

RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:
PWGSC/TPSGC Acquisitions
1045 Main Street
1st Floor, Lobby C
Unit 108
Moncton, NB E1C 1H1
Bid Fax: (506) 851-6759

SOLICITATION AMENDMENT MODIFICATION DE L'INVITATION

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

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

Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address
Raison sociale et adresse du
fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution
NB / PEI Division - Moncton Acquisitions Office
1045 Main Street
1st Floor, Lobby C
Unit 108
Moncton, NB E1C 1H1

Title - Sujet Food Services Argonaut Training Ctr	
Solicitation No. - N° de l'invitation W0105-130001/A	Amendment No. - N° modif. 002
Client Reference No. - N° de référence du client W0105-130001	Date 2013-04-05
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$MCT-006-4622	
File No. - N° de dossier MCT-2-35123 (006)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2013-05-01	Time Zone Fuseau horaire Atlantic Daylight Saving Time ADT
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input checked="" type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Bourque, Annette	Buyer Id - Id de l'acheteur mct006
Telephone No. - N° de téléphone (506) 851-2325 ()	FAX No. - N° de FAX (506) 851-6759
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Delivery Required - Livraison exigée	Delivery Offered - Livraison proposée
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

Modification à l'invitation à soumissionner

Titre - Aliments et Services d'Alimentation Centre d'instruction d'été des cadets de l'Armée Argonaut

Modification No **002** à l'invitation à soumissionner

Cette invitation à soumissionner est par la préte modifiée afin de fournir les questions et réponses suivantes :

Q1. En ce qui concerne l'appel d'offres pour des services alimentaires au Camp Argonaut, pouvez-vous s'il vous plaît préciser les heures de service de repas?

Concrètement, l'annexe «E - 1», Étendue des travaux 2.1.2 et 2.1.5, spécifie différentes heures de service par rapport à l'annexe «L», Détails de fonctionnement de l'installation, Horaire de service de repas.

R1. Les heures à l'annexe L sera considéré comme exact. Plus précisément, les heures seront comme suit:

Petit déjeuner	lun-ven	06h30-08h00
	sam-dim	07h00-09h00
Déjeuner	lun-dim	11h30-13h30
Dîner	lun-ven	16h30-18h30
	sam-dim	16h30-18h00
Collations quotidiennement	matin	10h00-10h15
	après-midi	15h00-15h15
	Soir	20h00-20h30

Une copie révisée d'annexe E-1 est ci-jointe.

Si vous avez déjà envoyé votre soumission et que vous désirez la modifier, veuillez nous faire parvenir cette modification soit dans une enveloppe scellée par la poste à l'adresse ci-dessus, ou par télécopieur (506) 851-6759 en veillant à ce qu'elle parvienne à la personne soussignée avant la date de clôture en vigueur. Le numéro de la demande de soumission et la date de clôture en vigueur doivent figurer à l'extérieur de l'enveloppe scellée ou sur le message transmis par télécopieur.

Toute les autres conditions de l'invitation à soumissionner demeurent inchangées.

Toute question relative à cette modification doivent être adressées à :

Nom: Carol Justason
 N° de téléphone: (506) 851-2322
 N° de télécopieur: (506) 851-6759

