

**RETURN BIDS TO:**  
**RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**

**Bid Receiving Public Works and Government  
Services Canada/Réception des soumissions  
Travaux publics et Services gouvernementaux  
Canada**

**#910, 410-22nd Street East  
Saskatoon**

**Sask.**

**S7K 5T6**

**Bid Fax: (306) 975-5397**

## 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**

Public Works and Government Services Canada/Réception  
des soumissions Travaux publics et Services  
gouvernementaux Canada  
#910, 410 - 22nd Street East  
Saskatoon  
Sask.  
S7K 5T6

<b>Title - Sujet</b> Services de traiteur – Ghost River	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> W4295-13C110/A	<b>Date</b> 2013-05-09
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> DND	<b>GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG</b> PW-\$STN-190-4616
<b>File No. - N° de dossier</b> STN-3-36004 (190)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2013-06-19</b>	<b>Time Zone</b> <b>Fuseau horaire</b> Central Standard Time CST
<b>Delivery Required - Livraison exigée</b> See Herein	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Mack, Wayne	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> stn190
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (306)975-4004 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (306)975-5397
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b> ministère de la Défense nationale Centre d'instruction d'été des cadets de l'Armée des Rocheuses (CNIÉCAR) PO Box 1847 Cochrane, AB T4O 1B7	
<b>Security - Sécurité</b> 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**

1. Introduction
2. Sommaire
3. Compte rendu

### **PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS**

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées
2. Présentation des offres
3. Ancien fonctionnaire – Besoins concurrentiels
4. Demandes de renseignements - demande d'offres à commandes
5. Lois applicables

### **PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES**

1. Instructions pour la préparation des offres

### **PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION**

1. Procédures d'évaluation
2. Méthode de sélection

### **PARTIE 5 - ATTESTATIONS**

1. Attestations obligatoires préalables à l'émission d'une offre à commandes
2. Attestations additionnelles préalables à l'émission d'une offre à commandes

### **PARTIE 6 - OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT**

#### **A. OFFRE À COMMANDES**

1. Offre
2. Exigences relatives à la sécurité
3. Clauses et conditions uniformisées
4. Durée de l'offre à commandes
5. Responsables
6. Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires
7. Utilisateurs désignés
8. Instrument de commande
9. Limite des commandes subséquentes
10. Ordre de priorité des documents
11. Attestations
12. Lois applicables

#### **B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT**

1. Énoncé des travaux
2. Clauses et conditions uniformisées
3. Durée du contrat
4. Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires
5. Paiement
6. Instructions pour la facturation
7. Exigences en matière d'assurance

Solicitation No. - N° de l'invitation

W4295-13C110/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

stn190

Client Ref. No. - N° de réf. du client

File No. - N° du dossier

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

DND

STN-3-36004

---

**Liste des annexes :**

- Annexe A - Énoncé des travaux
- Annexe B - Base de paiement
- Annexe C - Exigences en matière d'assurance
- Annexe D - Rapport d'utilisation de l'offre à commandes

## PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

### 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: comprend les attestations 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 l'Énoncé des travaux, la Base de paiement, Exigences en matière d'assurance, Rapport d'utilisation de l'offre à commandes et toute autre annexe.

### 2. Sommaire

Fournir l'ensemble de la main-d'œuvre, de l'équipement, du matériel, de la supervision et du transport requis pour assurer la prestation de services de traiteur pour le ministère de la Défense nationale au Centre d'instruction d'été des cadets de l'Armée des Rocheuses (CNIÉCAR) situé au poste de garde forestier Ghost River, à quelque 45 km au nord-ouest de Cochrane (Alberta), pendant la période de l'offre

à commandes individuelle et régionale, de la date d'émission de l'offre à commandes au 20 mai 2014, avec deux périodes de renouvellement facultatives d'un an.

Les offrants doivent fournir une liste de noms ou toute autre documentation connexe, selon les besoins, conformément à l'article 01 des instructions uniformisées 2006.

### 3. Compte rendu

Après l'émission d'une offre à commandes, 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.

## PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

### 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>) 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.

2006 (2013-03-21) 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 : soixante (60) jours

Insérer : cent vingt (120) jours

#### 1.1 Clauses du *Guide des CCUA*

M0222T	Évaluation du prix
M0019T	Prix et(ou) taux fermes

2013-04-25

2007-05-25

### 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, à l'heure et à l'endroit indiqués à la page 1 de la demande d'offres à commandes.

### 3. Ancien fonctionnaire – Besoins concurrentiels

Les contrats attribués à des anciens fonctionnaires qui touchent une pension ou qui ont reçu un paiement forfaitaire doivent résister à l'examen scrupuleux du public et constituer une dépense équitable des fonds publics. Afin de respecter les politiques et les directives du Conseil du Trésor sur les contrats avec des anciens fonctionnaires, les offrants doivent fournir l'information exigée ci-dessous.

#### Définitions

Pour les fins de cette clause,

« *ancien fonctionnaire* » signifie tout ancien employé d'un ministère au sens de la Loi sur la gestion des finances publiques, L.R., 1985, ch. F-11, un ancien membre des Forces armées canadiennes ou de la Gendarmerie royale du Canada. Un ancien fonctionnaire peut être :

a) un individu;

b) un individu qui s'est incorporé;

c) une société de personnes constituée d'anciens fonctionnaires; ou

d) une entreprise à propriétaire unique ou une entité dans laquelle la personne visée détient un intérêt important ou majoritaire.

« période du paiement forfaitaire » signifie la période mesurée en semaines de salaire à l'égard de laquelle un paiement a été fait pour faciliter la transition vers la retraite ou vers un autre emploi par suite de la mise en place des divers programmes visant à réduire la taille de la fonction publique. La période du paiement forfaitaire ne comprend pas la période visée par l'allocation de fin de services, qui se mesure de façon similaire.

« pension » signifie une pension ou une allocation annuelle versée en vertu de la Loi sur la pension de la fonction publique (LPFP), L.R., 1985, ch. P-36, et toute augmentation versée en vertu de la Loi sur les prestations de retraite supplémentaires L.R., 1985 ch. S-24, dans la mesure où elle touche la LPFP. La pension ne comprend pas les pensions payables conformément à la Loi sur la pension de retraite des Forces canadiennes, L.R., 1985, ch. C-17, à la Loi sur la continuation de la pension des services de défense, 1970, ch. D-3, à la Loi sur la continuation des pensions de la Gendarmerie royale du Canada, 1970, ch. R-10, et à la Loi sur la pension de retraite de la Gendarmerie royale du Canada, L.R., 1985, ch. R-11, à la Loi sur les allocations de retraite des parlementaires, L.R., 1985, ch. M-5, et à la partie de la pension versée conformément à la Loi sur le régime de pensions du Canada, L.R., 1985, ch. C-8.

#### **Ancien fonctionnaire touchant une pension**

Selon les définitions ci-dessus, est-ce que l'offrant est un ancien fonctionnaire touchant une pension?

**Oui ( ) Non ( )**

Si oui, l'offrant doit fournir l'information suivante pour tous les anciens fonctionnaires touchant une pension, le cas échéant :

a) le nom de l'ancien fonctionnaire;

b) la date de cessation d'emploi dans la fonction publique ou de la retraite.

En fournissant cette information, les offrants acceptent que le statut de l'offrant retenu, en tant qu'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la LPFP, soit publié dans les rapports de divulgation proactive des marchés, sur les sites Web des ministères, et ce conformément à l' Avis sur la Politique des marchés : 2012-2 et les Lignes directrices sur la divulgation des marchés.

#### **Programme de réduction des effectifs**

Est-ce que l'offrant est un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire en vertu des dispositions d'un programme de réduction des effectifs?

**Oui ( ) Non ( )**

Si oui, l'offrant doit fournir l'information suivante :

a) le nom de l'ancien fonctionnaire;

b) les conditions de l'incitatif versé sous forme de paiement forfaitaire;

- c) la date de la cessation d'emploi;
- d) le montant du paiement forfaitaire;
- e) le taux de rémunération qui a servi au calcul du paiement forfaitaire;
- f) la période correspondant au paiement forfaitaire, incluant la date du début, d'achèvement et le nombre de semaines;
- g) nombre et montant (honoraires professionnels) des autres contrats assujettis aux conditions d'un programme de réduction des effectifs.

Pour tous les contrats attribués pendant la période du paiement forfaitaire, le montant total des honoraires qui peut être payé à un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire est limité à 5 000 \$, incluant la taxe sur les produits et services ou la taxe de vente harmonisée.

#### **4. 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 quinze (15) 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 permettrait pas de les diffuser à tous les offrants.

#### **5. Lois applicables**

L'offre à commandes et tout contrat découlant de l'offre à commandes seront interprétés et régis selon les lois en vigueur en Saskatchewan 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.

### **PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES**

#### **1. Instructions pour la préparation des offres**

Le Canada demande que les offrants fournissent leur offre en sections distinctes, comme suit :

- Section I : offre technique (un copie papier)
- Section II : offre financière (un copie papier)
- Section III: attestations (un copie papier)

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 offrants suivent les instructions de présentation décrites ci-après pour préparer leur offre.

- 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 demande d'offres à commandes.

En avril 2006, le Canada a approuvé une politique exigeant que les agences et ministères fédéraux prennent les mesures nécessaires pour incorporer les facteurs environnementaux dans le processus d'approvisionnement Politique d'achats écologiques (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html>). Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, les offrants devraient :

- 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; et
- 2) utiliser un format qui respecte l'environnement : impression noir et blanc, recto-verso/à double face, broché ou agrafé, sans reliure Cerlox, reliure à attaches ni reliure à anneaux.

### **Section I : Offre technique**

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

### **Section II : Offre financière**

Les offrants doivent présenter leur offre financière en conformité avec l'annexe B, Base de paiement. Le montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément.

### **Paiement par carte de crédit**

Le Canada demande que les offrants complètent l'une des suivantes :

- a) ☐ les cartes d'achat du gouvernement du Canada (cartes de crédit) seront acceptées pour le paiement des commandes subséquentes à l'offre à commandes.

Les cartes de crédit suivantes sont acceptées :

VISA \_\_\_\_\_

Master Card \_\_\_\_\_

- b) ☐ les cartes d'achat du gouvernement du Canada (cartes de crédit) ne seront pas acceptées pour le paiement des commandes subséquentes à l'offre à commandes.

L'offrant n'est pas obligé d'accepter les paiements par carte de crédit.

L'acceptation du paiement par carte de crédit des commandes ne sera pas considérée comme un critère d'évaluation.

### **Section III: Attestations**

Les offrants doivent présenter les attestations exigées à la Partie 5.



## **PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION**

### **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.

#### **Le prix évalué sera calculé de la façon qui suit :**

(Point 1 de l'annexe B Base de paiement: prix par journée-vivre x 13 500) + (point 2 de l'annexe B Base de paiement: prix par journée-vivre x 15 000) + (Point 3 de l'annexe B Base de paiement: prix par journée-vivre x 15 000) = prix évalué

#### **1.1. Évaluation technique**

##### **1.1.1 Critères techniques obligatoires**

1. L'entrepreneur doit posséder un service traiteur et il doit détenir un contrat, ou en avoir exécuté un au cours des cinq dernières années, de même importance que le présent contrat pour démontrer qu'il peut servir jusqu'à 320 repas par service au cours de la période de pointe du contrat.

Afin de vérifier ce qui précède, veuillez fournir les renseignements suivants sur un contrat d'envergure similaire exécuté au cours des cinq dernières années :

- a) le nombre de repas servis tous les jours;
- b) les dates de la durée du contrat;
- c) l'emplacement de la prestation des services;
- d) le nom de l'entrepreneur principal s'il s'agit d'un sous traitant;
- e) le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'administrateur principal de la société/du ministère pour fin de vérification des renseignements.

Les renseignements susmentionnés doivent être présentés avec l'offre ou dans les 5 jours suivant une demande à cet effet.

2) Le traiteur doit soumettre le nom et le curriculum vitæ du gestionnaire délégué qui doit travailler au camp. Le gestionnaire résidant proposé doit détenir un certificat de chef portant le Seau rouge ou l'équivalent. Ce certificat doit être présenté avec l'offre ou dans les 5 jours suivant une demande à cet effet. La soumission du nom et du curriculum vitæ de cette personne signifie que ladite personne est disponible pour travailler.

3) Le traiteur doit soumettre le nom et le curriculum vitæ du ou des superviseurs de cuisine. Chaque superviseur de la cuisine doit détenir un document attestant qu'il est cuisinier compagnon d'apprentissage ou l'équivalent. Ce document doit être présenté avec l'offre ou dans les 5 jours suivant une demande à cet effet. La soumission du nom et du curriculum vitæ d'une personne signifie que ladite personne est disponible pour travailler.

4) Il faut fournir un fichier des recettes normalisées pour assurer la quantité de la préparation des aliments inclus dans le " menu cyclique de deux semaines ". Ce fichier doit être présenté avec l'offre ou dans les 5 jours suivant une demande à cet effet.

À défaut de démontrer que vous satisfaites aux critères techniques obligatoires susmentionnés, votre offre sera jugée non recevable.

## **2. Méthode de sélection**

Une offre doit respecter les exigences de la demande d'offres à commandes et satisfaire à tous les critères d'évaluation technique obligatoires pour être déclarée recevable. L'offre recevable avec le prix évalué le plus bas sera recommandée pour l'émission d'une offre à commandes.

## **PARTIE 5 - ATTESTATIONS**

Pour qu'une offre à commandes soit émise, les offrants doivent fournir les attestations exigées et la documentation connexe. Le Canada déclarera une offre non recevable si les attestations exigées et la documentation connexe ne sont pas remplies et fournies tel que demandé.

Le Canada pourra vérifier l'authenticité des attestations faites par les offrants pendant la période d'évaluation des offres (avant l'émission de l'offre à commandes) et après l'émission de l'offre à commandes. Le responsable de l'offre à commandes aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour s'assurer que les offrants respectent les attestations avant l'émission de l'offre à commandes. L'offre sera déclarée non recevable si on constate que l'offrant a fait de fausses déclarations, sciemment ou non. Le défaut de respecter les attestations, de fournir la documentation connexe ou de donner suite à la demande de renseignements supplémentaires du responsable de l'offre à commandes aura pour conséquence que l'offre sera déclarée non recevable.

### **1. Attestations obligatoires préalables à l'émission d'une offre à commandes**

#### **1.1 Code de conduite et attestations - documentation connexe**

En présentant une offre, l'offrant atteste que l'offrant et ses affiliés respectent les dispositions stipulées à l'article 01 Code de conduite et attestations - offre des instructions uniformisées 2006. La documentation connexe requise à cet égard, assistera le Canada à confirmer que les attestations sont véridiques.

### **2. Attestations additionnelles préalables à l'émission de l'offre à commandes**

Les attestations énumérées ci-dessous devraient être remplies et fournies avec l'offre mais elles peuvent être fournies plus tard. Si l'une de ces attestations n'est pas remplie et fournie tel que demandé, le responsable de l'offre à commandes en informera l'offrant et lui donnera un délai afin de se conformer aux exigences. Le défaut de répondre à la demande du responsable de l'offre à commandes et de se conformer aux exigences dans les délais prévus aura pour conséquence que l'offre sera déclarée non recevable.

## 2.1. Programme de contrats fédéraux - attestation

### 2.1.1 Programme de contrats fédéraux - 200 000\$ ou plus

1. En vertu du Programme de contrats fédéraux (PCF), certains fournisseurs, y compris un fournisseur qui est membre d'une coentreprise, soumissionnant pour des contrats du gouvernement fédéral d'une valeur de 200 000 \$ ou plus (incluant les taxes applicables) doivent s'engager officiellement à mettre en oeuvre un programme d'équité en matière d'emploi. Il s'agit d'une condition préalable à l'émission d'une offre à commandes. Si l'offrant, ou, si l'offrant est une coentreprise et qu'un membre de la coentreprise, est assujéti au PCF, la preuve de son engagement doit être fournie avant l'émission de l'offre à commandes.

Les fournisseurs qui ont été déclarés entrepreneurs non admissibles par Ressources humaines et Développement des compétences Canada (RHDCC) n'ont plus le droit d'obtenir des contrats du gouvernement au-delà du seuil prévu par le *Règlement sur les marchés de l'état* pour les demandes de soumissions. Les fournisseurs peuvent être déclarés entrepreneurs non admissibles soit parce que RHDCC a constaté leur non conformité ou parce qu'ils se sont retirés volontairement du PCF pour une raison autre que la réduction de leur effectif de moins de 100 employés. Toute offre présentée par un entrepreneur non admissible, y compris une offre présentée par une coentreprise dont un membre est un entrepreneur non admissible, sera déclarée non recevable.

2. Si l'offrant n'est pas visé par les exceptions énumérées aux paragraphes 3.a) ou b) ci-dessous, ou qu'il n'a pas de numéro d'attestation valide confirmant son adhésion au PCF, il doit télécopier (819-953-8768) un exemplaire signé du formulaire LAB 1168, Attestation d'engagement pour la mise en oeuvre de l'équité en matière d'emploi, à la Direction générale du travail de RHDCC.

3. L'offrant, ou, si l'offrant est une coentreprise le membre de la coentreprise, atteste comme suit sa situation relativement au PCF:

L'offrant ou le membre de la coentreprise:

a. ( ) n'est pas assujéti au PCF, puisqu'il compte un effectif de moins de 100 employés à temps plein ou à temps partiel permanents, et/ou temporaires ayant travaillé 12 semaines ou plus au Canada;

b. ( ) n'est pas assujéti au PCF, puisqu'il est un employeur réglementé en vertu de la *Loi sur l'équité en matière d'emploi*, L.C. 1995, ch. 44;

c. ( ) est assujéti aux exigences du PCF, puisqu'il compte un effectif de 100 employés ou plus à temps plein ou à temps partiel permanents, et/ou temporaires ayant travaillé 12 semaines ou plus au Canada, mais n'a pas obtenu de numéro d'attestation de RHDCC (puisque'il n'a jamais soumissionné pour des contrats de 200 000 \$ ou plus). Dans ce cas, une attestation d'engagement dûment signée est jointe;

d. ( ) est assujéti au PCF et possède un numéro d'attestation valide, à savoir le numéro : \_\_\_\_\_  
(c.-à-d. qu'il n'a pas été déclaré entrepreneur non admissible par RHDCC).

Des renseignements supplémentaires sur le PCF sont offerts sur le site Web de RHDCC

## 2.2 Statut et disponibilité du personnel

L'offrant atteste que, s'il obtient une offre à commandes découlant de la demande d'offres à commandes, chaque individu proposé dans son offre sera disponible pour exécuter les travaux dans le cadre d'une commande subséquente à l'offre à commandes, tel qu'exigé par le représentant du Canada, au moment indiqué dans la commande ou convenue avec ce dernier. Si pour des raisons hors de son contrôle, l'offrant est incapable de fournir les services d'un individu identifié dans son offre, l'offrant peut proposer un remplaçant avec des qualités et une expérience similaire. L'offrant doit aviser le responsable de l'offre à commandes de la raison pour le remplacement et fournir le nom, les qualités et l'expérience du remplaçant proposé. Pour les fins de cette clause, seule les raisons suivantes seront considérées comme étant hors du contrôle de l'offrant : la mort, la maladie, le congé de maternité et parental, la retraite, la démission, le congédiement justifié ou la résiliation par manquement d'une entente.

