juillet 2021	Quantity Purchased August 2021 Quantité achetée août 2021	Quantity Purchased September 2021 Quantité achetée septembre 2021	Quantity Purchased October 2021 Quantité achetée octobre 2021	Quantity Purchased November 2021 Quantité achetée novembre 2021	Quantity Purchased December 2021 Quantité achetée décembre 2021	Quantity Purchased January 2022 Quantité achetée janvier 2022	Quantity Purchased February 2022 Quantité achetée février 2022	Quantity Purchased March 2022 Quantité achetée mars 2022
10	each / chaque Lunch/Supper - Diner/Souper - Menu 10 <i>Entrées:</i> Pizza Sub 6" - 7"; and Tuna Salad Sandwich Sous-marin Pizza 6 - 7 po; et Sandwich à Salade de Thon												
11	each / chaque Lunch/Supper - Diner/Souper - Menu 11 <i>Entrées:</i> Turkey Club Wrap; and Tuna Salad Sandwich Sandwich roulé Club à la Dinde 8-10 po; et Sandwich à Salade de Thon												
12	each / chaque Lunch/Supper - Diner/Souper - Menu 12 <i>Entrées:</i> Donair; and Black Forest Ham Sandwich Donair; et Sandwich au Jambon Forêt-Noire												
13	each / chaque Lunch/Supper - Diner/Souper - Menu 13 <i>Entrées:</i> Cajun Chicken Wrap; and Egg Salad Sandwich Sandwich roulé au poulet Cajun; et Sandwich à Salade d'Œufs												

DND 5th Canadian Division Support Base Gagetown
Base de soutien de la 5e Division du Canada Gagetown

Standing Offer No / No d'offre à commande: W0105-21 F005001/MCT - Monthly Reporting - Total Quantities Purchased / Rapport mensuel- quantité totale achetée
 Title / Titre: Boxed Lunches / Panier-Repas Annexe D

Vendor Name / Nom de fournisseur:		Period / Période: Avril/avril 2021 - March/mars 2022											
Item No. / N° d'Art.	DESCRIPTION	Quantity Purchased April 2021 Quantité achetée avril 2021	Quantity Purchased May 2021 Quantité achetée mai 2021	Quantity Purchased June 2021 Quantité achetée juin 2021	Quantity Purchased July 2021 Quantité achetée juillet 2021	Quantity Purchased August 2021 Quantité achetée août 2021	Quantity Purchased September 2021 Quantité achetée septembre 2021	Quantity Purchased October 2021 Quantité achetée octobre 2021	Quantity Purchased November 2021 Quantité achetée novembre 2021	Quantity Purchased December 2021 Quantité achetée décembre 2021	Quantity Purchased January 2022 Quantité achetée janvier 2022	Quantity Purchased February 2022 Quantité achetée février 2022	Quantity Purchased March 2022 Quantité achetée mars 2022
14	each / chaque Lunch/Supper - Diner/Souper - Menu 14 Entrées: Bologna & Cheese on Kaiser; and Chicken Bacon Wrap Bologna et Fromage sur Kaiser; et Sandwich roulé au Poulet et Bacon												
15	each / chaque Lunch/Supper Vegetarian - Diner/Souper Végétarien Menu 15 - Entrées: Falafel Pucks & Sauce; and Egg Salad Sandwich Falafel en rondelles et Sauce; et Sandwich à Salade d'Œufs												
16	each / chaque Lunch/Supper Vegetarian - Diner/Souper Végétarien Menu 16 - Entrées: Bean & Cheese Vegetarian Burrito; and Tuna Salad Sandwich Burrito végétarien aux Fèves et Fromage; et Sandwich à Salade de Thon												
17	each / chaque Lunch/Supper Vegan - Diner/Souper Végétalien Menu 17 - Entrées: Flat Bread w/Beans & Soy Cheese & Sauce; and Falafel Pucks with Hummus Pain plat avec Fèves, Fromage de soja et sauce; et Falafel avec Houmous												

DND 5th Canadian Division Support Base Gagetown
Base de soutien de la 5e Division du Canada Gagetown

Standing Offer No / No d'offre à commande: W0105-21 F005001/MCT - Monthly Reporting - Total Quantities Purchased / Rapport mensuel- quantité totale achetée
 Title / Titre: Boxed Lunches / Panier-Repas Annex/Annexe D

Vendor Name / Nom de fournisseur:		Period / Période: Avril/avril 2021 - March/mars 2022											
Item No. / N° d'Art.	DESCRIPTION	Quantity Purchased April 2021 Quantité totale achetée avril 2021	Quantity Purchased May 2021 Quantité totale achetée mai 2021	Quantity Purchased June 2021 Quantité totale achetée juin 2021	Quantity Purchased July 2021 Quantité totale achetée juillet 2021	Quantity Purchased August 2021 Quantité totale achetée août 2021	Quantity Purchased September 2021 Quantité totale achetée septembre 2021	Quantity Purchased October 2021 Quantité totale achetée octobre 2021	Quantity Purchased November 2021 Quantité totale achetée novembre 2021	Quantity Purchased December 2021 Quantité totale achetée décembre 2021	Quantity Purchased January 2022 Quantité totale achetée janvier 2022	Quantity Purchased February 2022 Quantité totale achetée février 2022	Quantity Purchased March 2022 Quantité totale achetée mars 2022
18	each / chaque Lunch/Supper Vegan - Diner/Souper Végétalien Menu 18- Entrées: Flat bread w/Hummus, Chick Peas, Quinoa & Sweet Potato & Sauce; and Vegan Mushroom Patty Pain plat avec Houmous, Pois chiches, Quinoa et Patates douces et sauce; et Petit Pâté Champignons												
19	each / chaque Miscellaneous Items or boxed lunch menus												
The data must be submitted on a "monthly basis" to the Standing Offer Authority no later than 14 calendar days after the end of the reporting period.													
Les données doivent être présentées mensuel à la responsable de l'offre à commandes dans les 14 jours civils suivant la fin de la période de référence.													