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
	Repas						
2.1.1	Planification et préparation de repas de qualité – Fournir les repas préparés et les autres aliments conformément au cycle de menus approuvé et à la norme prescrite pour cet objectif	<p>L'entrepreneur doit fournir les repas préparés et les autres aliments conformément au Cycle de menus approuvé à l'appendice 1 de l'annexe B et au Modèle de menu quotidien correspondant à la norme minimale de l'annexe B.</p> <p>L'entrepreneur doit acquérir, préparer et cuisiner des quantités suffisantes d'aliments sains de qualité pour offrir trois repas par jour aux personnes admissibles, en conformité avec les prévisions quotidiennes de rationnaires.</p> <p>Grâce à des techniques de prévision des repas et des menus, s'assurer qu'une quantité adéquate de chaque plat au menu est préparée pour garantir, dans la mesure du possible, que les derniers dîneurs se voient offrir le même choix que les premiers. Les repas admissibles sont énoncés dans le Modèle de repas standard admissible à l'appendice 3 de l'annexe A. Les tailles des portions sont indiquées à l'appendice 4 de l'annexe A.</p> <p>La préparation des aliments et les aliments préparés doivent être conformes au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i>.</p> <p>Les recettes DOIVENT être mises à la disposition de l'officier des services d'alimentation d'Argonaut, sur demande. Tout changement au menu doit d'abord être approuvé</p>	<p>Tous les aliments au menu doivent être disponibles pendant 95 % de la période de repas.</p> <p>Les méthodes de cuisson employées doivent être saines et respecter les procédés normalisés de la cuisine saine 90 % du temps. Chaque repas doit comprendre au moins un choix de plat principal santé pour garantir des options saines à chaque repas.</p> <p>S'assurer que, 98 % du temps, une quantité adéquate de chaque aliment est offerte du début à la fin du repas.</p> <p>S'assurer que la préparation et le service des aliments sont conformes au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire</i>.</p> <p>L'entrepreneur doit s'assurer que tous les changements au menu quotidien ont été préalablement approuvés et que les recettes utilisées sont disponibles sur demande. Il</p>	40 points	0 à 24 points	25 à 34 points	35 à 40 points
				20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points
				30 points	0 à 16 points	17 à 23 points	24 à 30 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
		<p>par l'officier des services d'alimentation d'Argonaut. L'entrepreneur doit établir un processus de surveillance et répondre aux demandes et commentaires des clients.</p> <p>L'entrepreneur doit également mettre en place un mécanisme qui permet de déterminer les aliments les moins populaires sur le menu et suggérer d'autres choix de valeur semblable à l'officier des services d'alimentation d'Argonaut aux fins d'approbation.</p> <p>Il doit utiliser et suivre les techniques de cuisson adéquates. Ex. : les viandes à griller, comme les côtelettes de porc, les escalopes de veau panées, etc. doivent être grillées, ET NON cuites au four.</p>	<p>doit également assurer une surveillance et répondre aux demandes des clients.</p> <p>Déceler et résoudre les problèmes de non-conformité avec les menus cycliques approuvés afin d'être conforme 95 % du temps, et trouver des solutions de rechange pour les plats impopulaires au plus tard au début du cycle de menus suivant, et ce 90 % du temps.</p> <p>L'entrepreneur doit s'assurer que les techniques de cuisson appropriées sont respectées à 95 %.</p>	<p>30 points</p> <p>20 points</p>	<p>0 à 16 points</p> <p>0 à 9 points</p>	<p>17 à 23 points</p> <p>10 à 15 points</p>	<p>24 à 30 points</p> <p>16 à 20 points</p>
				20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
				10 points	0 à 3 points	4 à 6 points	7 à 10 points
				15 points	0 à 7 points	8 à 10 points	11 à 15 points
	Service de repas						
2.1.2	Offrir un service de repas à des emplacements et points de service précis, en respectant le style de service exigé et les heures de repas fixées. Les repas sont servis aux dîneurs autorisés conformément aux prévisions quotidiennes de rationnaires.	<p>Les services alimentaires sont offerts sept jours sur sept.</p> <p>Du lundi au samedi, les heures de repas sont généralement de 6 h 30 à 8 h 00 pour le déjeuner, de 11 h 30 à 13 h 30 pour le dîner, et de 16 h 30 à 18 h 30 pour le souper. Les samedis - dimanches, les heures de repas sont de 7 h à 9 h pour le petit déjeuner, de 11 h 30 à 13 h 30 pour le déjeuner, et de 16 h 30 à 18 h 00 pour le dîner. Les exceptions à l'horaire sont les suivantes :</p> <p>1. Les jours d'arrivée, les heures de service sont prolongées, au besoin; 2. Les jours d'entraînement, les heures pourraient devoir être prolongées; 3. Les jours de départ, le déjeuner pourrait devoir être servi plus tôt. Durant la période d'instruction principale, l'entrepreneur</p>	<p>L'horaire de service de repas doit être respecté 95 % du temps.</p> <p>Un début de service ou un service de repas retardé de façon importante (plus de 15 minutes) ne sera toléré que lorsque ce retard découle de circonstances qui échappent au contrôle de l'entrepreneur. Des retards mineurs (moins de 10 minutes) ne doivent pas survenir à plus de 3 occasions sur une période</p>	20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points
				20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
		doit assurer un minimum de quatre (4) points de service complets dans les salles à manger d'Argonaut, au déjeuner et au souper. Au dîner, il y aura deux points de service supplémentaires pour les soupes et sandwiches. À moins d'indication contraire, le service doit être de style caféteria, sauf pour les salades, les desserts, les condiments et les boissons, qui sont à libre-service.	de 7 jours. En tout temps, l'équipement et les aires de préparation et d'entreposage des aliments doivent être conformes au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> .	20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points
		Les niveaux de service minimum sont les suivants : chaque dîneur est servi dans les dix minutes suivant son arrivée dans la salle aux périodes de pointe du repas, et en cinq minutes en dehors des périodes de pointe. Lorsque le service de repas comprend des aliments devant être cuits sur commande, le dîneur ne devrait pas attendre plus de cinq minutes entre le moment de son arrivée au comptoir de service et celui où il reçoit le plat commandé.	Le taux de service doit être atteint 95 % du temps lors des périodes de pointe, et 100 % du temps en dehors des périodes de pointe. Le taux de service quant aux aliments cuits sur commande doit également être atteint 95 % du temps.				