Si l'offrant a proposé un individu qui n'est pas un employé de l'offrant, l'offrant atteste qu'il a la permission de l'individu d'offrir ses services pour l'exécution des travaux et de soumettre son curriculum vitae au Canada. L'offrant doit, sur demande du responsable de l'offre à commandes, fournir une confirmation écrite, signée par l'individu, de la permission donnée à l'offrant ainsi que de sa disponibilité. Le défaut de répondre à la demande pourrait avoir pour conséquence que l'offre soit déclarée non recevable.

## 2.3 Études et expérience

### 2.3.1 Clause du Guide des CCUA A3010T (2010-08-16), Études et expérience

## PARTIE 6 - OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

### A. OFFRE À COMMANDES

#### 1. Offre

1.1 L'offrant offre d'exécuter les travaux conformément à l'énoncé des travaux reproduit à l'annexe A.

#### 2. Exigences relatives à la sécurité

Cette offre à commandes ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

#### 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-uniformisee-s-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

#### 3.1 Conditions générales

2005 (2012-11-19), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services, s'appliquent à la présente offre à commandes et en font partie intégrante.

---

### 3.2 Offres à commandes - établissement des rapports

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 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 tous les trimestres au responsable de l'offre à commandes.

Voici la répartition des trimestres :

Premier trimestre : du 1er avril au 30 juin;

Deuxième trimestre : du 1er juillet au 30 septembre;

Troisième trimestre : du 1er octobre au 31 décembre;

Quatrième trimestre : du 1er janvier au 31 mars.

Les données doivent être présentées au responsable de l'offre à commandes dans les vingt (20) jours civils suivant la fin de la période de référence.

## 4. Durée de l'offre à commandes

### 4.1 Période de l'offre à commandes

Des commandes subséquentes à cette offre à commandes pourront être passées et les services être rendus du date d'émission de l'offre à commandes au 20 mai 2014 inclusivement.

### 4.2 Prolongation de l'offre à commandes

Si l'utilisation de l'offre à commandes est autorisée au-delà de la période initiale, l'offrant consent à prolonger son offre pour deux périodes supplémentaires d'un ans, à partir du 21 mai 2014 jusqu'au 20 mai 2015 et du 21 mai 2015 jusqu'au 20 mai 2016, aux mêmes conditions et aux taux ou prix indiqués dans l'offre à commandes, ou aux taux ou prix calculés selon la formule mentionnée dans l'offre à commandes.

L'offrant sera avisé de la décision d'autoriser l'utilisation de l'offre à commandes pour une période prolongée par le responsable de l'offre à commandes quinze jours avant la date d'expiration de celle-ci. Une révision à l'offre à commandes sera émise par le responsable de l'offre à commandes.

## 5. Responsables

### 5.1 Responsable de l'offre à commandes

Le responsable de l'offre à commandes est :

Wayne Mack  
Spécialiste en approvisionnement  
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada  
Direction générale des approvisionnements

410, 22e rue Est, bureau 910  
Saskatoon, SK  
S7K 5T6

Téléphone : 306 975 4004  
Télécopieur : 306 975 5397  
Courriel : *wayne.mack@tpsgc-pwgsc.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.

## 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.

## 5.3 Représentant de l'offrant

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_ - \_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

Télécopieur : \_\_\_\_ - \_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

Courriel : \_\_\_\_\_

## 6. Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires

En fournissant de l'information sur son statut en tant qu'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la Loi sur la pension de la fonction publique (LPFP), l'entrepreneur a accepté que cette information soit publiée sur les sites Web des ministères, dans le cadre des rapports de divulgation proactive des marchés, et ce, conformément à l'Avis sur la Politique des marchés : 2012-2 du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada.

## 7. Utilisateurs désignés

L'utilisateur désigné autorisé à passer des commandes subséquentes à l'offre à commandes est : le ministère de la Défense nationale au Centre d'instruction d'été des cadets de l'Armée des Rocheuses (CNIÉCAR) situé au poste de garde forestier Ghost River, à quelque 45 km au nord-ouest de Cochrane (Alberta).

## 8. Instrument de commande

Les travaux seront autorisés ou confirmés par le ou les utilisateurs désignés par l'entremise du formulaire PWGSC-TPSGC 942, Commande subséquente à une offre à commandes ou une version électronique.

## **9. Limite des commandes subséquentes**

Les commandes individuelles subséquentes à l'offre à commandes ne doivent pas dépasser 40 000\$ (taxes applicables incluses).

## **10. 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 (2012-11-19), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services
- d) les conditions générales 2010C (2013-04-25), Conditions générales - services (complexité moyenne) ;
- e) l'Annexe « A », Besoin;
- f) l'Annexe « B », Base de paiement;
- g) l'Annexe « C », Exigences en matière d'assurance
- h) l'Annexe « D », Rapport d'utilisation de l'offre à commandes
- i) l'offre de l'offrant en date du \_\_\_\_\_

## **11. Attestations**

### **11.1 Conformité**

Le respect des attestations et documentation connexe fournies par l'offrant est une condition d'émission de l'offre à commandes et pourra faire l'objet d'une vérification par le Canada pendant la durée de l'offre à commandes et de tout contrat subséquent qui serait en vigueur au delà de la période de l'offre à commandes. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'offrant, à fournir la documentation connexe ou encore si on constate que les attestations qu'il a fournies avec son offre comprennent de fausses déclarations, faites sciemment ou non, le Canada aura le droit de résilier tout contrat subséquent pour défaut et de mettre de côté l'offre à commandes.

## **12. 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 en Alberta et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

## **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.

### **1. Énoncé des travaux**

L'entrepreneur doit exécuter les travaux décrits dans la commande subséquente à l'offre à commandes.

### **2. Clauses et conditions uniformisées**

#### **2.1 Conditions générales**

2010C (2013-04-25), Conditions générales - services (complexité moyenne) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

L'article 13, Intérêt sur les comptes en souffrance, de 2010C (2013-04-25), Conditions générales - services (complexité moyenne) ne s'applique pas aux paiements faits par carte de crédit.

### **3. Durée du contrat**

#### **3.1 Période du contrat**

Les travaux doivent être exécutés conformément à la commande subséquente à l'offre à commandes.

### **4. Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires**

En fournissant de l'information sur son statut en tant qu'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la Loi sur la pension de la fonction publique (LPFP), l'entrepreneur a accepté que cette information soit publiée sur les sites Web des ministères, dans le cadre des rapports de divulgation proactive des marchés, et ce, conformément à l'Avis sur la Politique des marchés : 2012-2 du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada.

### **5. Paiement**

#### **5.1 Base de paiement**

*Voir Annex B - Base de paiement*

#### **5.2 Limite de prix**

Clause du *Guide des CCUA* C6000C (2011-05-16), Limite de prix

#### **5.3 Modalités de paiement**

Clause du *Guide des CCUA* H1000C (2008-05-12), Paiement unique

#### **5.4 Clauses du *Guide des CCUA***

A9062C (2011-05-16), Règlements concernant les emplacements des Forces canadiennes  
A9117C (2007-11-30), T1204 - demande directe du ministère client

#### **5.5 Paiement par carte de crédit**

*A déterminer*

### **6. 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.

2. Les factures doivent être distribuées comme suit:

a. L'original et un (1) exemplaire doivent être envoyés à l'adresse qui apparaît à la page 1 du contrat pour attestation et paiement.

b. Un (1) exemplaire doit être envoyé à l'autorité contractante identifiée sous l'article intitulé « Responsables » du contrat.

### **7. Exigences en matière d'assurance**

L'entrepreneur doit respecter les exigences en matière d'assurance prévues à l'annexe C .

L'entrepreneur doit maintenir la couverture d'assurance exigée pendant toute la durée du contrat. Le



Solicitation No. - N° de l'invitation

W4295-13C110/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

stn190

Client Ref. No. - N° de réf. du client

File No. - N° du dossier

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

DND

STN-3-36004

---

respect des exigences en matière d'assurance ne dégage pas l'entrepreneur de sa responsabilité en vertu du contrat, ni ne la diminue.

L'entrepreneur est responsable de décider si une assurance supplémentaire est nécessaire pour remplir ses obligations en vertu du contrat et pour se conformer aux lois applicables. Toute assurance supplémentaire souscrite est à la charge de l'entrepreneur ainsi que pour son bénéfice et sa protection.

L'entrepreneur doit faire parvenir à l'autorité contractante, dans les dix (10) jours suivant la date d'attribution du contrat, un certificat d'assurance montrant la couverture d'assurance et confirmant que la police d'assurance conforme aux exigences est en vigueur. L'assurance doit être souscrite auprès d'un assureur autorisé à faire affaire au Canada. L'entrepreneur doit, à la demande de l'autorité contractante, transmettre au Canada une copie certifiée de toutes les polices d'assurance applicables.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W4295-13C110/A

Client Ref. No. - N° de réf. du client

DND

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

STN-3-36004

Buyer ID - Id de l'acheteur

stn190

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

---

**Annexe «A »  
Énoncé des travaux**

**-voir ci-joint-**

---

**Annexe « B »  
BASE DE PAIEMENT**

Prix unitaires fermes en dollars CDN, taxes applicables en sus, destination FAB, y compris tous les frais de livraison à la destination décrite dans le présent document, conformément à l'Annexe A.

**1. Première année - de la date d'offre à commandes au 20 mai 2014**

Prix forfaitaire par journée-vivre par personne  
(comprend les collations et les allocations entre les repas)

Le total estimatif des journées vivres est de 13 500 \_\_\_\_\_ \$/journée-vivre

**2. Première année d'option - du 21 mai 2014 au 20 mai 2015**

Prix forfaitaire par journée-vivre par personne  
(comprend les collations et les allocations entre les repas)

Le total estimatif des journées vivres est de 15 000 \_\_\_\_\_ \$/journée-vivre

**3. Deuxième année d'option - du 21 mai 2015 au 20 mai 2016**

Prix forfaitaire par journée-vivre par personne  
(comprend les collations et les allocations entre les repas)

Le total estimatif des journées vivres est de 15 000 \_\_\_\_\_ \$/journée-vivre

**JOURNÉE-VIVRE:** La journée-vivre consiste en trois (3) repas par jour par personne, y compris trois (3) collations, conformément à l'Énoncé des travaux.

---

## ANNEXE « C » EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE

### 1. Assurance de responsabilité civile commerciale

1. L'entrepreneur doit souscrire et maintenir pendant toute la durée du contrat une police d'assurance responsabilité civile commerciale d'un montant équivalant à celui habituellement fixé pour un contrat de cette nature; toutefois, la limite de responsabilité ne doit pas être inférieure à 2 000 000\$ par accident ou par incident et suivant le total annuel.

2. La police d'assurance responsabilité civile commerciale doit comprendre les éléments suivants :

a. Assuré additionnel : Le Canada est désigné comme assuré additionnel, mais seulement en ce qui concerne les responsabilités qui peuvent découler de l'exécution du contrat par l'entrepreneur. L'intérêt du Canada devrait se lire comme suit : Le Canada, représenté par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

b. Blessures corporelles et dommages matériels causés à des tiers découlant des activités de l'entrepreneur.

c. Produits et activités complétées : Couverture pour les blessures corporelles et dommages matériels découlant de biens ou de produits fabriqués, vendus, manipulés ou distribués par l'entrepreneur, ou découlant des activités complétées par l'entrepreneur.

d. Préjudice personnel : Sans s'y limiter, la couverture doit comprendre la violation de la vie privée, la diffamation verbale ou écrite, l'arrestation illégale, la détention ou l'incarcération et la diffamation.

e. Responsabilité réciproque/Séparation des assurés : Sans augmenter la limite de responsabilité, la police doit couvrir toutes les parties assurées dans la pleine mesure de la couverture prévue. De plus, la police doit s'appliquer à chaque assuré de la même manière et dans la même mesure que si une police distincte avait été émise à chacun d'eux.

f. Responsabilité contractuelle générale : La police doit, sur une base générale ou par renvoi explicite au contrat, couvrir les obligations assumées en ce qui concerne les dispositions contractuelles.

g. Les employés et (s'il y a lieu) les bénévoles doivent être désignés comme assurés additionnels.

h. Responsabilité de l'employeur (ou confirmation que tous les employés sont protégés par la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail (CSPAAT) ou par un programme semblable).

i. Formule étendue d'assurance contre les dommages, comprenant les activités complétées : Couvre les dommages matériels de manière à inclure certains sinistres qui seraient autrement exclus en vertu de la clause d'exclusion usuelle de garde, de contrôle ou de responsabilité faisant partie d'une police d'assurance type.

j. Avis d'annulation : L'assureur s'efforcera de donner à l'autorité contractante un avis écrit de trente (30) jours en cas d'annulation de la police.

k. S'il s'agit d'une police sur la base des réclamations, la couverture doit être valide pour une période minimale de douze (12) mois suivant la fin ou la résiliation du contrat.

**ANNEXE « D »**  
**RAPPORT D'UTILISATION DE L'OFFRE À COMMANDES**

Faire parvenir à:

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada  
 Télécopieur: 306-975-5397  
 Courriel: WST-PA-SK@tpsgc-pwgsc.gc.ca

**Calendrier des rapports trimestriels d'utilisation:**

Premier trimestre: du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin.

Deuxième trimestre: du 1<sup>er</sup> juillet au 30 septembre.

Troisième trimestre: du 1<sup>er</sup> octobre au 31 décembre.

Quatrième trimestre: du 1<sup>er</sup> janvier au 31 mars.

**RAPPORT SUR LE NOMBRE D'AFFAIRES CONCLUES AVEC LES MINISTÈRES OU ORGANISMES  
DU GOUVERNEMENT FÉDÉRAL**

FOURNISSEUR:

N° DE L'OFFRE À COMMANDES

MINISTÈRE OU ORGANISME:

Période de référence

Élément n°	Description de la commande	Valeur de la commande	TPS/TVH
A) Valeur totale en dollars des commandes pour la période de référence:			
B) Commandes totales accumulées à ce jour:			
(A+B) Commandes totales accumulées:			

**AUCUN RAPPORT:** Nous n'avons pas conclu d'affaires avec le gouvernement du Canada pour cette période [    ]

PRÉSENTÉ PAR:

Nom:

Numéro de téléphone:

SIGNATURE: \_\_\_\_\_ DATE: \_\_\_\_\_

**W4295-13C110/A**

**Annexe A**

**Énoncé des travaux**

**SERVICES**

**D'ALIMENTATION**

**Centre national d'instruction d'été des cadets de  
l'Armée des Rocheuses (CNIECA Rocheuses).**

## **SECTION 1**

1      Description des travaux      .1      Dans le cadre du présent contrat, les travaux comprennent l'ensemble de la main-d'œuvre, de l'équipement, du matériel, de la supervision et du transport requis pour fournir des services d'alimentation au Centre national d'instruction d'été des cadets de l'Armée des Rocheuses (CNIECA Rocheuses).

1. Section 1      Conditions générales
2. Section 2      Énoncé des travaux
3. Section 3      Annexes
4. Annexe A      Norme minimale de dotation
5. Annexe B      Modèle de repas standard admissible et taille des portions
6. Annexe C      Normes de qualité des aliments
7. Annexe D      Facture bimensuelle de services d'alimentation (exemple)
8. Annexe E      Déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration
9. Annexe F      Registre des incidents liés au contrat de services d'alimentation
10. Annexe G      Repas quotidiens prévus
11. Annexe H      Renseignements sur les installations d'exploitation
12. Annexe I      Horaires de service des repas
13. Annexe J      Nombre approximatif de rationnaires par semaine
14. Annexe K      Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation
15. Annexe L      Articles non alimentaires et articles d'emballage

- .2 Des modifications peuvent être apportées aux horaires de travail avec le consentement mutuel du ministère de la Défense nationale (MDN) et de l'entrepreneur. Le nettoyage effectué en dehors des périodes habituelles ou effectué en plus du nettoyage qui a lieu lors des périodes habituelles doit être approuvé par le MDN.
- .3 La durée du contrat sera d'un an, soit à compter de la date de l'offre à commandes jusqu'au 20 mai 2014. Le contrat sera assorti de deux années optionnelles allant respectivement du 21 mai 2014 au 20 mai 2015 et du 21 juin 2015 au 20 mai 2016. La majeure partie des travaux sera exécutée du 1<sup>er</sup> juin au 1<sup>er</sup> septembre.

## 2 Normes

- .1 *Code national du bâtiment, Code national de prévention des incendies, Code canadien de l'électricité, Code canadien de la plomberie, Code canadien du travail, Règlement canadien sur la santé et la sécurité au travail, Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT), Commission des accidents du travail, et tous les autres codes fédéraux, provinciaux et municipaux applicables qui se rapportent aux groupes professionnels concernés par les travaux.*



- .2 En cas de conflit entre les dispositions des sources susmentionnées, la disposition la plus stricte l'emporte.
  - .3 L'entrepreneur doit s'assurer que tous ses employés sont formés en ce qui concerne le SIMDUT, la santé et sécurité au travail et la sécurité-incendie.
  - .4 L'entrepreneur et ses employés doivent se conformer aux exigences du SIMDUT en matière d'utilisation, de manutention, d'entreposage et d'élimination des matières dangereuses; les étiquettes et les fiches signalétiques fournies doivent être acceptables pour les autorités compétentes.
- 3 Matériel, fournitures et équipement
- .1 L'entrepreneur doit fournir l'ensemble de la main-d'œuvre, de l'équipement et du matériel requis pour exécuter les travaux, tel qu'il est décrit à la section 2.
  - .2 L'entrepreneur ne doit utiliser que des produits **écologiques** respectant les normes environnementales de Green Seal et du programme de Choix environnemental en ce qui concerne les produits de nettoyage à usage industriel et destinés aux établissements. Des exemples de produits acceptables figurent au [www.econexus.net](http://www.econexus.net) et au [www.enviro-solutions.com](http://www.enviro-solutions.com).
  - .3 Au moment de l'attribution du contrat, l'entrepreneur doit fournir au MDN la liste des produits qu'il propose d'utiliser dans le cadre des travaux. Le MDN indiquera à l'entrepreneur les produits dont l'utilisation n'est pas approuvée pour l'exécution des travaux.
  - .4 Les demandes d'« approbation » de produits autres que ceux qui sont déjà considérés comme acceptables doivent être soumises au MDN.
  - .5 Sur demande, l'entrepreneur doit présenter une description écrite complète de l'origine, de la composition et de la fabrication de tout produit qu'il fournit pour l'exécution des travaux. Il peut être tenu, aux fins d'essais, de remettre des échantillons de produits faisant partie des stocks existants.

- |   |  |  |
|---|--|--|
| 4 | Qualité de l'exécution, personnel<br><u>et supervision</u> | <ul style="list-style-type: none"><li>.1 L'entrepreneur doit fournir suffisamment de dotation en personnel et exercer une supervision appropriée afin de veiller à ce que les travaux soient menés à bien.</li><li>.2 Tout employé ne convenant pas au MDN en raison de son incompétence, de sa mauvaise conduite, du risque qu'il représente pour la sécurité ou de son incapacité à communiquer sera expulsé du site et remplacé immédiatement.</li><li>.3 Le camp de cadets est en activité sept jours sur sept, de même que le soir et durant les congés. L'entrepreneur doit s'assurer que des employés sont en disponibilité pour remplacer les employés permanents lors des vacances, des congés de maladie et des autres jours de congé.</li><li>.4 Un superviseur sera sur place. Il sera autorisé à recevoir, au nom de l'entrepreneur, tout ordre ou communication concernant le contrat. Il doit disposer d'un téléavertisseur ou d'un dispositif de communication du même type, et on doit pouvoir le joindre durant et après les heures de travail ou la fin de semaine, à moins qu'il n'en ait été décidé autrement.</li><li>.5 Le superviseur de l'entrepreneur doit coordonner les opérations en fonction de l'horaire et à la satisfaction du MDN.</li></ul> |
| 5 | <u>Sécurité</u>  | <ul style="list-style-type: none"><li>.1 L'entrepreneur doit respecter toutes les mesures de sécurité et de sécurité-incendie prescrites par les codes nationaux et provinciaux ou par les autorités compétentes en matière d'équipement, d'habitudes de travail et de procédures.</li><li>.2 L'entrepreneur et tous les employés de l'entreprise doivent connaître les exigences de sécurité-incendie des installations.</li><li>.3 Les matières dangereuses et les produits de nettoyage, entre autres, doivent être entreposés et manipulés de façon à éviter qu'ils soient dangereux pour les employés du gouvernement fédéral ou le public.</li><li>.4 Il est interdit de fumer dans les immeubles appartenant à l'État ainsi que sur les terrains de ces immeubles, sauf dans les zones prévues à cet effet.</li></ul>   |

- .5 Seuls les employés dont le nom figure sur la liste de paye de l'entrepreneur seront autorisés à accéder au site.
- .6 Toutes les clés confiées à l'entrepreneur pour l'exécution du présent contrat doivent être complètement protégées en tout temps. Si des clés sont perdues ou égarées, les serrures de l'immeuble devront être remplacées aux frais de l'entrepreneur. Une liste des détenteurs des clés sera remise au cocoordonnateur du camp.
- .7 L'accès aux salles verrouillées ou interdites doit être restreint, sauf indication contraire du cocoordonnateur du camp ou d'un représentant désigné.

## 6 Préparation

- .1 L'entrepreneur et tous les membres du personnel de l'entreprise qui se trouvent sur le site doivent assister à une séance d'information sur le programme de prévention du harcèlement donnée par le MDN.
- .2 Avant le commencement des travaux, l'entrepreneur doit fournir ce qui suit au gestionnaire immobilier :
  - .a preuve selon laquelle une formation sur le SIMDUT a été suivie;
  - .b preuve selon laquelle ses employés, ses sous-traitants et lui-même bénéficient d'une couverture de la Commission des accidents du travail;
  - .c preuve du rendement en matière de sécurité;
  - .d liste des matières dangereuses et fiches signalétiques de celles-ci.

## 7 Fonctionnement de l'immeuble

- .1 Signaler au gestionnaire du site les réparations nécessaires en ce qui concerne la plomberie, l'électricité ou la structure, selon ce qui a été constaté durant l'opération de nettoyage.

## 8 Utilisation du site par l'entrepreneur

- .1 Le Ministère attribuera à l'entrepreneur l'espace nécessaire à l'exécution de ses tâches sans inconvénient déraisonnable.
- .2 En aucune façon l'entrepreneur ne doit indiquer, publier ou utiliser à des fins commerciales l'adresse d'un immeuble appartenant au gouvernement du Canada. Un téléphone

peut être fourni, mais en aucun cas le numéro de téléphone ne doit figurer dans un annuaire téléphonique ou être annoncé en tant que numéro de téléphone d'affaires. Les frais d'interurbain devront être assumés par l'entrepreneur.

- .3 L'État ne sera tenu responsable d'aucun dommage causé aux fournitures, au matériel ou à l'équipement de l'entrepreneur dans l'immeuble, ou aux effets personnels des employés de l'entrepreneur apportés sur le site.
- .4 L'électricité et l'eau seront fournies gratuitement à l'entrepreneur pour l'accomplissement de ses fonctions.

## 9 Repas et hébergement

1. Les repas seront fournis aux employés de l'entrepreneur aux frais de celui-ci.
2. Aucune autre entente ne sera envisagée en ce qui concerne les repas sur le site.

## **SECTION 2**

### **PARTIE 1**

#### **ÉNONCÉ DES TRAVAUX POUR LA FOURNITURE D'ALIMENTS ET DE SERVICES D'ALIMENTATION**

LES DÉFINITIONS SUIVANTES DOIVENT FAIRE PARTIE DU CONTRAT.

#### **1. DÉFINITIONS**

- a. « **MDN** » s'entend du ministère de la Défense nationale.
- b. « **TPSGC** » s'entend de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.
- c. « **ÉTABLISSEMENT** » s'entend d'une base, du Centre d'instruction d'été des cadets de l'Air de Gimli, d'une unité ou d'une autre organisation où les travaux sont exécutés.
- d. « **BASE DE SOUTIEN** » s'entend de l'unité qui négocie et gère le contrat et qui peut offrir un soutien logistique à l'établissement.
- e. « **CONTRAT DE SERVICES D'ALIMENTATION** » s'entend de la fourniture de repas lorsqu'un traiteur fournit le personnel des services d'alimentation et les services de gestion, et qu'il utilise les produits alimentaires, l'équipement et les installations du MDN.

- f. « **CONTRAT D’ALIMENTATION ET DE SERVICES D’ALIMENTATION DANS LES INSTALLATIONS DU MDN** » s’entend de la fourniture de repas lorsqu’un traiteur fournit les produits alimentaires, le personnel des services d’alimentation et les services de gestion, et qu’il utilise les installations et l’équipement du MDN.
- g. « **CONTRAT D’ALIMENTATION ET DE SERVICES D’ALIMENTATION DANS DES INSTALLATIONS AUTRES QUE CELLES DU MDN** » s’entend de la fourniture de repas lorsqu’un traiteur fournit toutes les ressources liées aux services d’alimentation et qu’il utilise ses propres installations et son propre équipement.
- h. « **TRAITEUR** » s’entend de la personne ou de la société avec laquelle une entente a été conclue.
- i. « **COMMANDANT** » s’entend de l’officier supérieur affecté au commandement de l’établissement.
- j. « **GESTIONNAIRE DE CONTRAT** » s’entend de l’officier qui surveille la négociation du contrat avec TPSGC et qui administre ce contrat.
- k. « **CONSEILLER TECHNIQUE DU GESTIONNAIRE DE CONTRAT** » s’entend d’un officier – services d’alimentation du MDN ou d’un cuisinier du grade d’adjudant ou d’un grade supérieur de l’unité de soutien/ Escadre Winnipeg, nommé par le commandant de l’escadre/unité de soutien. Le conseiller technique, ou son représentant, doit effectuer des visites périodiques (une à l’ouverture et d’autres au besoin). Il doit être disponible afin de donner des conseils d’expert pour assurer le respect des exigences contractuelles, de fournir au traiteur des conseils administratifs, et d’apporter son aide concernant l’interprétation des spécifications relatives aux aliments, aux services d’alimentation, à la propreté et à l’hygiène.
- l. « **REPRÉSENTANT DES SERVICES D’ALIMENTATION DU CENTRE D’INSTRUCTION D’ÉTÉ DES CADETS CNIÉCA Rocheuses** » s’entend de la personne nommée par le commandant du Centre pour assurer la liaison avec le traiteur au sujet de l’exécution quotidienne du contrat.
- m. « **EMPLOYÉS DES SERVICES D’ALIMENTATION** » s’entend des employés du traiteur engagé pour accomplir les travaux.
- n. « **SPÉCIFICATIONS** », aux fins du présent document, s’entend des stipulations du contrat en ce qui concerne la fourniture d’aliments et de services d’alimentation.
- o. « **PROCÉDURES** » s’entend des modalités de passation et de gestion des contrats de services d’alimentation.
- p. « **REGISTRE DES INCIDENTS LIÉS AU CONTRAT DE SERVICES D’ALIMENTATION** » s’entend d’un registre tenu par le Centre d’instruction d’été des cadets de l’Air de Gimli, et dans lequel le représentant des services d’alimentation du Centre et le superviseur du contrat consignent les lacunes du traiteur en matière de rendement ainsi que les mesures correctives prises par le traiteur ou les procédures administratives entreprises par le commandant.

- q. « **NOMBRE DE RATIONNAIRES** » s'entend du nombre total de membres du personnel dans l'établissement qui sont autorisés à recevoir des repas aux frais de l'État.
- r. « **RATION** » s'entend des trois repas fournis dans une journée à une personne qui y a droit. Lorsque moins de trois repas sont fournis à un rationnaire, les repas ont la valeur de ration indiquée à l'annexe G.
- s. « **BOÎTE-REPAS** » s'entend d'un repas à emporter préparé au lieu d'un repas habituellement servi dans la salle à manger, et qui a la même valeur de ration que celui-ci.
- t. « **REPAS TRANSPORTÉS** » s'entend des aliments chauds placés dans des contenants isolants (contenants thermos) afin d'être consommés à l'extérieur des salles à manger.
- u. « **RATIONS INDIVIDUELLES DE CAMPAGNE (RIC)** » s'entend des aliments non périssables destinés à être préparés/réchauffés par la personne qui les consomme. La RIC est fournie par le MDN et correspond au tiers d'une ration.
- v. « **SERVICE COMPLET AUX TABLES** » s'entend d'un type de service en salle à manger selon lequel :
- 1) les rationnaires sont assis à des tables mises d'avance (ustensiles, vaisselle, verres et condiments), de la manière acceptée dans les restaurants;
  - 2) le repas est servi en entier;
  - 3) les employés des services d'alimentation débarrassent les tables.
- w. « **SERVICE LIMITÉ AUX TABLES** » s'entend d'une combinaison de service aux tables et de service de cafétéria selon laquelle :
- 1) les tables sont mises (ustensiles, vaisselle et condiments), de la manière acceptée dans les restaurants;
  - 2) les rationnaires vont chercher leur repas au comptoir de service, mais ils peuvent se faire servir du café, entre autres, aux tables;
  - 3) les employés des services d'alimentation débarrassent les tables.
- x. « **SERVICE DE CAFÉTÉRIA** » s'entend d'un type de service des repas selon lequel :
- 1) les rationnaires vont chercher leur repas au comptoir de service;
  - 2) les tables sont mises (condiments nécessaires, ou porte-condiments si disponibles).
  - 3) à la fin de leur repas, les rationnaires vont porter leurs ustensiles, leur vaisselle, leurs verres et leurs restes à l'endroit prévu à cet effet.

## **PARTIE II**

### **RESPONSABILITÉS ET DISPONIBILITÉ DU TRAITEUR**

2. Le gérant résidant et le superviseur de cuisine doivent être disponibles sur le site des opérations avant le début du contrat afin de régler les derniers détails avec le représentant des services d'alimentation du

camp et le superviseur du contrat. Le représentant du traiteur et le superviseur du contrat doivent se rencontrer avant le début du camp.

3. Le gérant résidant, ou son représentant autorisé, doit informer le représentant des services d'alimentation du Centre d'instruction d'été des cadets CNIECA Rocheuses des endroits où il prévoit se trouver, y compris après les heures normales de travail.

### **EMPLOYÉS DES SERVICES D'ALIMENTATION**

4. Le traiteur doit se charger de ce qui suit :
  - a. trouver un gérant résidant qui possède l'expérience indiquée dans le contrat, et qui ne doit pas participer à la préparation et au service des repas;
  - b. trouver un superviseur de cuisine qui possède l'expérience indiquée dans le contrat, et qui doit superviser les employés des services d'alimentation. Lorsque les repas sont destinés à un nombre moyen de 100 rationnaires ou moins, le superviseur de cuisine peut participer à la préparation et au service des repas;
  - c. trouver des employés des services d'alimentation en nombre suffisant pour satisfaire aux normes des Forces canadiennes (FC) en matière de production et de service des repas, d'hygiène, de propreté et de sécurité générale. L'annexe A constitue un guide et s'applique aux situations de ravitaillement continu. Ces rapports entre le nombre d'employés des services d'alimentation/de rationnaires se sont avérés les plus efficaces pour l'exploitation des installations des services d'alimentation conformément aux normes des FC en matière de production des repas et d'hygiène, lorsque trois repas sont servis sept jours sur sept. Le traiteur devrait donc engager des employés en nombre suffisant afin que les heures de travail productif hebdomadaires totales soient effectuées pour chaque catégorie d'employés. Si les besoins sont inférieurs à trois repas par jour, sept jours sur sept, il doit y avoir un nombre d'employés proportionnel;
  - d. avant le début des travaux, donner aux employés une formation à l'interne portant notamment sur le SIMDUT, en fonction du programme présenté avec la présente proposition;
  - e. s'assurer que les préposés à la manutention des aliments respectent les règlements municipaux ou provinciaux sur la santé qui s'appliquent ainsi que les règlements énoncés dans le *Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires*;
  - f. s'assurer que les employés des services d'alimentation se conforment aux ordres et aux règlements publiés par le commandant;
  - g. fournir, à ses frais, des repas aux employés des services d'alimentation;
  - h. fournir des uniformes en quantité suffisante à tous les employés des services d'alimentation afin qu'ils puissent changer d'uniforme chaque jour; se charger du nettoyage de ces uniformes;
  - i. fournir tous les produits nettoyants et désinfectants ainsi que le matériel (linges à vaisselle, sacs à déchets, détergent à vaisselle, papier d'aluminium, film alimentaire, balais à laver et têtes de balai à laver, boîtes d'emballage, contenants rigides pour les rations, ruban masque, marqueurs feutres, sacs, papier, plastique, etc.) requis pour remplir ses engagements en matière de services alimentaires.

### **EXIGENCES MÉDICALES**

5. Le traiteur doit engager des personnes qui ne sont atteintes d'aucune maladie contagieuse ou infectieuse. Sur demande, le gérant résidant doit présenter pour tout employé une attestation signée selon laquelle l'employé n'est atteint d'aucune maladie contagieuse ou infectieuse.

## **EXIGENCES RELATIVES À LA FIABILITÉ**

6. Le traiteur est responsable de la présélection des employés éventuels afin de s'assurer que les personnes ayant un casier judiciaire parce qu'elles ont commis une infraction liée à l'alcool ou à la drogue au cours des dix dernières années ou une infraction liée à la violence, à la maltraitance ou à une agression à l'endroit d'un enfant ne soient pas engagées pour travailler au camp. Le cas échéant, des formulaires d'autorisation de sécurité seront remis au représentant des services d'alimentation du Centre d'instruction d'été des cadets CNIECA Rocheuses avant l'entrée en fonction d'un employé.
7. Si le représentant des services d'alimentation du camp le lui demande par écrit, le traiteur mettra fin à l'emploi de tout membre du personnel des services d'alimentation considéré comme indésirable.

## **EXIGENCES QUE DOIT RESPECTER LE TRAITEUR**

8.
  - a. Fournir, au Centre d'instruction d'été des cadets CNIECA Rocheuses, des repas et des collations en fonction du menu rotatif prévu pour deux semaines qui figure à l'annexe B, et des modèles de menus correspondant à la norme minimale qui figurent à l'annexe B.  
**L'entrepreneur doit élaborer un menu rotatif pour deux semaines et le soumettre à l'approbation du commandant du Centre d'instruction avant le début du travail en cuisine.**
  - b. S'assurer que la préparation et la cuisson de tous les aliments sont conformes à des recettes normalisées et qu'elles ont lieu le moins longtemps possible avant la consommation, que les aliments ont bon goût et que les repas et les boîtes-repas sont préparés avec des ingrédients répondant aux normes décrites à l'annexe C (Normes de qualité des aliments).
  - c. Veiller au service opportun et sûr des aliments en couvrant ceux-ci et en observant les procédures et les temps de conservation maximaux suivants :
    - (1) Les aliments chauds doivent être conservés à une température minimale de 140 °F (60 °C) pendant deux heures tout au plus. La cuisson par lots doit constituer la norme (c.-à-d. cuisson échelonnée). Les restes doivent être rapidement couverts et refroidis. Ils peuvent être servis dans les 48 heures suivantes en tant qu'aliments additionnels du menu.
    - (2) Tous les desserts contenant de la crème pâtissière, du lait, des œufs, de la crème ou de la garniture à base d'huile alimentaire ainsi que toutes les salades doivent être conservés au réfrigérateur pendant 24 heures tout au plus et ne doivent pas être exposés à la température ambiante plus de 90 minutes. Tout reste doit être jeté.
    - (3) Les produits de boulangerie ne doivent pas être conservés plus de 36 heures.
    - (4) Le lait frais doit être fourni dans son contenant original et ne doit pas rester plus d'une heure à la température ambiante.
  - d. Préparer une quantité suffisante de chaque plat proposé au menu afin de satisfaire aux exigences liées à la taille des portions figurant à l'annexe D. Ainsi, on s'assure que les derniers rationnaires à être servis bénéficient du même choix que les premiers.
  - e. Afficher le menu quotidien dans chaque salle à manger.
  - f. Offrir aux rationnaires un service efficace et agréable selon l'horaire de service des repas contenu dans la réquisition. Les employés des services d'alimentation doivent contribuer au service si des repas transportés sont requis.



- g. Surveiller, recevoir et entreposer les produits alimentaires comme il se doit, conformément au Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires, s'assurer qu'ils sont utilisés selon la méthode du premier entré, premier sorti, et réduire au minimum le gaspillage.
- h. Fournir et servir les repas lors d'un dîner des officiers du mess (à communiquer). Le cas échéant, fournir des collations lors des rassemblements de fin de cours, coordonnés par le représentant des services d'alimentation du Centre d'instruction d'été des cadets de l'Air de Gimli.

## **ADMINISTRATION**

9. Le traiteur doit se charger de ce qui suit :
  - a. Au besoin, fournir au représentant des services d'alimentation du Centre d'instruction d'été des cadets de l'Air de Gimli la liste nominative quotidienne certifiée des employés des services d'alimentation qui travaillent dans la cuisine, selon le modèle présenté à l'annexe D. Les heures de travail productif totales doivent être indiquées pour chaque catégorie d'employés (annexe F).
  - b. Remettre au gestionnaire de contrat les factures bimensuelles (annexe F) pour les services rendus dans le cadre du contrat pour les périodes allant respectivement du premier au quinzième jour et du seizième au dernier jour de chaque mois. Les factures doivent reposer sur les renseignements contenus dans la déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration (annexe G) préparée par le représentant des services d'alimentation du Centre d'instruction d'été des cadets CNIECA Rocheuses, le cas échéant.