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
				30 points	0 à 16 points	17 à 23 points	24 à 30 points
	Repas transportés						
2.1.3	Fournir d'autres types de repas et de services de repas, au besoin.	En plus du service de repas régulier, l'entrepreneur sera appelé à fournir d'autres types de repas ou de services de repas afin de répondre aux exigences des entraînements et des événements sociaux. Ces repas, collations, rafraîchissements, etc. peuvent être consommés sur le terrain ou ailleurs. Voir les détails ci-dessous	Évalués à la tâche du point 2.1.4 ci-dessous.				
	Repas chauds en vrac						
2.1.4	Préparer et distribuer des repas chauds en vrac (repas dans des contenants thermos).	Préparer et distribuer la quantité demandée de repas chauds en vrac, conformément au Menu cyclique approuvé à l'appendice 1 de l'annexe B qui respecte le Modèle de menu pour les repas chauds transportés (contenant thermos) et les repas chauds individuels d'hôpital du paragraphe 5 de l'annexe B. Seuls les aliments qui conservent leur forme et	Des repas savoureux et appétissants doivent être préparés conformément au menu cyclique approuvé et au Modèle de repas standard admissible, en tout temps lorsqu'un préavis de 24 heures est fourni, et 95 %	20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépasse
		<p>leur apparence lors du transport et dont la température se maintient à un niveau sécuritaire pour une durée raisonnable, conformément au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i>, peuvent être utilisés. Une carte indiquant les quantités par portion (ex. : côtelette de porc – 1, pommes de terre à l'anglaise – 2 morceaux, et biscuits – 2) doit accompagner chaque livraison; une quantité adéquate de chaque plat au menu doit être préparée pour garantir que les derniers dîneurs se voient offrir le même choix que les premiers. Les contenants isothermes et les contenants encastrables doivent être entretenus, nettoyés et désinfectés par l'entrepreneur. L'entrepreneur est responsable de tout le matériel et des condiments liés au service de repas, y compris les articles en papier, à moins d'indication contraire. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim d'Argonaut informera l'entrepreneur des exigences 24 heures avant le ramassage. REMARQUE : Les produits alimentaires rapportés du terrain ne doivent pas être réutilisés et doivent être jetés sur-le-champ. Les boîtes de conserve non ouvertes sont la seule exception à cette règle.</p>	<p>du temps pour les cas de préavis de moins de 24 heures.</p> <p>Une quantité suffisante de matériel et de condiments nécessaires au service de ces repas et une carte indiquant la quantité par portion doivent accompagner la livraison 95 % du temps.</p> <p>En tout temps, la température de maintien au moment du ramassage doit être conforme au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i>.</p> <p>Les repas demandés doivent être prêts à l'heure de ramassage convenue, en tout temps lorsqu'un préavis de 24 heures est fourni, et 95 % du temps pour les cas de préavis de moins de</p>	20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
			24 heures. L'entrepreneur examine et corrige rapidement et efficacement les problèmes de qualité, de quantité et de salubrité des aliments de manière à empêcher qu'ils resurgissent.	20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points
	Suite...			20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points
2.1.4	Préparer et distribuer des repas chauds en vrac. (repas dans des contenants thermos)			20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
	Collation du soir sur le terrain						
2.1.5	Préparer et distribuer des collations du soir.	Une collation du soir conforme au Cycle de menus approuvé à l'appendice 1 de l'annexe A doit être fournie au personnel devant passer la nuit sur le terrain. À la demande de l'officier des services d'alimentation d'Argonaut, des collations du soir doivent être offertes quotidiennement, en soirée (généralement ramassées entre 20 h et 21 h).	Une quantité suffisante de tous les éléments précisés doit être disponible, conformément au Cycle de menus approuvé à l'appendice 1 de l'annexe A, et ce 95 % du temps.	20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points
2.1.6	Besoins alimentaires particuliers	L'entrepreneur doit tenir compte des besoins alimentaires particuliers découlant de croyances religieuses et d'allergies alimentaires, à la demande des officiers des services d'alimentation ou du commandant d'Argonaut.	Fournir en tout temps des aliments et des repas adaptés aux besoins alimentaires particuliers découlant de croyances religieuses et d'allergies alimentaires, à la demande et sur autorisation des officiers des services d'alimentation ou du commandant d'Argonaut.	20 points	0 point	S.O.	20 points