## **PARTIE III**

### **RESPONSABILITÉS DU TRAITEUR**

10. En ce qui concerne ses employés, le traiteur doit assumer les responsabilités suivantes :
  - a. prendre les dispositions nécessaires pour assurer le transport des employés des services d'alimentation;
  - b. communiquer avec le conseiller en matière de harcèlement du site à propos de la formation des employés des services d'alimentation quant au Programme de prévention du harcèlement et de l'abus des cadets;
  - c. assurer la liaison avec l'officier de la sécurité générale du site au sujet de la formation sur la prévention des incendies à l'intention des employés des services d'alimentation.
11. En ce qui concerne l'équipement et les installations du MDN, le traiteur doit assumer les responsabilités suivantes :
  - a. signer une feuille d'inventaire de l'ensemble du matériel du MDN fourni par la section de l'approvisionnement du Centre d'instruction d'été des cadets CNIECA Rocheuses avant le début des travaux;
  - b. utiliser comme il se doit les installations d'entreposage des rebuts de cuisine et des déchets, et tenir propres les zones adjacentes;
  - c. signaler rapidement au représentant des services d'alimentation du site le mauvais fonctionnement de l'équipement, les pannes du système de réfrigération, les problèmes liés au chauffage, à l'électricité, à la plomberie et à l'élimination des eaux usées et des déchets, l'approvisionnement alimentaire insuffisant, etc.;
  - d. à la fin du contrat, laisser les lieux et le matériel dans l'état où ils étaient lorsqu'ils lui ont été confiés, et à la satisfaction du gestionnaire de contrat et du représentant des services d'alimentation. Le traiteur ne sera pas tenu responsable des changements apportés à l'état ou à la quantité du matériel et des installations et qui sont attribuables à l'usage normal et raisonnable, ni de la perte des biens ou des dommages subis par ceux-ci en raison d'une explosion, d'un incendie, de la foudre, d'une tempête, d'une émeute, d'une grève, d'un acte de force majeure, d'un ennemi de l'État ou de toutes autres circonstances indépendantes de sa

- volonté. Le traiteur ne sera pas tenu de préparer le matériel de cuisine, en le lubrifiant ou d'une autre manière, pour un entreposage prolongé, sauf s'il en a été décidé autrement;
- e. à la fin du contrat, rembourser le MDN pour les pertes ou le manque de matériel ou les dommages causés à celui-ci, à l'exception de ce qui est prévu au sous-paragraphe d. ci-dessus. Le traiteur doit assumer la responsabilité financière de toute vaisselle manquante en raison de ses actes ou de la négligence du gestionnaire de contrat ou du représentant des services d'alimentation;
  - f. à la fin du contrat, en collaboration avec le gestionnaire de contrat ou son représentant, procéder à une vérification de l'inventaire de tout le matériel fourni par le MDN. Le manque de matériel doit être consigné, et des mesures correctives doivent être prises avant le départ du traiteur. Le MDN doit remettre au traiteur un avis de non-responsabilité écrit concernant tout manque de matériel ultérieur.

## **RESPONSABILITÉS DU MDN**

- 12. Le MDN doit fournir le matériel et les installations suivants :
  - a. les installations et le matériel énumérés dans le compte client d'approvisionnement (CCA), qui doivent être propres et prêts à utiliser (l'inventaire de tout le matériel du MDN doit être effectué);
  - b. l'eau, l'électricité, le combustible pour les appareils de cuisine, le chauffage, la réfrigération, les installations d'entreposage adéquates et les services d'élimination des rebuts de cuisine;
  - c. la vaisselle (vaisselle en porcelaine, en terre cuite et en plastique, verres, ustensiles, couverts), en une quantité correspondant au nombre de personnes nourries;
  - d. les nappes, au besoin; les dispositifs de dératisation et de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles;
  - e. les serrures, les clés, les grilles de fenêtre, les barres et les autres dispositifs de protection destinés à la garde des aliments et du matériel, recommandés par le représentant des services d'alimentation du site et convenant au traiteur;
  - f. des copies des ordres permanents, des consignes d'incendie ainsi que des instructions de fonctionnement et d'entretien des appareils de cuisine;
  - g. le service d'entretien des installations et des appareils de cuisine du MDN.

### **SECTION III**

#### **ANNEXES**

- A. NORME MINIMALE DE DOTATION
- B. MODÈLE DE REPAS STANDARD ADMISSIBLE ET TAILLE DES PORTIONS
- C. NORMES DE QUALITÉ DES ALIMENTS
- D. FACTURE BIMENSUELLE DE SERVICES D'ALIMENTATION (EXEMPLE)
- E. DÉCLARATION CERTIFIÉE D'ALLOCATION QUOTIDIENNE DE RATION
- F. REGISTRE DES INCIDENTS LIÉS AU CONTRAT DE SERVICES D'ALIMENTATION
- G. REPAS QUOTIDIENS PRÉVUS
- H. RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D'EXPLOITATION
- I. HORAIRES DE SERVICE DES REPAS
- J. NOMBRE APPROXIMATIF DE RATIONNAIRES PAR SEMAINE
- K. HYGIÈNE ET PROPRETÉ, MANIPULATION DES ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION
- L. ARTICLES NON ALIMENTAIRES ET ARTICLES D'EMBALLAGE

## ANNEXE A

### NORME MINIMALE DE DOTATION

#### HEURES DE TRAVAIL PRODUCTIF HEBDOMADAIRES

1. Tout employé embauché pour occuper un poste de superviseur de cuisine ou de cuisinier doit posséder la formation ou l'expérience correspondant aux fonctions du poste. L'entrepreneur doit fournir une preuve convenable de cette expérience ou de cette formation.
2. Tout employé embauché pour occuper un poste de magasinier doit posséder la formation ou l'expérience correspondant aux fonctions du poste. Ainsi, on s'assurera que le contrôle des stocks et les procédures d'entreposage, notamment, sont adéquats. L'entrepreneur doit fournir une preuve convenable de cette expérience ou de cette formation.
3. Le guide ci-dessous, qui est extrait du document A-85-269-001/FP-006, est proposé en tant que guide de dotation. Les heures de travail productif hebdomadaires totales qui y figurent constituent un minimum et ne sont présentées qu'à titre indicatif, afin de s'assurer que la production totale n'est pas inférieure à ces nombres. L'entrepreneur DOIT satisfaire aux exigences précisées dans le contrat.
4. Le superviseur ne doit participer à la préparation des repas que lorsque le nombre de rationnaires est inférieur à 100. Autrement, il doit superviser les employés des services d'alimentation.

### NORME MINIMALE DE DOTATION

Nombre de rationnaires	GÉRANT RÉSIDANT	GÉRANT RÉSIDANT adjoint	Chef de cuisine
1-200	1		1
201-600	1		1
601-1200	1		1
1 201 et plus	1	1	1

Nombre de rationnaires	Cuisiniers	Nombre de rationnaires	Cuisiniers	Nombre de rationnaires	Cuisiniers
17-40	4	376-439	13	1024-1098	22
41-62	5	440-504	14	1099-1173	23
63-92	6	505-579	15	1174-1248	24
93-127	7	580-654	16	1249-1323	25
127-167	8	655-729	17	1324-1398	26
168-212	10	730-804	18	1399-1474	27
213-262	11	805-879	20	1475-1548	28
263-375	12	880-1023	21		

Nombre de rationnaires	Aides de cuisine	Nombre de rationnaires	Aides de cuisine	Nombre de rationnaires	Aides de cuisine
17-40	4	377-408	17	781-815	30
41-53	5	409-440	18	816-850	31
54-67	6	441-470	19	851-885	32
68-83	7	471-500	20	886-925	33
84-100	8	501-530	21	926-965	34
101-120	9	531-560	22	966-1005	35
121-150	10	561-590	23	1006-1045	36
151-185	11	591-620	24	1046-1085	37
186-225	12	621-650	25	1086-1125	38
226-266	13	651-680	26	1126-1165	39
267-307	14	681-710	27	1166-1210	40
308-343	15	711-745	28		
344-376	16	746-780	29		

## ANNEXE B

### MODÈLE DE REPAS STANDARD ADMISSIBLE SERVICES D'ALIMENTATION DES CADETS

*S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*

<b>DÉJEUNER</b>			
Catégorie	Modèle de repas standard admissible <sup>1</sup>	Définition/Description	Choix santé
Fruits	Salade de fruits 3 autres variétés de fruits frais	Au total 4 variétés de fruits frais. Varier les choix pendant la semaine et selon la saison. Le terme « frais » signifie que l'aliment n'a pas été transformé de quelque façon que ce soit (mis en conserve, séché, déshydraté, congelé ou traité de quelque autre manière) ou qu'il n'a subi aucun procédé de conservation.	Tous
Jus	3 sortes (2 jus de fruits et 1 jus de légumes)	Jus pur et pasteurisé du fruit ou du légume indiqué, sans sucre ajouté et répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> et de l' <a href="#">Agence canadienne d'inspection des aliments</a> (ACIA). Varier les choix pendant la semaine.	Tous
Plat principal	Œufs, au choix  Céréales 7 variétés de céréales prêtes à manger  1 plat principal de déjeuner	Répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les œufs</a> adopté en vertu de la <i>Loi sur les produits agricoles du Canada</i> et du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .  Prévoir 2 variétés à grains entiers et 2 variétés sucrées. Comme cette norme s'applique principalement aux camps d'été, il n'y a pas lieu de prévoir de céréales chaudes. Si cela est jugé nécessaire, toutefois, on prévoira 1 céréale chaude et 6 variétés de céréales prêtes à manger.  Ex. : crêpes, pain doré, gaufres.	Cuits avec peu ou pas de gras.  Céréale entière. Moins de 12 g de sucre par portion recommandée.  Fait avec de la farine de blé entier.
Viande	1 variété de viande chaude de déjeuner  1 viande froide	Ex. : bacon, jambon, saucisses, bacon de dos. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales</a> et <a href="#">approuvée par l'ACIA</a> . Ex. : jambon tranché. Viande répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> ou l'équivalent.	Viande maigre.
Fromage	2 variétés de fromage  4 variétés de yogourt	Ex. : fromage à la crème, cheddar, suisse. Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent.  Prévoir des variétés à faible teneur en gras.	Moins de 2 % de M.G.  Moins de 2 % de M.G.
Féculents	1 féculent de déjeuner	Ex. : haricots au lard, pommes de terre.	Préparés avec peu ou pas de gras.
Légumes	Non requis		

<sup>1</sup> La composition des repas traditionnels, des repas des jours de fête ou des repas thématiques peut différer de celle des repas standards.

DÉJEUNER (suite)			
Catégorie	Modèle de repas standard	Définition/Description	Choix santé
Produits de boulangerie	1 produit de boulangerie	Ex. : muffins, croissants, brioches.	Muffins à faible teneur en gras et à haute teneur en fibres, produits à grains entiers.
	1 type de produits de boulangerie commerciaux, 1 variété de chaque	Ex. : bagels et muffins anglais.	Produits à grains entiers.
	3 variétés de pain	Ex. : blé entier, multigrains, blanc, avoine, lin.	Produits à grains entiers.
	3 types de boissons chaudes	Ex. : thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.	Moins de 2 % de M.G.
	2 types de boissons froides (3 si des boissons non laitières sont offertes) : Boissons laitières (3 variétés)	Lait de vache pasteurisé avec ajout de vitamines D et A répondant aux exigences du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</i></a> . Pas de lait chocolaté offert au déjeuner.	Moins de 2 % de M.G.
	Boissons aux fruits (4 variétés)	Faites avec des extraits de fruits naturels, des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 mg, mais pas plus de 48 mg, de vitamine C pour 100 ml de boisson prête à servir, conformément au <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</i></a> .	Faible teneur en calories et en sucre.
	Boissons non laitières (2 variétés) au besoin	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache (lait de soya, lait de riz).	
Condiments	2 types de tartinades	Ex. : beurre d'arachides, tartinade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner.	Faible teneur en gras.
	3 variétés de confitures ou de gelées et miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, mayonnaise, sauce piquante, sauce pour viande		

<sup>1</sup> La composition des repas traditionnels, des repas des jours de fête ou des repas thématiques peut différer de celle des repas standards.

<sup>2</sup> Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons isotoniques, énergisantes, désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée et pétillante ne font pas partie du modèle standard.



DÎNER			
Catégorie	Modèle de repas standard	Définition/Description	Choix santé
<b>Soupe</b>	<b>1 soupe fraîchement préparée</b>		Soupes maison aux légumes. Soupes maison à base de lait ou chaudrées faites avec du lait contenant moins de 2 % de M.G.
<b>Plat principal</b> <b>Au moins un des plats doit être un choix préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans . Varier les choix par rotation.</b>	<b>1 plat protéiné chaud et fraîchement préparé<sup>4</sup> avec accompagnements appropriés</b>	Pour respecter la norme relative au contenu minimum en protéines, utiliser des recettes des FC ou des recettes standards à teneurs contrôlées fournissant au moins 18 g de protéines par . Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales</a> et <a href="#">approuvée par l'ACIA</a> .	Viande maigre préparée avec peu ou pas de gras ou de sel. Substituts de viande comme les haricots secs, les lentilles et le tofu.
	<b>1 plat de pâtes</b>	2 variétés de sauce, dont l'une est une source de protéines.	Pâtes de blé entier, sauce contenant au plus 2 % de M.G., sauce tomate.
	<b>1 des mets suivants :</b>  <b>Pizza</b> <b>Hamburger</b> <b>Hot dog</b> <b>Tacos</b> <b>Burritos et mets semblables</b>	Varier les choix par rotation.	Viande maigre préparée avec peu ou pas de gras ou de sel. Burritos sans viande. Pâte ou pains faits avec de la farine de blé entier.
	<b>Sandwichs froids</b> <b>3 variétés de garnitures</b>	1 garniture mélangée 2 viandes tranchées  3 types de pain (petits pains, pain plat, pain tranché, tortilla, etc.) 3 variétés de pain tranché (blé entier, multigrains, blanc, etc.)	Le saumon fournit des acides gras oméga 3; thon conditionné à l'eau. Tartinades à faible teneur en gras (moutarde, etc.). Viande maigre (jambon, dinde).  Produits à grains entiers.
<b>Féculents</b>	<b>1 féculent</b>	Pommes de terre, riz, semoule non frits ou préparés avec peu ou pas de gras.	Riz brun ou sauvage. Pommes de terre non pelées. Préparés avec peu ou pas de gras.

<sup>1</sup> La composition des repas traditionnels, des repas des jours de fête ou des repas thématiques peut différer de celle des repas standards.

<sup>2</sup> Critères : 400 calories, 15 g de matières grasses (5 g de gras saturé et 10 g de gras insaturé), 600 mg de sodium par portion.

<sup>3</sup> Plats contenant du poisson, des fruits de mer ou du fromage, ou plats végétariens contenant des légumineuses, du tofu, des noix, etc.

<sup>4</sup> Les restes imprévus peuvent être offerts en plus des plats standards.

<sup>5</sup> Food for 50, Professional Chef ou les recettes des FC sont des ressources approuvées pour les recettes.

<b>DÎNER (suite)</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Modèle de repas standard admissible</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Légumes</b>	<b>1 légume cuit</b>	Préparé sans gras. Offrir au moins un légume vert foncé et un légume jaune foncé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de gras, de sucre ou de sel.
<b>Salades</b>	<b>Salades</b>	Salades au choix proposées au buffet à salades.	Préparées avec peu ou pas de gras.
<b>Fruits</b>	<b>4 types de fruits frais dont 1 au maximum peut être remplacé par une variété de fruits en conserve.</b>	Le terme « frais » signifie que le fruit n'a pas été transformé de quelque façon que ce soit (mis en conserve, séché, déshydraté, congelé ou traité de quelque autre manière) et qu'il n'a subi aucun procédé de conservation. Varier les choix pendant la semaine et selon la saison.	Fruits frais. Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.
<b>Dessert</b>	<b>1 dessert préparé</b>  <b>Desserts cuits au four (2 types)</b>  <b>Crème glacée (2 parfums)</b>  <b>Yogourt (4 parfums)</b>	Ex. : poudings au lait, jello, desserts à base de fruits (tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales.  Ex. : gâteaux, biscuits, tartes, carrés.  Prévoir des variétés à faible teneur en gras; peut comprendre des sorbets et des parfaits.  Prévoir des variétés à faible teneur en gras.	2 % de M.G. ou moins  Faits avec de la farine de blé entier ou des grains entiers. 2 % de M.G. ou moins  2 % de M.G. ou moins
<b>Produits à grains entiers.</b> <b>Produits à grains entiers.</b>	<b>2 types de pain</b>  <b>3 variétés de pain</b>	Ex. : petits pains, pain plat, miches, bagels, pita.  Ex. : blé entier, multigrains, blanc (pain de blé entier contenant au moins 60 % de farine de blé entier).	
	<b>3 types de boissons chaudes</b>  <b>3 types de boissons froides (4 si des boissons non laitières sont offertes) :</b> <b>Boissons laitières (4 variétés)</b>  <b>Jus de fruits ou de légumes</b>  <b>Boissons aux fruits (4 variétés)</b>	Ex. : thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.  Lait de vache pasteurisé avec ajout de vitamines D et A répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .  Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> et de l' <a href="#">ACIA</a> . Varier les choix pendant la semaine.  Faites avec des extraits de fruits naturels, des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 mg, mais pas plus de 48 mg, de vitamine C pour 100 ml de boisson prête à servir, conformément au <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .	Moins de 2 % de M.G.  Moins de 2 % de M.G.  Tous  Faible teneur en calories et en sucre.
	<b>Boissons non laitières (2 variétés) au besoin</b>	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache (lait de soya, lait de riz).	

<sup>1</sup> Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons isotoniques, énergisantes, désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée et pétillante ne font pas partie de la composition standard.

SOUPER			
Catégorie	Modèle de repas standard	Définition/Description	Choix santé
<b>Soupe</b>	<b>Non requis</b>		
<b>Plat principal</b> Au moins un des plats doit être un choix préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans . Varier les choix par rotation.	<b>2 plats protéinés chauds et fraîchement préparés<sup>4</sup> avec accompagnements appropriés</b>  <b>1 omelette OU</b>  <b>1 des mets suivants :</b>  <b>Pizza</b> <b>Hamburger</b> <b>Hot dog</b> <b>Tacos</b> <b>Burritos et mets semblables</b>	Pour respecter la norme relative au contenu minimum en protéines, utiliser des recettes des FC ou des recettes standards à teneurs contrôlées fournissant au moins 18 g de protéines par . Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales</a> et <a href="#">approuvée par l'ACIA</a> .  Varier les choix par rotation.  Varier les choix par rotation.	Viande maigre préparée avec peu ou pas de gras ou de sel. Substituts de viande comme les haricots secs, les lentilles et le tofu.  Viande maigre préparée avec peu ou pas de gras ou de sel. Burritos sans viande. Pâte ou pains faits avec de la farine de blé entier.
<b>Féculents</b>	<b>1 féculent</b>	Pommes de terre, riz, semoule non frits ou préparés avec peu ou pas de gras.	Riz brun ou sauvage. Pommes de terre non pelées. Préparés avec peu ou pas de gras.
<b>Légumes</b>	<b>1 légume cuit</b>	Préparé sans gras. Offrir au moins un légume vert foncé et un légume orangé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de gras, de sucre ou de sel.
<b>Salades</b>	<b>Salades</b>	Salades au choix proposées au buffet à salades.	Préparées avec peu ou pas de gras.
<b>Fruits</b>	<b>4 types de fruits frais dont 1 au maximum peut être remplacé par une variété de fruits en conserve</b>	Le terme « frais » signifie que le fruit n'a pas été transformé de quelque façon que ce soit (mis en conserve, séché, déshydraté, congelé ou traité de quelque autre manière) et qu'il n'a subi aucun procédé de conservation. Varier les choix pendant la semaine et selon la saison.	Fruits frais. Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.
<b>Dessert</b>	<b>1 dessert préparé</b>  <b>Desserts cuits au four (2 types)</b>  <b>Crème glacée (2 parfums)</b>  <b>Yogourt (4 parfums)</b>	Ex. : poudings au lait, jello, desserts à base de fruits (tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales. Ex. : gâteaux, biscuits, tartes, carrés.  Prévoir des variétés à faible teneur en gras; peut comprendre des sorbets et des parfaits.  Prévoir des variétés à faible teneur en gras.	2 % de M.G. ou moins  Faits avec de la farine de blé entier ou des grains entiers.  2 % de M.G. ou moins
<b>Produits de boulangerie</b>	<b>2 types de pain</b>  <b>3 variétés de pain</b>	Ex. : petits pains, pain plat, miches, bagels, pita.  Ex. : blé entier, multigrains, blanc (pain de blé entier contenant au moins 60 % de farine de blé entier).	Produits à grains entiers. Produits à grains entiers.