2.1.7	Événements spéciaux, barbecues, cérémonie du crépuscule, événements régimentaires, etc.	Fournir des éléments, y compris de la viande précuite, en respectant la quantité demandée et le cycle de menus à l'appendice 1 de l'annexe B, et ce conformément au Modèle de repas standard admissible ou aux exigences du client.	Une quantité suffisante de tous les éléments précisés doit être disponible, conformément à l'appendice 1 de l'annexe A, et ce 95 % du temps.	20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépasse
	Alimentation d'urgence						
2.1.8	Planifier et fournir l'alimentation d'urgence	Être prêt pour l'alimentation d'urgence, notamment : la prestation d'un service de repas (généralement dans un court délai) en dehors des heures prévues dans les lieux existants ou la prestation d'un service de repas à un nouvel emplacement pour répondre à une urgence ou à des exigences d'entraînement. L'officier des services d'alimentation d'Argonaut ou le gestionnaire du contrat peut autoriser une dérogation au cycle de menus et au Tableau des normes d'aliments disponibles au repas (annexe B) .	L'entrepreneur doit s'assurer de la continuité du soutien alimentaire pour les exigences d'entraînement, tout en conservant un registre des événements. Aucun cas d'échec quant à la provision, sur demande, de repas en quantité suffisante ou de services de repas adéquat. L'entrepreneur doit disposer d'un plan d'alimentation lui permettant de s'adapter aux urgences et aux exigences d'entraînement.	10 points	0 point	S.O.	10 points
				10 points	0 point	S.O.	10 points
				10 points	0 point	S.O.	10 points
	Contrôle et assurance de la qualité						
2.1.9	Fournir un programme de contrôle de la qualité, d'assurance de la qualité et d'auto-amélioration.	Fournir un programme de contrôle et d'assurance de la qualité ainsi que d'amélioration continue, afin d'augmenter la productivité et d'améliorer le service à la clientèle. Le programme doit permettre de vérifier et de contrôler la qualité, la quantité et la salubrité des ressources utilisées et des repas produits, ainsi que la qualité de tous les	L'entrepreneur doit mettre en place un programme complet de contrôle et d'assurance de la qualité ainsi que d'amélioration continue, afin de garantir la sécurité et le bien-être du personnel, le tout à la satisfaction de	20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
		services fournis.	l'autorité désignée du MDN ou du conseiller technique.				
	Hygiène et sécurité						
2.2.1	Tous les aliments doivent être conservés dans un environnement contrôlé adéquatement, autant lors de la préparation que du service des aliments. Maintenir tous les lieux de préparation des aliments, les zones de service, les salles à manger, les lieux d'entreposage, de même que l'équipement, les fournitures, la vaisselle, les ustensiles, etc. dans un état propre, sûr et hygiénique.	Minimalement, tous les aliments doivent être manipulés et entreposés, et toutes les aires maintenues en conformité avec le <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> . Les fiches signalétiques du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) de tous les produits de nettoyage et produits chimiques utilisés doivent être affichées sur les lieux travail. L'entrepreneur doit mettre en œuvre un programme de formation sur la sécurité professionnelle dans les services d'alimentation pour veiller à la sécurité des travailleurs et des diners. L' annexe L – Normes en matière de salubrité et de sécurité dans les services d'alimentation regroupe ces exigences. Les agents responsables de l'application de ces lois et de ces normes doivent être autorisés à inspecter les installations, en tout ou en partie, à tout moment pendant la durée du contrat. Les responsables de l'application des normes d'hygiène et de salubrité doivent être autorisés à inspecter les installations, en tout ou en partie, ou tout ce qui se rapporte à la salubrité et à la sécurité , à tout moment pendant la durée du contrat. L'officier des services d'alimentation d'Argonaut inspectera les installations une fois par semaine pour s'assurer de leur propreté en regard du calendrier des travaux de nettoyage de l'équipement de base. Les directives et le calendrier se trouvent à la fin de l' appendice 8 de l'annexe A – Normes en matière de	En tout temps, les aliments doivent être manipulés et entreposés de manière conforme au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> . En tout temps, les aires doivent être conformes au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> . Les aires de service et les salles à manger doivent être nettoyées au début des services de repas, conformément au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> , et doivent demeurer raisonnablement propres et en ordre durant la	30 points 30 points 30 points	0 point 0 point	S.O. S.O.	30 points 30 points 24 à 30 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