<sup>1</sup> La composition des repas traditionnels, des repas des jours de fête ou des repas thématiques peut différer de celle des repas standards.

<sup>2</sup> Critères : 400 calories, 15 g de matières grasses (5 g de gras saturé et 10 g de gras insaturé), 600 mg de sodium par portion.

<sup>3</sup> Plats contenant du poisson, des fruits de mer ou du fromage, ou plats végétariens contenant des légumineuses, du tofu, des noix, etc.

<sup>4</sup> Les restes imprévus peuvent être offerts en plus des plats standards.

<sup>5</sup> Food for 50, Professional Chef ou les recettes des FC sont des ressources approuvées pour les recettes.

SOUPER (suite)			
Catégorie	Modèle de repas standard admissible	Définition/Description	Choix santé
	<b>3 types de boissons chaudes</b>  <b>3 types de boissons froides (4 si des boissons non laitières sont offertes) :</b> <b>Boissons laitières (4 variétés)</b>  <b>Jus de fruits ou de légumes (2 variétés)</b>  <b>Boissons aux fruits (4 variétés)</b>	<p>Ex. : thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.</p> <p>Lait de vache pasteurisé avec ajout de vitamines D et A répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a>.</p> <p>Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> et de l'<a href="#">ACIA</a>. Varier les choix pendant la semaine.</p> <p>Faites avec des extraits de fruits naturels, des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 mg, mais pas plus de 48 mg, de vitamine C pour 100 ml de boisson prête à servir, conformément au <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a>.</p>	<p>Moins de 2 % de M.G.</p> <p>Moins de 2 % de M.G.</p> <p>Tous</p> <p>Faible teneur en calories et en sucre.</p>
	<b>Boissons non laitières (2 variétés) au besoin</b>	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache (lait de soya, lait de riz).	

<sup>1</sup> Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons isotoniques, énergisantes, désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée et pétillante ne font pas partie du modèle standard.

BUFFET À SALADES			
Catégorie	Modèle de repas standard admissible	Définition/Description	Choix santé
<i>Chaque brunch, dîner et souper doit proposer un buffet à salades et offrir les choix suivants :</i>			
Verdures	1 salade de légumes prémélangée  1 salade de légumes à laquelle on peut ajouter les ingrédients suivants et la vinaigrette : radis en tranches, rondelles d'oignons, concombres en dés, tomates en dés, poivrons verts en dés	Ex. : salade César, salade à la grecque.  Ex. : salade verte, salade d'épinards.	Préparée avec un peu de vinaigrette ou une vinaigrette à faible teneur en gras.
Légumes crus	4 variétés	Ex. : radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carottes, bâtonnets de navet, concombres en tranches, quartiers de tomates, champignons, courgettes en tranches, poivrons verts ou rouges, brocoli, chou-fleur. Prévoir une variété à chaque repas.	Tous
Salades de féculents, de haricots ou de légumes marinés	3 variétés par repas	Ex. : salade de chou, salade de pâtes, salade aux trois haricots, salade de légumes marinés. Prévoir une variété à chaque repas.	Préparées avec peu d'huile ou de vinaigrette.
Mets protéinés	Non requis		
Mets protéinés sans viande	1 mets protéiné sans viande     2 types de fromages : 1 fromage à pâte ferme 1 fromage à pâte molle	Ex. : pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempette aux haricots.   Ex. : cheddar. Ex. : brie, fromage à la crème, cottage. Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent. Prévoir des variétés à faible teneur en gras.	Tous, s'ils sont préparés avec peu ou pas de gras.  Moins de 2 % de M.G.
Marinades	3 variétés de marinades	Ex. : olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés.	

**BUFFET À SALADES (suite)**

Catégorie	Modèle de repas standard admissible	Définition/Description	Choix santé
Condiments	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Moutarde, ketchup, mayonnaise (ordinaire et à faible teneur en gras), vinaigre, huile</li><li>➤ 3 variétés de sauces pour viande</li><li>➤ <u>Vinaigrettes</u> :<ul style="list-style-type: none"><li>• 5 variétés de vinaigrette ordinaire</li><li>• 5 variétés de vinaigrette à faible teneur en gras</li></ul></li><li>➤ 3 variétés de craquelins</li><li>➤ 2 tartinades</li><li>➤ 3 variétés de confitures ou de gelées</li><li>➤ Sel, poivre et autres choix d'épices</li></ul>	<p>Ex. : sauce BBQ, sauce HP.</p> <p>Ex. : biscottes Melba, gressins, biscuits. Ex. : beurre d'arachides, fromage à tartiner.</p>	

## Annexe B – Taille des portions standards

Taille des portions standards	
<b>Déjeuner</b>	
Œufs, gros	2
Jambon/Bacon de dos	45 g (cru)
Bacon	3 tranches (40/48 tranches par kg cru)
Saucisses	2 (12/500 g cru)
Crêpes	2 louches (90 ml) de mélange à crêpes
Pain doré	2 tranches
Céréales avec lait	
- chaudes	175 ml (cuites) plus 125 ml de lait
- froides	Emballages individuels ou 250 ml plus 125 ml de lait
Fromage	30 g
Muffin	1 (130 g)
Bagel	1 (110 g)
Croissant	1 (60 g)
Rôties	2 tranches (35 g chacune)
<b>Dîner/Souper</b>	
Soupe	250 ml
Biftecks et côtelettes (avec os)	250g (cru)
Morceaux de poulet (avec os)	275g (cru)
Bifteck (désossé)	225 g (cru)
Viande/volaille désossée	150 g cuit (180 g cru)
Poisson (darne ou filet)	150 g (cru)
Poisson (en pâte à frire)	150 g (cuit)
Ragoût	300 g (cuit) (louche de 250 ml)
Plat mijoté	300g (cuit) (louche de 250 ml)
Pâtes avec sauce (plat principal)	150 g de pâtes, 175 ml de sauce
Sandwich trois étages	1 (90 g de viande au total)
Hamburger	1 (167 g de viande non cuite)
Hot dog	80 g (2 de 40 g ou 1 de 80 g)
Pizza	1 pointe (1/6 d'une pizza de 40 cm de diamètre) 240 g
Tacos	2
Burritos	1 (150 g)
Sous-marin (15 cm)	1 (90 g viande tranchée ou 110 g garniture mélangée)
Sandwich	1
Garniture pour sandwich - salade	110 g
Garniture pour sandwich – viande tranchée	90 g
Viande tranchée – pour plat froid	90 g
Féculent – pomme de terre, riz, pâte	125 g (cuit) (2 cuillères 125 ml, 2 cuillères n°16)
Légumes	90 g (cuillère 125 ml)
Ingrédients de salade	Bol de 6” ou assiette de 8”
Fruits en conserve	175 ml
Fruit frais	1
Raisins/petits fruits/fruits tranchés frais	125 ml ou 90 g
Pouding	125 ml
Jello	125 ml
Crème glacée	125 ml
Yogourt aux fruits	175 ml

Taille des portions standards	
Gâteau	1 morceau (5 cm x 5 cm x 7 cm)
Tarte	1 pointe (1/8 d'une tarte de 22 cm de diamètre)
Carrés	1 morceau (5 cm x 5 cm x 2,5 cm)
Biscuits (7,5 cm de diamètre)	2
Biscuits (12,5 cm de diamètre)	1
Beignes/brioche sucrées	1
Pain	1 tranche
Petit pain	1
<b>Boissons</b>	
Jus	250 ml
Lait (2%, 1%, écrémé, au chocolat, boisson non laitière)	250 ml
Boissons aux fruits	250 ml
Boissons gazeuses	250 ml
Boissons chaudes	250 ml



## COLLATIONS

Les collations doivent comprendre une boisson et deux aliments par personne.

Boissons : Du thé et du café seront servis, ainsi qu'au moins deux des boissons suivantes : lait 2 %, lait au chocolat 2 %, chocolat chaud, jus de fruits, limonade. Il est à noter que le lait au chocolat représentera 25 % du lait servi.

Aliments : Au moins trois des aliments suivants seront servis : fruits frais, biscuits, gâteaux, carrés, tartes, beignes.

## Remarques :

1. La norme minimale décrite dans la présente annexe et les menus figurant à l'appendice 1 de l'annexe B doit être intégrée afin de constituer une indication minimale raisonnable et efficace des quantités d'aliments applicables dans le cadre de ce contrat.
2. Le menu des officiers doit renfermer des boissons chaudes et froides, des collations et les condiments nécessaires.

## MODÈLE DE MENU DE BOÎTES-REPAS : (norme minimale)

- a. Le menu de la boîte-repas est composé de deux sandwichs ou d'un sandwich et d'un plat froid :
  - 1) Les boîtes-repas contiennent une variété de pains (de préférence à grains entiers) et de petits pains de spécialité frais, p. ex., pains complets, pains multigrains, pains de seigle, pumpernickel, petits pains mollet croustillants, pain à sandwichs, petits pains empereur, bagels, pains pita complets, etc.
  - 2) La garniture pour sandwich est fraîche et les condiments sont fournis à part pour compléter la garniture. Le premier élément de garniture est composé de viande froide tranchée, rôtie en morceaux ou cuite (50 g MINIMUM). L'un des éléments suivants peut composer le deuxième élément de garniture : viandes froides tranchées, viandes conservées, fromage ou garniture préparée composée de viande, salade de poisson ou d'œufs (50 g MINIMUM). L'un des deux sandwichs, ou les deux, doit contenir de la laitue (20 g MINIMUM).
  - 3) Le plat froid est composé d'une portion de viandes cuites ou rôties tranchées (50 g MINIMUM) ou d'un quart de poulet rôti servi sur un lit de laitue (émincée ou en feuilles) dans une cocotte en papier d'aluminium. Deux tranches de pain ou deux petits pains sont servis à part avec des portions individuelles de beurre ou de margarine (10 g MAXIMUM). Les couverts en plastique sont inclus.

- 4) On ajoute du fromage (20 g MINIMUM) à l'un des sandwichs un jour sur deux.

Remarque : Chaque sandwich contient (10 g MAXIMUM) de beurre ou de margarine. La tartinade est molle pour éviter de déchirer le pain ou les petits pains. Il faut l'étaler sur la totalité de la tranche de pain ou du petit pain.

b. Salade

- 1) Un assortiment de légumes frais sera fourni, p. ex., des radis, des quartiers de tomate, des tranches de concombre, des bâtonnets de céleri, des bâtonnets de carottes, des morceaux de brocoli ou de chou-fleur, etc. (160 g par boîte-repas MINIMUM).

c. Fruits

- 1) Fruits frais, nettoyés et triés, comme des pommes, des oranges, du raisin, des bananes mûres, des prunes, des cerises ou autre, selon la disponibilité, plus du pouding ou des coupes de fruits préparés.

Remarque : Pouding au lait ou coupe de fruits.

d. Produits de boulangerie

- (1) Une portion de produits de boulangerie frais tels que des biscuits, des carrés, des tartes, des gâteaux, des pains sucrés, des beignes, etc. (50 g MINIMUM).

e. Collations

- 1) Fromage et biscuit salé (32 g) dans chaque boîte-repas.

f. Condiments

- (1) On fournit des condiments appropriés en complément du contenu de la boîte-repas, comme du raifort, etc., et des portions individuelles de beurre ou de margarine, au besoin.

g. Boissons

- 1) Une boîte de lait 2 % ou de lait au chocolat est fournie dans les boîtes-repas.
- 2) On peut fournir des jus de fruits (avec vitamine C ajoutée) lorsque la période de conservation non réfrigérée est trop longue pour garder le lait froid (250 ml minimum).
- 3) La boîte-repas pour déjeuner doit contenir du jus et du lait.

h. Trousse d'accessoires

- 1) Un nécessaire à repas jetable qui convient au contenu du repas est fourni.
- 2) La date sera apposée sur chaque boîte-repas préparée.

**REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS (CONTENANT THERMOS)**

1. Chaque repas chaud transporté (contenant thermos) est composé d'aliments préparés pour le repas qui doit être servi dans la salle à manger au même moment. Il comprend les éléments suivants :
  - a. soupe (avec biscuits salés);
  - b. plat principal protéiné (indiqué par un astérisque [\*] sur le menu hebdomadaire);
  - c. féculent;
  - d. légume (choisi par le cuisinier);
  - e. salade verte, salade de chou ou crudités;
  - f. fruit frais;
  - g. un dessert préparé ou cuit au four (choisi par le cuisinier);
  - h. pain ou petits pains et beurre ou margarine;
  - j. deux boissons;
  - k. condiments appropriés.

- Remarque 1. Le plat principal protéiné et le féculent représentent 10 % du repas transporté.
- Remarque 2. Chaque repas est accompagné d'une carte indiquant la quantité par portion (p. ex., côtelette de porc – 1; pommes de terre bouillies – 2 morceaux; biscuits – 3).
- Remarque 3. Les normes relatives aux repas transportés correspondent au menu quotidien minimal (sans le repas léger).

**SERVICES D'ALIMENTATION – ÉTÉ 2013 – PHASE 1**

REPAS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER	<u>FRUIT ET JUS</u> Une sélection quotidienne de jus de fruits au choix (en boîte ou congelés) – pomme, orange, pamplemousse, ananas, doit être servie au moins quatre fois par semaine. Une <u>sélection</u> d'agrumes, de segments d'orange et de pamplemousse et de moitiés de pamplemousse doit également être proposée. <u>CÉRÉALES</u> : Une sélection de trois céréales sèches (au moins une céréale entière) plus une céréale chaude. Alternance quotidienne de crêpes et de pain doré. <u>VIANDES</u> : Bacon plus jambon ou saucisse servis en alternance toute la semaine. Pommes de terre rissolées servies tous les jours. <u>ŒUFS</u> : Sélection d'œufs pour le déjeuner; au moins deux choix : frits et un autre choix différent chaque jour. <u>DIVERS</u> : Rôtie (y compris à la farine de blé entier), beurre, margarine, confiture, sirop, miel, Cheez Whiz, marmelade, beurre d'arachides. Utiliser des portions individuelles. <u>Muffins</u> – son, farine d'avoine, semoule de maïs, orange, raisins et nature. <u>Scones</u> – biscuits pour le thé, brioches ou croissants. <u>BOISSONS</u> : Thé, café, lait, lait écrémé et chocolat chaud.						
BUFFET	SOUPE AUX TOMATES  RÔTI DE BŒUF EN SAUCE POUDING YORKSHIRE RAIFORT  SANDWICH AU FROMAGE FONDANT  PIROJKI  PURÉE DE POMMES DE TERRE  PETITS POIS À LA MENTHE CHOU-FLEUR À LA VAPEUR /SAUCE AU FROMAGE  BUFFET À SALADES  TARTE AUX POMMES GÂTEAU AUX ÉPICES CHOIX DE JELLO CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	SOUPE AU BŒUF ET À L'ORGE  CÔTELETTES DE PORC GRILLÉES/ COMPOTE DE POMMES  LASAGNE CUITE AU FOUR AVEC PAIN À L'AIL  SANDWICH AU SAUMON  POMMES DE TERRE À L'ANGLAISE PERSILLÉES  COURGE CUITE AU FOUR BROCOLI AU CITRON CUIT À LA VAPEUR  BUFFET À SALADES  POUDING À LA VANILLE BISCUITS AU BEURRE D'ARACHIDES PÊCHES FROIDES CHOIX DE YOGOURTS FRUIT FRAIS	CRÈME DE CHAMPIGNONS  QUART DE POULET CUIT AU FOUR/SAUCE AUX CANNEBERGES  CIGARES AU CHOU  SANDWICH AU RÔTI DE BŒUF  TRANCHES DE POMMES DE TERRE FRITES  LÉGUMES SAUTÉS  BUFFET À SALADES  TARTE AUX BLEUETS  GÂTEAU AU CHOCOLAT ERMITES CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	SOUPE AU POULET ET AUX NOUILLES  HAMBURGER DE LUXE  MACARONI AU FROMAGE AU FOUR  SANDWICH AU POULET  PURÉE DE POMMES DE TERRE  POINTES D'ASPERGES TOMATES À L'ÉTUVÉE  BUFFET À SALADES  CRÈME AU CARAMEL ÉCOSAIS BISCUITS AUX PÊCHES DE CHOCOLAT CROUSTADE AUX POMMES CHOIX DE YOGOURTS FRUIT FRAIS	CHAUDRÉE DE POISSON  MORUE EN PÂTE À FRIRE AVEC CITRON ET SAUCE TARTARE  BIFTECK À LA SUISSE  QUICHE LORRAINE SANDWICH AUX ŒUFS DURS  POMMES DE TERRE À L'ANGLAISE PERSILLÉES ET FRITES  JARDINIÈRE DE LÉGUMES  BUFFET À SALADES  TARTE À LA CITROUILLE CARRÉS AUX RICE KRISPIES SALADE DE FRUITS FRAIS CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	SOUPE À L'OIGNON  RAGOÛT DE BŒUF RISSOLÉ AVEC BISCUITS POUR LE THÉ  CHOW MEIN AU PORC  SANDWICH AU THON  POMMES DE TERRE À L'ANGLAISE  PURÉE DE NAVETS HARICOTS VERTS  BUFFET À SALADES  GÂTEAU AU FROMAGE POUDING DE PAIN PERDU BISCUITS SABLÉS FRUIT FRAIS	JUS DE TOMATE  COQUILLE D'ALOYAU GRILLÉE/ OIGNONS ET CHAMPIGNONS  FILET DE SOLE PANÉ/CITRON ET SAUCE TARTARE  SANDWICH AU FROMAGE FONDANT  POMME DE TERRE AU FOUR/CRÈME SÛRE  MAÏS EN GRAINS  BUFFET À SALADES  TARTE AU CITRON PETIT GÂTEAU BLANC GLACÉ CHOIX DE JELLO CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS

APPENDICE 1 – PHASE I

Suite à la page suivante

	SOUPE AUX TOMATES	SOUPE AU BŒUF ET À L'ORGE	CRÈME DE CHAMPIGNONS	SOUPE AU POULET ET AUX NOUILLES	CHAUDRÉE DE POISSON	SOUPE À L'OIGNON	JUS DE TOMATE
	JAMBON CUIT AU FOUR /SAUCE AUX RAISINS	BOUT DE CÔTES DE BŒUF BRAISÉ AVEC SAUCE CAMPAGNARDE	RÔTI DE PORC/SAUCE ET COMPOTE DE POMMES	PÂTÉ CHINOIS/SAUCE	PÉTONCLES PANÉS AVEC SAUCE TARTARE	CHOIX DE PIZZAS	BOULETTES DE VIANDE À LA CHINOISE
B U F F E T	SPAGHETTI/SAUCE À LA VIANDE/PAIN À L'AIL CHAUD	HAMBURGERS À LA POITRINE DE POULET	BŒUF STROGONOFF NOUILLES AU BEURRE	SANDWICH GRILLÉ DE BŒUF SALÉ SUR PAIN DE SEIGLE CHAUD/MOUTARDE CHAUDE CANAPÉS	SALADE DE FRUITS DE MER SUR CROISSANT	CÔTES LEVÉES SAUCE AIGRE-DOUCE	BŒUF AU BARBECUE SUR PETIT PAIN
P O U R	SANDWICH AU POULET	OMELETTE DE L'OUEST	SANDWICH SALAMI/LAITUE	SANDWICH AU PORC	CHOP SUEY AU BŒUF	SANDWICH AU RÔTI DE BŒUF	OMELETTE AUX OIGNONS VERTS
L E	POMMES DE TERRE DAUPHINOISE	Frites/ RIZ À LA VAPEUR	POMMES DE TERRE AU FOUR	POMMES DE TERRE À LA LYONNAISE	RIZ À LA VAPEUR	RIZ À LA VAPEUR	NOUILLES AUX FINES HERBES TRANCHES DE POMMES DE TERRE FRITES
S O U P E	RONDELLES DE CAROTTES CHOUX DE BRUXELLES	MAÏS EN GRAINS CÉLERI BRAISÉ	HARICOTS VERTS BETTERAVES EN TRANCHES	CHOU À LA VAPEUR AU BEURRE RONDELLES DE CAROTTES	PETITS POIS À LA MENTHE	BROCOLI/ SAUCE AU FROMAGE COURGETTES AU BEURRE	LÉGUMES SAUTÉS
R	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES
	POUDING AU CHOCOLAT POIRES FROIDES BISCUITS À LA MÉLASSE FRUIT FRAIS	TARTE AUX CERISES CARRÉS AUX DATTES SALADE DE FRUITS FRAIS CRÈME GLACÉE	GÂTEAU SABLÉ AUX FRAISES OU AUX FRAMBOISES POUDING AU CITRON SALADE DE FRUITS FROIDES FRUIT FRAIS	TARTE AUX RAISINS GÂTEAU À LA CAROTTE GLACÉ CHOIX DE JELLO CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	POUDING AU TAPIOCA CARRÉ AU CHOCOLAT GLACÉ BISCUITS AUX RAISINS CHOIX DE YOGOURTS FRUIT FRAIS	DIPLOMATE AUX FRUITS CROUSTADE AUX CERISES TARTELETTES AU BEURRE CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	GÂTEAU RENVERSÉ À L'ANANAS POUDING AU RIZ ET AUX RAISINS BISCUITS FRIGIDAIRE AU CHOCOLAT CHOIX DE YOGOURTS FRUIT FRAIS
R E P A S	<b>REMARQUES :</b> 1. LES SANDWICHES PRÉSENTÉS DANS LES MENUS DOIVENT ÊTRE PRÉPARÉS, RÉFÉRIGÉRÉS ET GARNIS, PUIS EMBALLÉS DANS DU FILM ALIMENTAIRE. 2. LE BUFFET À SALADES DOIT ÊTRE RÉAPPROVISIONNÉ, COMME CELA EST INDIQUÉ À L'ANNEXE B. 3. LA SÉLECTION DE PAIN OU DE RÔTIES COMPREND AU MOINS TROIS DES TYPES DE PAINS SUIVANTS À CHAQUE REPAS : BLANC, COMPLET, AU SEIGLE, AUX FRUITS, AUX RAISINS ET DIVERS PETITS PAINS MOLLETS. METTRE DU BEURRE OU DE LA MARGARINE TENDRE À DISPOSITION. 4. LES LÉGUMES SONT FRAIS OU CONGELÉS À L'EXCEPTION DU MAÏS, DES BETTERAVES, DES ASPERGES ET DES TOMATES À L'ÉTUVÉE. 5. LES FRUITS FRAIS COMPRENNENT AU MOINS L'UN DES CHOIX SUIVANTS CHAQUE JOUR : FRAISES, PRUNES, ANANAS, MELONS (PASTÈQUE, MELON MIEL, CANTALOUPE), PÊCHES, NECTARINES, KIWIS OU BLEUETS. LE DEUXIÈME FRUIT FRAIS DU JOUR PEUT ÊTRE L'UN DES FRUITS SUIVANTS : ORANGE, POMME, BANANE, POIRE, RAISIN. LE CHOIX VARIE D'UN JOUR À L'AUTRE. 6. LES CHOIX DE REPAS TRANSPORTÉS SERONT CONFORMES À L'ANNEXE B, SOUS LE CONTRÔLE DU REPRÉSENTANT DES SERVICES D'ALIMENTATION DU CENTRE NATIONAL D'INSTRUCTION D'ÉTÉ DES CADETS DE L'ARMÉE DES ROCHEUSES.  ALIMENTS SUPPLÉMENTAIRES SERVIS AU DÎNER OU AU SOUPER						
T A R A I F S							

## APPENDICE 1

### SERVICES D'ALIMENTATION – ÉTÉ 2013 – PHASE 1

#### EXEMPLE DE MENU HEBDOMADAIRE

REPAS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D É J U N E R	<b>FRUIT ET JUS :</b> <b>CÉRÉALES :</b> <b>VIANDES :</b> <b>ŒUFS :</b> <b>DIVERS :</b> <b>BOISSONS :</b>	Une <u>sélection</u> quotidienne de jus de fruits au choix (en boîte ou congelés) – pomme, orange, pamplemousse, ananas, doit être servie au moins quatre fois par semaine. Une <u>sélection</u> d'agrumes, de segments d'orange et de pamplemousse et de moitiés de pamplemousse doit également être proposée. Une sélection de trois céréales sèches (au moins une céréale entière) plus une céréale chaude. Alternance quotidienne de crêpes et de pain doré. Bacon plus jambon ou saucisse servis en alternance toute la semaine. Pommes de terre rissolées servies tous les jours. Sélection d'œufs pour le déjeuner; au moins deux choix : frits et un autre choix différent chaque jour. Rôtie (y compris à la farine de blé entier), beurre, margarine, confiture, sirop, miel, Cheez Whiz, marmelade, beurre d'arachides. Utiliser des portions individuelles. <u>Muffins</u> – son, farine d'avoine, semoule de maïs, orange, raisins et nature. <u>Scones</u> – biscuits pour le thé, brioches ou croissants. Thé, café, lait, lait écrémé et chocolat chaud.					

B U F F E T  P O U R  L E  D Î N E R	SOUPE AUX TOMATES	SOUPE AU BŒUF ET À L'ORGE	CRÈME DE CHAMPIGNONS	SOUPE AU POULET ET AUX NOUILLES	CHAUDRÉE DE POISSON	SOUPE À L'OIGNON	JUS DE TOMATE
	RÔTI DE BŒUF EN SAUCE POUDING YORKSHIRE RAIFORT	CÔTELETTES DE PORC GRILLÉES/ COMPOTE DE POMMES	QUART DE POULET CUIT AU FOUR/SAUCE AUX CANNEBERGES	HAMBURGER DE LUXE	MORUE EN PÂTE À FRIRE AVEC CITRON ET SAUCE TARTARE	RAGOÛT DE BŒUF RISSOLÉ AVEC BISCUITS POUR LE THÉ	COQUILLE D'ALOY AU GRILLÉE/ OIGNONS ET CHAMPIGNONS
	SANDWICH AU FROMAGE FONDANT	LASAGNE CUITE AU FOUR AVEC PAIN À L'AIL	CIGARES AU CHOU	MACARONI AU FROMAGE AU FOUR	BIFTECK À LA SUISSE	CHOW MEIN AU PORC	FILET DE SOLE PANÉ/CITRON ET SAUCE TARTARE
	PIROJKI	SANDWICH AU SAUMON	SANDWICH AU RÔTI DE BŒUF	SANDWICH AU POULET	QUICHE LORRAINE	SANDWICH AU THON	SANDWICH AU FROMAGE FONDANT
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE À L'ANGLAISE PERSILLÉES	TRANCHES DE POMMES DE TERRE FRITES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SANDWICH AUX ŒUFS DURS	POMMES DE TERRE À L'ANGLAISE	POMME DE TERRE AU FOUR/CRÈME SURE
	PETITS POIS À LA MENTHE CHOU-FLEUR À LA VAPEUR /SAUCE AU FROMAGE	COURGE CUITE AU FOUR BROCOLI AU CITRON CUIT À LA VAPEUR	LÉGUMES SAUTÉS	POINTES D'ASPERGES TOMATES À L'ÉTUVEE	POMMES DE TERRE À L'ANGLAISE PERSILLÉES ET FRITES	PURÉE DE NAVETS HARICOTS VERTS	MAÏS EN GRAINS
	BUFFET À SALADES		BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES
	TARTE AUX POMMES GÂTEAU AUX ÉPICES CHOIX DE JELLO CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	BUFFET À SALADES  POUDING À LA VANILLE BISCUITS AU BEURRE D'ARACHIDES PÊCHES FROIDES CHOIX DE YOGOURTS FRUIT FRAIS	TARTE AUX BLEUETS GÂTEAU AU CHOCOLAT ERMITES CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	CRÈME AU CARAMEL ÉCOSSAIS BISCUITS AUX PÊPITES DE CHOCOLAT CROUSTADE AUX POMMES CHOIX DE YOGOURTS FRUIT FRAIS	TARTE À LA CITROUILLE CARRÉS AUX RICE KRISPIES SALADE DE FRUITS FRAIS CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	GÂTEAU AU FROMAGE POUDING DE PAIN PERDU BISCUITS SABLÉS FRUIT FRAIS	TARTE AU CITRON PETIT GÂTEAU BLANC GLACÉ CHOIX DE JELLO CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS

## APPENDICE 1 – PHASE I

Suite à la page suivante

B U F F E T  P O U R  L E  S O U P E R	SOUPE AUX TOMATES	SOUPE AU BŒUF ET À L'ORGE	CRÈME DE CHAMPIGNONS	SOUPE AU POULET ET AUX NOUILLES	CHAUDRÉE DE POISSON	SOUPE À L'OIGNON	JUS DE TOMATE
	JAMBON CUIT AU FOUR /SAUCE AUX RAISINS	BOUT DE CÔTES DE BŒUF BRAISÉ AVEC SAUCE CAMPAGNARDE	RÔTI DE PORC/SAUCE ET COMPOTE DE POMMES	PÂTE CHINOIS/SAUCE	PÉTONCLES PANÉS AVEC SAUCE TARTARE	CHOIX DE PIZZAS	BOULETTES DE VIANDE À LA CHINOISE
	SPAGHETTI/SAUCE À LA VIANDE/PAIN À L'AIL CHAUD	HAMBURGERS À LA POITRINE DE POULET	BŒUF STROGONOFF NOUILLES AU BEURRE	SANDWICH GRILLÉ DE BŒUF SALÉ SUR PAIN DE SEIGLE CHAUD/MOUTARDE CHAUDE CANAPÉS	SALADE DE FRUITS DE MER SUR CROISSANT	SANDWICH AU RÔTI DE BŒUF	BŒUF AU BARBECUE SUR PETIT PAIN
	SANDWICH AU POULET	OMELETTE DE L'OUEST	SANDWICH SALAMI/LAITUE	SANDWICH AU PORC	CHOP SUEY AU BŒUF		OMELETTE AUX OIGNONS VERTS
	POMMES DE TERRE DAUPHINOISE	FRITES/ RIZ À LA VAPEUR	POMMES DE TERRE AU FOUR	POMMES DE TERRE À LA LYONNAISE	RIZ À LA VAPEUR	RIZ À LA VAPEUR	NOUILLES AUX FINES HERBES TRANCHES DE POMMES DE TERRE FRITES
	RONDELLES DE CAROTTES CHOUX DE BRUXELLES	MAÏS EN GRAINS CÉLERI BRAISÉ	HARICOTS VERTS BETTERAVES EN TRANCHES	CHOU À LA VAPEUR AU BEURRE RONDELLES DE CAROTTES	PETITS POIS À LA MENTHE	BROCOLI/ SAUCE AU FROMAGE COURGETTES AU BEURRE	LÉGUMES SAUTÉS
	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES
	POUDING AU CHOCOLAT POIRES FROIDES BISCUITS À LA MÉLASSE FRUIT FRAIS	TARTE AUX CERISES CARRÉS AUX DATTES SALADE DE FRUITS FRAIS CRÈME GLACÉE	GÂTEAU SABLÉ AUX FRAISES OU AUX FRAMBOISES POUDING AU CITRON SALADE DE FRUITS FROIDE FRUIT FRAIS	TARTE AUX RAISINS GÂTEAU À LA CAROTTE GLACÉ CHOIX DE JELLO CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	POUDING AU TAPIOCA CARRÉ AU CHOCOLAT GLACÉ BISCUITS AUX RAISINS CHOIX DE YOGOURTS FRUIT FRAIS	DIPLOMATE AUX FRUITS CROUSTADE AUX CERISES TARTELETTES AU BEURRE CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	GÂTEAU RENVERSÉ À L'ANANAS POUDING AU RIZ ET AUX RAISINS BISCUITS FRIGIDAIRE AU CHOCOLAT CHOIX DE YOGOURTS FRUIT FRAIS

R E P A S  T A R D I F S	<p>REMARQUES :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. LES SANDWICHS PRÉSENTÉS DANS LES MENUS DOIVENT ÊTRE PRÉPARÉS, RÉFRIGÉRÉS ET GARNIS, PUIS EMBALLÉS DANS DU FILM ALIMENTAIRE.</li><li>2. LE BUFFET À SALADES DOIT ÊTRE RÉAPPROVISIONNÉ, COMME CELA EST INDIQUÉ À L'ANNEXE B.</li><li>3. LA SÉLECTION DE PAIN OU DE RÔTIES COMPREND AU MOINS TROIS DES TYPES DE PAINS SUIVANTS À CHAQUE REPAS : BLANC, COMPLET, AU SEIGLE, AUX FRUITS, AUX RAISINS ET DIVERS PETITS PAINS MOLLETS. METTRE DU BEURRE OU DE LA MARGARINE TENDRE À DISPOSITION.</li><li>4. LES LÉGUMES SONT FRAIS OU CONGELÉS À L'EXCEPTION DU MAÏS, DES BETTERAVES, DES ASPERGES ET DES TOMATES À L'ÉTUVÉE.</li><li>5. LES FRUITS FRAIS COMPRENNENT AU MOINS L'UN DES CHOIX SUIVANTS CHAQUE JOUR : FRAISES, PRUNES, ANANAS, MELONS (PÂTÈQUE, MELON MIEL, CANTALOUPE), PÊCHES, NECTARINES, KIWIS OU BLEUETS. LE DEUXIÈME FRUIT FRAIS DU JOUR PEUT ÊTRE L'UN DES FRUITS SUIVANTS : ORANGE, POMME, BANANE, POIRE, RAISIN. LE CHOIX VARIE D'UN JOUR À L'AUTRE.</li><li>6. LES CHOIX DE REPAS TRANSPORTÉS SERONT CONFORMES À L'ANNEXE B, SOUS LE CONTRÔLE DU REPRÉSENTANT DES SERVICES D'ALIMENTATION DU CENTRE NATIONAL D'INSTRUCTION D'ÉTÉ DES CADETS DE L'ARMÉE DES ROCHEUSES.</li></ol> <p>ALIMENTS SUPPLÉMENTAIRES SERVIS AU DÎNER OU AU SOUPER</p>



**SERVICES D'ALIMENTATION – ÉTÉ 2013 – PHASE II**

REPAS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D É J E U N E R	<b>FRUIT ET JUS :</b> Une <u>sélection</u> quotidienne de jus de fruits au choix (en boîte ou congelés) – pomme, orange, pamplemousse, ananas, doit être servie au moins quatre fois par semaine. <b>CÉRÉALES :</b> Une sélection de trois céréales sèches (au moins une céréale entière) plus une céréale chaude. Alternance quotidienne de crêpes et de pain doré. <b>VIANDES :</b> Bacon plus jambon ou saucisse servis en alternance toute la semaine. Pommes de terre rissolées servies tous les jours. <b>ŒUFS :</b> Sélection d'œufs pour le déjeuner; au moins deux choix : frits et un autre choix différent chaque jour. <b>DIVERS :</b> Rôtie (y compris à la farine de blé entier), beurre, margarine, confiture, sirop, miel, Cheez Whiz, marmelade, beurre d'arachides. Utiliser des portions individuelles. <u>Muffins</u> – son, farine d'avoine, semoule de maïs, orange, raisins, nature. <u>Scones</u> – biscuits pour le thé, brioches ou croissants. <b>BOISSONS :</b> Thé, café, lait, lait écrémé et chocolat chaud.						
B U F F E T  P O U R  L E  D Î N E R	CRÈME DE BROCOLI CÔTELETTES DE VEAU PANÉES À LA SAUCE ESPAGNOLE PÂTÉ AU POULET SANDWICH AU THON POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR HARICOTS VERTS À LA FRANÇAISE BETTERAVES EN TRANCHES BUFFET À SALADES POUDING AU CHOCOLAT CROUSTADE AUX BLEUETS BISCUITS FRIGIDAIRE FRUIT FRAIS	SOUPE AUX POIS CÔTES LEVÉES SAUCE AIGRE-DOUCE MACARONI AU FROMAGE EN COCOTTE SOUS-MARIN RIZ À LA VAPEUR PETITS POIS FRAIS CONGELÉS PANAIS GIVRÉS BUFFET À SALADES TARTE À LA NOIX DE COCO BISCUITS AU BEURRE D'ARACHIDES SALADE DE FRUITS FRAIS CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	SOUPE DE LÉGUMES DINDE RÔTIE AVEC FARCE ET SAUCE SANDWICH AU FROMAGE FONDANT OMELETTE AUX CHAMPIGNONS PURÉE DE POMMES DE TERRE NAVETS À LA VAPEUR CÉLERI BRAISÉ BUFFET À SALADES GÂTEAU SABLÉ À LA PÊCHE BISCUITS AUX FLOCONS D'AVOINE CHOIX DE JELLO FRUIT FRAIS	SOUPE AU RIZ ET À LA DINDE COQUILLE D'ALOYAU GRILLÉE AVEC CHAMPIGNONS ET OIGNONS SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE AVEC PARMESAN PAIN À L'AIL CHAUD POMMES DE TERRE AU FOUR AVEC CRÈME SURE PETITS POIS CAROTTES BUFFET À SALADES GÂTEAU À LA COMPOTE DE POMMES TARTE À LA CITROUILLE AVEC CRÈME FOUETTÉE BISCUITS AU SUCRE CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	CHAUDRÉE DE PALOURDES PÉTONCLES PANÉS AVEC SAUCE TARTARE ET CITRON RÔTI DE PORC AVEC SAUCE ET COMPOTE DE POMMES SANDWICH À LA DINDE FROIDE ET À LA LAITUE POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR MAÏS EN GRAINS HARICOTS VERTS BUFFET À SALADES GÂTEAU À LA BOSTONNAISE POUDING AU TAPIOCA BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	CRÈME DE CÉLERI CHOIX DE PIZZAS SANDWICH REUBEN GRILLÉ FRITES GÉANTES POINTES D'ASPERGES HARICOTS AU BEURRE BUFFET À SALADES POUDING AU CITRON CROUSTADE AUX POMMES CARRÉS AUX RICE KRISPIES CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	SOUPE AUX 12 FÈVES POULET RÔTI AVEC FARCE, SAUCE ET SAUCE AUX CANNEBERGES TOURTIÈRE AU BŒUF CANAPÉ AU THON PURÉE DE POMMES DE TERRE MAÏS EN CRÈME CÉLERI BRAISÉ BUFFET À SALADES BEIGNES GLACÉES POUDING AU RIZ BISCUITS AUX PÉPITES DE CARAMEL ÉCOSSAIS CHOIX DE YOGOURTS FRUIT FRAIS

APPENDICE 1 – PHASE II

Suite à la page suivante

B U F F E T  P O U R  L E  S O U P E R	CRÈME DE BROCOLI	SOUPE AUX POIS	SOUPE DE LÉGUMES	SOUPE AU RIZ ET À LA DINDE	CHAUDRÉE DE PALOURDES	CRÈME DE CÉLERI	SOUPE AUX 12 FÈVES
	LANGUETTES DE POULET	LASAGNE CUITE AU FOUR/PAIN À L'AIL	RÔTI DE BŒUF/SAUCE/RAIFORT	CROQUETTES DE POULET AVEC SAUCE AUX PRUNES	FILET DE SOLE PANÉ/CITRON ET SAUCE TARTARE	CÔTELETTES DE PORC PANÉES GRILLÉES /COMPOTE DE POMMES	CHOUCROUTE ET SAUCISSE DE L'OKTOBERFEST PAIN À SOUS-MARIN
	SPAGHETTI AVEC SAUCE À LA VIANDE	AILES DE POULET	HAMBURGER DE POISSON	PÂTÉ À LA VIANDE À LA FRANÇAISE	HAMBURGER DE LUXE	CHOIX DE PIZZAS	BŒUF ET BROCOLI
	OMELETTE AU FROMAGE	DARNE DE SAUMON/SAUCE AUX ŒUFS				OMELETTE DE L'OUEST	SANDWICH AU THON
		SANDWICH AU JAMBON FROID					
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	FRITES GÉANTES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE O'BRIEN	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ À LA VAPEUR
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES FRAÎCHE CONGELÉE	BROCOLI À LA VAPEUR/SAUCE AU FROMAGE	MAÏS EN GRAINS OU EN ÉPIS SELON LA SAISON PETITS POIS À LA MENTHE	CHOU-FLEUR AVEC SAUCE AU FROMAGE  CHOUX DE BRUXELLES	LÉGUMES SAUTÉS	PETITS POIS FRAIS CONGELÉS COURGE CUITE AU FOUR	CHOUX DE BRUXELLES AU BEURRE TOMATES À L'ÉTUVÉE
	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES	BUFFET À SALADES
	GÂTEAU AUX BANANES ET AUX NOIX GLACÉ BARRES NANAIMO CHOIX DE JELLO CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	BRIOCES À LA CANNELLE GLACÉES CROUSTADE AUX CERISES TARTE AU CITRON CHOIX DE YOGOURTS FRUIT FRAIS	TRANCHES DE GÂTEAU ROULÉ/GELÉE POUDING À LA VANILLE PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT GLACÉS CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS	CRÈME AU CARAMEL ÉCOSSAIS CROUSTADE AUX CERISES TARTELETTES AU BEURRE CHOIX DE YOGOURTS FRUIT FRAIS	CHOUX À LA CRÈME CROUSTADE AUX RAISINS CHOIX DE JELLO YOGOURT FRUIT FRAIS	GÂTEAU JAUNE GLACÉ BISCUITS SABLÉS AU CHOCOLAT POIRES FROIDES FRUIT FRAIS	GÂTEAU AU CHOCOLAT CHOIX DE JELLO TARTE AUX CERISES CRÈME GLACÉE FRUIT FRAIS
R E P A S  T A R D  I F S	<b>REMARQUES :</b> 1. LES SANDWICHES PRÉSENTÉS DANS LES MENUS DOIVENT ÊTRE PRÉPARÉS, RÉFRIGÉRÉS ET GARNIS, PUIS EMBALLÉS DANS DU FILM ALIMENTAIRE. 2. LE <b>BUFFET À SALADES</b> DOIT ÊTRE RÉAPPROVISIONNÉ, COMME CELA EST INDIQUÉ À L'ANNEXE B. 3. LA SÉLECTION DE <b>PAIN OU DE RÔTIES</b> COMPREND AU MOINS TROIS DES TYPES DE PAINS SUIVANTS À CHAQUE REPAS : BLANC, COMPLET, AU SEIGLE, AUX FRUITS, AUX RAISINS ET DIVERS PETITS PAINS MOLLETS. METTRE DU BEURRE OU DE LA MARGARINE TENDRE À DISPOSITION. 4. LES <b>LÉGUMES</b> SONT FRAIS OU CONGELÉS À L'EXCEPTION DU MAÏS, DES BETTERAVES, DES ASPERGES ET DES TOMATES À L'ÉTUVÉE. 5. LES <b>FRUITS FRAIS</b> COMPRENNENT AU MOINS L'UN DES CHOIX SUIVANTS CHAQUE JOUR : FRAISES, PRUNES, ANANAS, MELONS (PÂTÈQUE, MELON MIEL, CANTALOUPE), PÊCHES, NECTARINES, KIWIS OU BLEUETS. LE DEUXIÈME FRUIT FRAIS DU JOUR PEUT ÊTRE L'UN DES FRUITS SUIVANTS : ORANGE, POMME, BANANE, POIRE, RAISIN. LE CHOIX VARIE D'UN JOUR À L'AUTRE. 6. LES CHOIX DE REPAS TRANSPORTÉS SERONT CONFORMES À L'ANNEXE B, SOUS LE CONTRÔLE DU REPRÉSENTANT DES SERVICES D'ALIMENTATION DU CENTRE NATIONAL D'INSTRUCTION D'ÉTÉ DES CADETS DE L'ARMÉE DES ROCHEUSES. ALIMENTS SUPPLÉMENTAIRES SERVIS AU DINER OU AU SOUPER						

## COLLATIONS – MODÈLE DE MENU

### COLLATION DU MATIN

- On sert une boisson et un aliment par personne. Au moins deux boissons et deux aliments sont proposés et le choix varie tous les jours.
- Les boissons peuvent être du thé, du café, du chocolat chaud, du lait au chocolat, du lait partiellement écrémé et des boissons aux fruits.
- Les aliments peuvent être des fruits frais, des biscuits, des muffins, des beignes, du gâteau, des barres céréalières, du fromage et des biscuits salés.

### COLLATION DE L'APRÈS-MIDI

- On sert une boisson par personne parmi les choix susmentionnés. Au moins deux types de boissons doivent être proposés.

### COLLATION DU SOIR

- On sert une boisson et deux aliments par personne.
- Du thé et du café seront servis, ainsi qu'au moins deux des boissons suivantes : lait partiellement écrémé, lait au chocolat, chocolat chaud et boissons aux fruits.
- Au moins trois des aliments suivants sont proposés : fruit frais, sandwichs, biscuits, gâteaux, muffins, carrés, tartes, beignes, fromage et biscuits salés.

**REMARQUE :** On peut offrir les ingrédients pour sandwichs en vrac (beurre, margarine, pain, petits pains, fromage, fromage à tartiner, viandes froides, beurre d'arachides, gelée, confiture) uniquement aux officiers, à la place des sandwichs.

## ANNEXE C

### NORMES DE QUALITÉ DES ALIMENTS

Remarque : Les spécifications des aliments indiquées ci-dessous correspondent à la qualité minimale acceptable. On acceptera les produits de remplacement uniquement si leur qualité est égale ou supérieure à celle des produits qu'ils doivent remplacer.

Les normes de l'Office des normes générales du Canada (ONGC) sont disponibles auprès de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC), Centre des ventes de l'ONGC, Hull, Québec, K1A 0S9.

Consultez les normes de l'ONGC, la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et la *Loi sur les viandes et conserves alimentaires* pour obtenir de plus amples renseignements.

PRODUIT ALIMENTAIRE	NORME DE CLASSEMENT/DE VARIÉTÉ	NUMÉRO DE NORME DE L'ONGC
Lait, frais, 2 % M.G., homogénéisé	Canada première catégorie	32.165M
Lait écrémé, frais, 0 % M.G.		
Lait au chocolat, frais, 2 % M.G.		
Café, colorant à café		
Pain (blanc enrichi, seigle, raisins, blé entier, français, blé concassé)		32.1M, 2M, 3M
Farine (tout usage, à pâtisserie, de seigle, de blé entier)		
Petits pains, pain, enrichi (blanc ou blé entier)		32.5M, 6M
Préparation pour crêpes (sarrasin, babeurre, nature)		32.4M 32.11M
Céréales, prêtes à manger, assortiment (non présucrées)		32.13M

PRODUIT ALIMENTAIRE	NORME DE CLASSEMENT/DE VARIÉTÉ	NUMÉRO DE NORME DE L'ONGC
Jus de fruits non sucré (pomme, pamplemousse, orange, raisin, tomate, légumes)	Jus de pomme, Canada de choix, jus de tomate, Canada de fantaisie	32.253M (pamplemousse et orange uniquement)
Jus de fruits pur concentré, congelé, non sucré		32.254M
Fruits frais assortis (sauf pomme)	Canada ou États-Unis 1, orange 113, pamplemousse 48, citron 140	32.250M
Pommes fraîches	Canada de fantaisie	
Fruits frais réfrigérés, prêts à servir (salade de fruits, quartiers de pamplemousse, d'orange ou d'ananas)		
Fruits en conserve dans sirop léger (demi-abricots, quartiers de pamplemousse, ananas en tranches, en morceaux ou broyés)	Canada de fantaisie ou équivalent	32.253M
Fruits congelés non sucrés, secs (fraises ou bleuets entiers)	Canada de choix	32.254M
Fruits congelés non sucrés (framboises ou rhubarbe)	Canada de choix	32.254M

PRODUIT ALIMENTAIRE	NORME DE CLASSEMENT/DE VARIÉTÉ	NUMÉRO DE NORME DE L'ONGC
Légumes frais (assortiment)	Canada 1	32.250M
Assortiment de légumes en conserve (sauf maïs en crème)	Canada de choix	32.253M
Maïs en crème	Canada de fantaisie	32.253M
Tous les légumes congelés (sauf pointes d'asperge et petits pois)	Canada de choix	32.254M
Légumes congelés (pointes d'asperge et petits pois)	Canada de fantaisie	32.254M
Pommes de terre fraîches	Canada 1	32.250M
Pommes de terre frites congelées, coupe droite, 3/8 po x 3/8 po ou 1/4 po x 1/4 po	Canada de fantaisie	32.250M
Riz blanc étuvé (à grains longs ou à grains courts)		32.17
Riz brun		
Pâtes alimentaires enrichies		32.17
Pois secs (cassés ou ronds)		32.16M
Haricots secs (doliques, haricots communs, haricots de lima, haricots blancs, petits haricots ronds blancs)	Catégorie A	32.262M
Lentilles	Catégorie A	32.262M
Bacon fumé, découenné, de flanc tranché, 40 à 48 tranches par kg		32.61M
Saucisses pur porc 12/500 g		32.69M
Saucisses pur bœuf 12/500 g		32.69M

<b>PRODUIT ALIMENTAIRE</b>	<b>NORME DE CLASSEMENT/DE VARIÉTÉ</b>	<b>NUMÉRO DE NORME DE L'ONGC</b>
Saucisses style européen		32.69M
Saucisses pur bœuf, sans peau 12/500 g		32.69M
Carcasse de bœuf frais, plus portions	Canada A, épaisseur de gras 2 ou 3	32.44M
Bœuf haché mi-maigre	19 à 23 % de teneur en matière grasse, tête, cœur, langue, abattis, glandes ou abats rouges non compris	32.44M, coupe 136
Fricadelle de bœuf haché, 111 g	19 à 23 % de teneur en matière grasse, tête, cœur, langue, abattis, glandes ou abats rouges non compris	
Veau frais ou congelé, fabriqué ou en portions	Veau de choix de couleur légère	32.44M, coupe 1136
Agneau frais ou congelé, fabriqué ou en portions	Canada A1 ou A2 ou agneau de lait de la Nouvelle-Zélande	32.46M
Porc frais ou congelé, fabriqué ou en portions		32.48M
Poulet entier ou quart de poulet à frire, éviscéré, frais ou congelé	Canada A	32.50M
Dinde entière éviscérée, fraîche ou congelée	Canada A	32.181M
Soc roulé, en saumure douce ou fumé		32.183M
Jambon entier, peau fumée, sur la patte, 6 à 10 kg		32.60M

PRODUIT ALIMENTAIRE	NORME DE CLASSEMENT/DE VARIÉTÉ	NUMÉRO DE NORME DE L'ONGC
Jambon fumé, désossé, musculaire, sans peau, entièrement cuit, appertisé, 3,6 à 6,4 kg	Teneur minimale en protéines 12 %	32.63M
Jambon fumé, sans la patte, sans peau, prêt à servir, 3,5 à 8 kg		32.63M
Jambon, appertisé ou emballé sous vide, pasteurisé		32.65M
Poisson, filet entier naturel ou darne (assortiment)		32.141M
Poisson, filet, enrobé de pâte et frit, congelé		32.141M
Morceaux de poisson, légèrement panés, congelés (morue)		32.141M
Assortiment de poisson en conserve (thon en morceaux, chair pâle seulement, saumon coho seulement)		32.143M
Gros œufs frais en coquille	Catégorie A gros	32.184M
Fromage cheddar	Catégorie Canada A	32.172M
Fromage, préparation de cheddar fondu		32.172M
Fromage cottage		32.172M
Nappage fouetté commercial (prêt à fouetter)		

PRODUIT ALIMENTAIRE	NORME DE CLASSEMENT/DE VARIÉTÉ	NUMÉRO DE NORME DE L'ONGC
Margarine, tendre, polyinsaturée à 35 % minimum		32.78M
Huile de table, pour tous les légumes (faite à partir des huiles suivantes uniquement : maïs, graines de coton, soya, tournesol, canola)		32.76M
Confiture pure, gelée pure ou marmelade		32.236M
Miel pasteurisé	Canada 1	
Sauces pour dessert (chocolat, caramel écossais, ananas, fraise)		
Beurre d'arachides		32.237M
Sirop à saveur d'érable		32.208
Poudre de fruits pour boisson, en vrac		32.283M
Café moulu		32.110M
Café instantané		32.113M
Thé noir en sachet (contenance d'une tasse)	3 étoiles – Norme de classement du Conseil canadien du thé	
Crème glacée et sorbet		32.163M
Yogourt (assortiment de parfums)		
Garniture pour tarte en conserve (assortiment)		
Pommes en tranches, en conserve, compactes, non sucrées	Canada de choix	32.253M



PRODUIT ALIMENTAIRE	NORME DE CLASSEMENT/DE VARIÉTÉ	NUMÉRO DE NORME DE L'ONGC
Poudre à dessert à base de gélatine		
Poudre à dessert à base d'amidon		
Préparations et mélanges pour soupe, déshydratés		32.281M
Préparation pour sauce		
Ketchup de tomates		32.258
Olives (vertes ou noires, farciées)		

## ANNEXE D

**FACTURE BIMENSUELLE DE SERVICES D’ALIMENTATION (Exemple)**  
**(sur papier à correspondance officielle du traiteur)**

CENTRE D'INSTRUCTION D'ÉTÉ DES CADETS DE CNIECA Rocheuses  
de contrat :

Coût par ration : \_\_\_\_\_\$ Période de facturation \_\_\_\_\_

Coût par collation : \_\_\_\_\_ \$

NOM DE L'ENTREPRISE ENGAGÉE :

Récapitulation de la déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration (annexe I)  
facturable aux termes du contrat :

[illegible]

Ce formulaire doit être produit à l'échelle locale

ANNEXE E

**DÉCLARATION CERTIFIÉE D'ALLOCATION DE RATION**

Date : \_\_\_\_\_

	(1) NOMBRE DE PERSONNES ADMISSIBLES AUX RATIONS	(2) PART FACTURABLE AUX TERMES DU CONTRAT	(3) TOTAL DES JOURNÉES VIVRES
1. Personnel admissible à tous les repas	_____	1	_____
2. Personnel admissible au déjeuner uniquement	_____	0,20	_____
3. Personnel admissible au déjeuner et au dîner	_____	0,60	_____
4. Personnel admissible au dîner et au souper	_____	0,80	_____
5. Personnel admissible au dîner ou au souper uniquement	_____	0,40	_____
		TOTAL :	_____
RATION INDIVIDUELLE DE CAMPAGNE (RIC)	_____	x 1/3	_____
	_____	x 2/3	_____
	_____	x 1	_____
		TOTAL :	_____
Nombre de journées-vivres facturable aux termes du contrat et exigible		TOTAL :	=====

\_\_\_\_\_  
Nom, grade et poste

Ce formulaire doit être produit à l'échelle locale

ANNEXE F

**REGISTRE DES INCIDENTS LIÉS AU CONTRAT DE SERVICES**  
**D'ALIMENTATION**

DATE/ HEURE	LIEU	DESCRIPTION DE L'INCIDENT	INITIALES DU GÉRANT RÉSIDENT	MESURE PRISE PAR LE TRAITEUR	DATE/ HEURE

Ce formulaire doit être produit à l'échelle locale

ANNEXE G

**REPAS QUOTIDIENS PRÉVUS**

DATE

SALLE À MANGER	NOMBRE DE REPAS			NOMBRE DE COLLATIONS			INSTRUCTIONS SPÉCIALES
	DÉJEUNER	DÎNER	SOUPER	MATIN	APRÈS- MIDI	SOIR	

**REMARQUE :** Les membres du personnel qui reçoivent des RIC ne doivent pas être inclus dans le tableau ci-dessus.

\_\_\_\_\_  
Signature  
Représentant des services d'alimentation

Ce formulaire doit être produit à l'échelle locale

## ANNEXE H

### RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D'EXPLOITATION

#### RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. LIEU – Le Centre d’instruction d’été des cadets de CNIECA Rocheuses est situé dans la municipalité régionale de Cochrane, en Alberta.
2. DÉBUT DES TRAVAUX : 21 mai 2013
3. ACHÈVEMENT DES TRAVAUX : 20 mai 2014
4. ESTIMATION DU NOMBRE TOTAL DE JOURNÉES-VIVRES : À communiquer le avril de chaque année du contrat.

2) NOM, POSTE, ADRESSE ET NUMÉRO DE TÉLÉPHONE DE L’OFFICIER RESPONSABLE DE FOURNIR DES RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES AU SUJET DES CHIFFRES, DES BESOINS OPÉRATIONNELS LIÉS À L’ALIMENTATION, ETC., AVANT LE DÉBUT DE L’INSTRUCTION :

Titre	Nom	Téléphone
Représentant de TPSGC	À communiquer	
Conseiller technique du gestionnaire de contrats	À communiquer (officier – services d’alimentation de la escadre Winnipeg)	
Gestionnaire de contrats :	À communiquer	
Officier – services d’alimentation du Centre d’instruction d’été des cadets CNIECA Rocheuses	À communiquer	

## **6. AUTRES RENSEIGNEMENTS PERTINENTS OU UTILES**

- a. Les articles en papier, les couverts en plastique, etc., pour les boîtes-repas seront fournis par le traiteur et se trouveront sur place au début de l’instruction.
- b. L’approvisionnement en contenants isothermes supplémentaires pour les repas et les boissons envoyés à l’extérieur par la cuisine principale sera organisé par le MDN.
- c. Le MDN se chargera de conclure des contrats relativement aux déchets et aux rebuts de cuisine.
- d. Le personnel sur place fournira les véhicules et les chauffeurs pour transporter ce qui suit :
  - 1) les boîtes-repas;
  - 2) la nourriture, le matériel et le personnel des services d’alimentation lorsqu’il faut fournir des repas dans des contenants thermos.

## **RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D’EXPLOITATION**

### **INSTALLATIONS DES SERVICES D’ALIMENTATION**

1. Les plans d’étage de base du bâtiment qui accueille les installations des services d’alimentation sont disponibles auprès du gestionnaire de contrat.

### **INVENTAIRE DES SALLES À MANGER**

1. Un inventaire de cuisine de base fait partie du compte client d’approvisionnement du Centre d’instruction d’été des cadets CNIECA Rocheuses. Il sera fourni au cours de l’inspection des lieux.
2. Les ustensiles, les couverts, la vaisselle, les verres, les barquettes et les articles de table seront fournis par le MDN pour tous les coins repas.

### **CAPACITÉ DES SALLES À MANGER**

1. Salle à manger principale –
2. Salle à manger des cadets –

## **RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**

1. La cuisine et l’équipement raccordé sont bien entretenus, conformément aux normes requises par le MDN. Les principaux appareils thermiques sont capotés et installés avec des systèmes d’extinction d’incendie.
2. Les actions ci-dessous constituent les exigences minimales en matière de nettoyage. Elles doivent être accomplies avant le début du premier repas :
  - 1) toutes les tables et les chaises doivent être lavées et mises en place;

- 2) toutes les fenêtres, les moustiquaires et les tous les appuis de fenêtre doivent être lavés, à l'intérieur comme à l'extérieur;
- 3) tous les murs et toutes les étagères doivent être lavés;
- 4) tous les appareils de réfrigération doivent être nettoyés;
- (5) tous les plats, les couverts, les ustensiles et tout l'équipement doivent être lavés et mis en place;
- (6) toutes les tablettes pour épices doivent être lavées et mises en place;
- (7) tous les sols doivent être récurés;
- (8) toutes les toilettes, tous les vestiaires et toutes les armoires-vestiaires doivent être nettoyés et désinfectés;
- (9) tous les pas de porte et la cour arrière doivent être balayés et lavés au jet;
- (10) la salle de poubelles doit être nettoyée, désinfectée et lavée au jet;
- (11) toutes les lampes ou tous les luminaires doivent être nettoyés.

3. Le calendrier minimal de nettoyage suivant doit être respecté :

- 1) après chaque repas :
  - a) toutes les surfaces de cuisson doivent être nettoyées dans les 90 minutes qui suivent la fin des heures de repas affichées;
  - b) tous les plats, les couverts, les ustensiles de cuisson, les plateaux, l'équipement de préparation (fours, réfrigérateurs, mélangeurs, trancheuses, etc.) doivent être lavés ou nettoyés et, le cas échéant, rangés dans les 90 minutes qui suivent la fin des heures de repas affichées;
  - (c) tous les sols de la cuisine, de la salle à manger, de la plonge, de la boulangerie et de la zone de service doivent être balayés et lavés au moyen d'une vadrouille dans les 90 minutes qui suivent la fin des heures de repas affichées;
  - (d) toutes les poubelles doivent être vidées et nettoyées à la vapeur dans l'heure qui suit la fin des heures de repas affichées;
  - (e) toutes les boîtes en carton doivent être démontées, pliées et placées dans les conteneurs désignés (conformément aux règlements sur le recyclage);
  - (f) la table à vapeur et le lave-vaisselle doivent être vidés et nettoyés dans les 90 minutes qui suivent la fin des heures de repas affichées.
- 2) tous les jours :
  - a) le sol de tous les couloirs doit être balayé et lavé au moyen d'une vadrouille;
  - b) toutes les toilettes doivent être nettoyées et désinfectées deux fois par jour (à 14 h et à 22 h);
  - c) la salle de poubelles doit être balayée et rangée;
  - d) la cour arrière et les pas de porte doivent être balayés et lavés au jet;
  - f) toutes les aires de restauration doivent être débarrassées et rangées à 22 h;
  - (g) toutes les tables et les chaises doivent être lavées;
  - (h) tous les murs et toutes les étagères doivent être lavés;
  - (i) toutes les fenêtres, les moustiquaires et les tous les appuis de fenêtre doivent être lavés, à l'intérieur;
  - (j) tous les réfrigérateurs-chambres doivent être nettoyés;
  - (k) les taches doivent être retirées de toutes les tasses, de tous les verres et de tous les plats;
  - (l) toute l'argenterie doit être nettoyée et polie;



- (m) toutes les tablettes pour épices doivent être vidées, lavées, polies, désinfectées et remplies.

4. Inspections :

- a) une inspection quotidienne des aires de restauration est effectuée par le représentant des services d'alimentation du Centre d'instruction d'été des cadets de l'Air de Gimli ou un autre inspecteur au besoin. On présentera un compte rendu au gérant résidant du traiteur. Les articles courants seront annotés de manière appropriée;
- b) des inspections spéciales peuvent être réalisées au besoin;
- c) le superviseur du contrat, le représentant des services d'alimentation du Centre d'instruction d'été des cadets CNIECA Rocheuses, le technicien en médecine préventive ou son/ses représentant(s), peuvent être présents à tout moment de l'utilisation des services d'alimentation.

**Divers**

- a) norme de service :
  - (1) service de cafétéria/service de table restreint – le service est assuré au taux minimal de 10 personnes par minute. Personne ne doit faire la queue pendant plus de cinq minutes;
- b) calendrier de service et de nettoyage – les calendriers sont préparés par le traiteur, approuvés par l'administrateur du contrat et affichés à un endroit autorisé;
- c) les calendriers de formation en sécurité-incendie doivent être approuvés par le MDN avant leur mise en œuvre.

## ANNEXE I

### HORAIRES DE SERVICE DES REPAS

Pour des raisons pratiques, la présente annexe est reproduite ci-dessous. On peut modifier ces horaires en fonction des changements du programme d’instruction en avertissant l’entrepreneur à l’avance (au moins 24 heures).

#### Heures de repas

Déjeuner	Du lundi au dimanche	De 6 h à 8 h
Dîner	Du lundi au dimanche	De 11 h 30 à 13 h 30
Souper	Du lundi au dimanche	De 16 h 30 à 18 h 30

#### Collations

Matin	Tous les jours	De 10 h à 10 h 15
Après-midi	Tous les jours	De 15 h à 15 h 15
Soir	Tous les jours	De 20 h 30 à 21 h 30

**Remarque 1 :** Type de service : Le service de cafétéria pour tous les repas constitue l’exigence minimale. Les collations sont servies sous forme de buffet.

**Remarque 2 :** Au moins trois repas et trois collations par jour. Les repas ou les collations peuvent être emportés et consommés dans le secteur d’entraînement.

**Remarque 3 :** En ce qui concerne le souper, on peut s’attendre à ce que les personnes restent dans la salle à manger pendant environ 30 minutes après la fin du service.

### PLANIFICATION DES BOÎTES-REPAS

1. Les besoins relatifs aux boîtes-repas seront annoncés chaque semaine. Ils seront confirmés tous les jours, 24 heures à l’avance. Le nombre réel de boîtes-repas nécessaire ne sera pas confirmé avant que le calendrier détaillé du cours soit définitif. En règle générale, les besoins en boîtes-repas correspondent aux repas transportés, avec une demande maximale d’environ 20 % de moins.
2. Les boîtes-repas remplacent un repas normal et ne sont pas facturées séparément.

## ANNEXE J

### NOMBRE APPROXIMATIF DE RATIONNAIRES

#### **CENTRE D'INSTRUCTION D'ÉTÉ DES CADETS CNIECA Rocheuses – DU 21 MAI 2013 AU 20 MAI 2014**

DATES (DU – AU)	NOMBRE DE JOURS	NOMBRE DE RATIONNAIRES	TOTAL
21 au 26 mai 2013	6	40	240
27 mai 2013	1	110	110
28 et 29 mai 2013	2	350	700
30 mai au 9 juillet 2013	41	50	2050
10 juillet au 19 août 2013	41	250	10 250
20 août au 6 septembre 2013	17	50	850
10 septembre 2013 au 23 mai 2014	20	40	800
ESTIMATION DU TOTAL DES JOURNÉES-VIVRES			15 000

#### JOURNÉES COMPRISES DANS LE CONTRAT – 365

Rations totales prévues	15 000
Moins les RIC prévues	
Total prévu dans le cadre du contrat	15 000

Le premier repas à servir au Centre d'instruction d'été des cadets CNIECA Rocheuses sera le déjeuner du 21 mai 2013 (sous réserve de modifications) et le dernier repas sera le souper du 20 mai 2014 (sous réserve de modifications).

## **ANNEXE K**

**O AFC 34-13**

### **HYGIÈNE ET PROPRETÉ MANIPULATION DES ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION**

#### **Généralités**

1. Certaines maladies infectieuses peuvent se propager si de mauvaises mesures d'hygiène sont adoptées ou en raison de conditions insalubres dans les aires des services d'alimentation. Les mesures présentées dans le présent document visent à empêcher la propagation de ces maladies et doivent être respectées par le personnel militaire et civil et les traiteurs civils qui travaillent pour les services d'alimentation.

#### **Définitions**

2. Dans la présente ordonnance, l'expression « employé des services d'alimentation » désigne les personnes qui effectuent les tâches suivantes :
  - a. manipulation, transformation, service et stockage des aliments;
  - b. nettoyage des aires de service des aliments ou de l'équipement de service des aliments.

#### **NETTOYAGE ET DÉSINFECTION**

3. Étant donné que les aliments se contaminent facilement, il est essentiel :
  - a. de nettoyer et de désinfecter régulièrement tous les appareils et ustensiles;
  - b. de nettoyer et de désinfecter toutes les surfaces qui entrent en contact avec des aliments après chaque utilisation;
  - c. d'enlever tout débris d'aliments sur les surfaces de cuisson et de gratter et de nettoyer ces dernières chaque jour lorsqu'elles ne seront plus utilisées;
  - d. de nettoyer et de désinfecter les appareils peu utilisés ou stockés avant de les utiliser;
  - e. de laisser sécher à l'air ambiant et d'entreposer les ustensiles et les appareils dans un endroit propre après leur désinfection afin d'éviter la recontamination.
4. L'une des méthodes suivantes doit être utilisée pour le lavage et la désinfection de la vaisselle pour aliments et boissons et de tout autre appareil :
  - a. **Méthode de lavage de la vaisselle au lave-vaisselle**
    - (1) Prélaver ou gratter la vaisselle afin d'enlever tous les débris d'aliments.
    - (2) L'eau de lavage doit contenir trois détergents appropriés et être maintenue à une température située entre 120 °F (49 °C) et 140 °F (60 °C).
    - (3) L'eau de rinçage doit être maintenue à une température d'au moins 180 °F ou 82 °C.

b. **Méthode de lavage de la vaisselle à la main**

- (1) Des éviers à trois bassins ou des contenants sanitaires seront généralement mis à votre disposition. S'il est impossible d'installer des éviers à trois bassins en raison des contraintes d'espace, il est possible d'utiliser des éviers à deux bassins, à condition d'avoir reçu l'approbation préalable du Quartier général de la Défense nationale ou du médecin-chef.
- (2) Prélever ou gratter la vaisselle afin d'enlever tous les débris d'aliments.
- (3) Laver les ustensiles dans le premier bassin ou dans le contenant à l'aide d'un détergent approprié. Il est important de maintenir l'eau à une température d'au moins 110 °F ou 44 °C.
- (4) Dans un évier à trois bassins, rincer les ustensiles dans de l'eau propre dans le deuxième bassin ou le contenant. Il est important de maintenir l'eau à une température d'au moins 110 °F ou 44 °C. Dans un évier à deux bassins, le deuxième bassin doit être utilisé pour y mettre l'eau propre servant à rincer et à stériliser la vaisselle. La procédure de stérilisation suivie doit être la même que celle décrite au sous-alinéa (5).
- (5) Stériliser la vaisselle dans le troisième bassin ou dans le contenant en suivant la procédure suivante :
  - a) Immerger les ustensiles pendant au moins deux minutes dans une solution comprenant au minimum 100 PPM de chlore actif (voir sous-alinéa c[1]) ou pendant au moins 30 secondes dans une solution à base d'ammonium quaternaire (voir sous-alinéa c[2]). Dans les deux cas, la température de l'eau doit être maintenue à une température d'au moins 110 °F ou 44 °C.
  - b) À l'aide d'un panier en treillis métallique, immerger les ustensiles pendant au moins deux minutes dans de l'eau propre qui doit être maintenue à une température d'au moins 180 °F ou 82 °C.

c. **Appareils de grande taille et appareils électriques**

Les appareils qu'il est impossible de nettoyer conformément au sous-alinéa a ou b, comme des appareils de grande taille ou des appareils électriques, doivent être nettoyés au moyen d'une solution chaude contenant du détergent, être désinfectés pour ensuite être rincés avec de l'eau claire. Les désinfectants suivants sont recommandés :

- (1) **Solution à base de chlore**  
On peut obtenir une solution contenant 100 mg par litre de chlore actif en ajoutant une demi-once d'hypochlorite de sodium à 10 % (NSN 6810-21-572-1850) dans un gallon d'eau tempérée.
- (2) **Solution à base d'ammonium quaternaire**  
On peut obtenir un désinfectant efficace en ajoutant deux onces de composé d'ammonium quaternaire (NSN 6505-21-570-2100) dans un gallon d'eau tempérée.

5. Peu importe la méthode utilisée pour laver la vaisselle, la désinfection de la vaisselle et des autres ustensiles doit être effectuée conformément aux normes de santé publique reconnues. La numérotation sur plaques ne doit pas dépasser 100 bactéries par article

pour les essais effectués conformément au test de numérotation standard sur plaques à l'aide de la technique par « écouvillonnage ».

6. En règle générale, on peut laisser l'équipement et les ustensiles séchés à l'air ambiant après les avoir désinfectés. Toutefois, lorsqu'il est impossible de les laisser sécher à l'air, on peut les essuyer avec un linge à vaisselle, mais ce dernier doit être propre et utilisé à cette fin uniquement.

### **Préposés à la manutention des aliments**

7. Étant donné que les employés des services d'alimentation peuvent transporter des organismes pathogènes pouvant contaminer les aliments, les mesures de précaution suivantes doivent être prises :
  - a. Les employés qui seront appelés à préparer ou à manipuler des aliments doivent être soumis à un examen conformément à l'O AFC 34-12.
  - b. Les membres du personnel des services d'alimentation qui souffrent d'un rhume, de maux de gorge, de troubles gastro-intestinaux, d'érythème cutané ou d'une coupure ou d'une plaie qui s'est infectée doivent :
    1. le signaler au responsable des services d'alimentation;
    2. ne pas manipuler d'aliments jusqu'à ce qu'ils aient obtenu l'autorisation de reprendre le travail par une autorité médicale.
8. Il est important de maintenir une très bonne hygiène personnelle afin d'empêcher la transmission de maladies infectieuses par les aliments. Pour ce faire, les employés des services d'alimentation doivent respecter les exigences suivantes :
  - a. Lorsqu'ils sont en service, ils doivent porter des vêtements de dessus propres fournis pour exécuter les tâches des services d'alimentation. Toutefois, ils ne doivent pas porter cette tenue de travail à l'extérieur de l'établissement des services d'alimentation.
  - b. Ils doivent manipuler les aliments avec les ustensiles appropriés et non avec leurs mains.
  - c. S'abstenir de fumer, de se peigner les cheveux, de mettre des produits cosmétiques ou de se changer de vêtements dans les aires des services d'alimentation.
  - d. Les employés féminins doivent porter un filet à cheveux. Les employés masculins dont les cheveux atteignent ou dépassent le col doivent porter un filet à cheveux. Les employés masculins qui ont les cheveux plus courts doivent porter une casquette. Les préposés à la manutention des alimentations qui ont une barbe doivent la tailler de façon à ce qu'elle soit d'apparence propre et soignée.
  - e. Les employés doivent bien laver leurs mains avant de commencer à travailler et après être allés aux toilettes, avoir manipulé des aliments crus, s'être mouché, avoir toussé ou éternué.

### **Stockage et réfrigération**

9. Les aliments qui n'exigent pas d'être réfrigérés ou congelés doivent être stockés :
  - a. dans un endroit propre, bien aéré et inaccessible aux rongeurs;
  - b. sur des étagères ou des palettes placées à au moins 15 cm (6 po) du plancher afin de faciliter le nettoyage et les mesures de lutte antiparasitaire;
  - c. dans des emballages intacts ou des contenants fermés afin d'empêcher leur contamination par des insectes.
10. Tous les appareils de réfrigération, comme les réfrigérateurs ménagers et les réfrigérateurs-chambres, les surgélateurs, les tables frigorifiques et les présentoirs à sandwiches, doivent être entretenus comme suit :
  - a. les surfaces intérieures, les tablettes et les plateaux doivent être gardés propres. Les tablettes, les étagères et les plateaux doivent être en métal résistant à la corrosion;
  - b. dégivrer régulièrement les serpentins de refroidissement des appareils qui ne sont pas munis d'un dispositif de dégivrage automatique;
  - c. maintenir les appareils aux températures appropriées;
  - d. un thermomètre indicateur doit être placé dans chaque réfrigérateur, surgélateur et présentoir réfrigéré à un endroit permettant de lire facilement la température.
11. Les aliments périssables, cuits ou non, lorsqu'ils ne sont pas utilisés pour la préparation des repas, doivent être stockés conformément à la version la plus récente du *Code d'hygiène des aliments pour l'industrie de l'alimentation au Canada*.

## **ANNEXE L**

### **ARTICLES NON ALIMENTAIRES ET ARTICLES D'EMBALLAGE**

Les articles non alimentaires et les articles d'emballage peuvent être fournis afin d'être utilisés pour préparer, emballer, entreposer et servir les aliments fournis par les services d'alimentation publics, comme les boîtes-repas et les repas transportés. Ces articles doivent être utilisés de façon méthodique et conformément aux directives mentionnées dans la colonne « Utilisation permise » ci-dessous.

<b><u>ARTICLE</u></b>	<b><u>NUMÉRO</u></b>	<b><u>NORME</u></b>	<b><u>UTILISATION PERMISE</u></b>
Boîtes pliantes	21-841-9984	D693B	1 par boîte-repas