		salubrité et de sécurité dans les services d'alimentation. Le contrôle des insectes et animaux nuisibles relève de la responsabilité du MDN.	période du service de repas. L'entrepreneur doit résoudre dans les quatre (4) heures tout problème de non-conformité constaté dans son programme de formation sur la sécurité professionnelle dans les services d'alimentation, notamment la manipulation des produits de nettoyage et des produits chimiques.	20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points
	Fonctionnement de l'équipement						
2.2.2	Faire fonctionner l'équipement de manière conforme aux directives du fabricant et aux manuels de fonctionnement.	Afin de protéger la santé et la sécurité des travailleurs et des clients, tout l'équipement doit être utilisé et entretenu selon les directives et procédures d'utilisation du fabricant. Les dispositifs de sécurité nécessaires lors de l'utilisation de l'équipement doivent être utilisés à cette fin.	L'équipement et les dispositifs de sécurité doivent être utilisés en tout temps. Tout le personnel des services alimentaires qui emploie du matériel de service alimentaire doit avoir suivi une formation quant à	10 points	0 point	S.O.	7 à 10 points
				20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
			<p>l'utilisation appropriée et aux méthodes de fonctionnement du matériel.</p> <p>Utilisation et entretien conformes aux directives, manuels de fonctionnement et procédures normalisées du fabricant, qui doivent être accessibles au personnel en milieu de travail en tout temps.</p> <p>L'entrepreneur doit corriger les lacunes identifiées dans les 48 heures, à la satisfaction de l'autorité technique et des responsables concernés.</p> <p>Tout le personnel des services alimentaires doit porter un équipement de protection individuelle (EPI) en bon état; cet équipement doit se trouver en quantité suffisante dans les zones de travail, notamment des gants de cuisine, des gants protecteurs en maille de métal et des tabliers à fonction particulière.</p>	10 points	0 à 3 points	4 à 6 points	7 à 10 points
				10 points	0 à 3 points	4 à 6 points	7 à 10 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
2.2.2	Faire fonctionner l'équipement de manière conforme aux directives du fabricant et aux manuels de fonctionnement.			10 points	0 à 3 points	4 à 6 points	7 à 10 points
	Réception et entreposage des aliments						
2.2.3	Recevoir et entreposer les aliments	Conformément au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> , exploiter et entretenir des installations d'entreposage sécuritaires et exemptes de parasites, y compris des installations pour marchandises sèches, pour aliments congelés et pour aliments réfrigérés. L'entrepreneur doit mettre en œuvre des procédures de réception des aliments. Les stocks devraient suffire à répondre aux besoins alimentaires entre deux périodes de livraison. La gestion des stocks doit favoriser l'optimisation de la qualité et la fraîcheur des aliments, minimiser l'altération et le gaspillage, garantir la sécurité des aliments, ainsi que permettre le contrôle des coûts. TOUTES les pertes causées par le mauvais fonctionnement d'un réfrigérateur ou d'un congélateur DOIVENT être rapportées immédiatement et conservées à des fins d'inspection par l'officier des services d'alimentation d'Argonaut, qui prendra les mesures nécessaires. Les pertes résultant de la négligence de l'entrepreneur ne seront pas remboursées.	En tout temps, l'entrepreneur doit rejeter la marchandise de piètre qualité ou dont la date de péremption est dépassée. L'entrepreneur doit également examiner et résoudre les problèmes de commandes incomplètes ou de facturation inexacte, et ce dans les 3 jours ouvrables afin de minimiser les effets sur la production des repas et de gérer les dépenses alimentaires. Les aliments « importants » du menu ne doivent pas être en rupture de stock plus de 5 % du temps.	10 points	0 point	S.O.	10 points
				10 points	0 à 3 points	4 à 6 points	7 à 10 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
			Pour maintenir la qualité optimale des aliments, procéder régulièrement à une rotation de stocks en suivant un plan affiché en vigueur; s'assurer que les employés connaissent la procédure et l'appliquent au moins 90 % du temps.	10 points	0 à 3 points	4 à 6 points	7 à 10 points
	Distribution des produits alimentaires			10 points	0 à 3 points	4 à 6 points	7 à 10 points
2.2.4	Distribution des produits alimentaires	Les denrées alimentaires doivent être livrées dans des conditions permettant d'éviter toute contamination et de maintenir des températures adéquates (en conformité avec le <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i>) lors de leur distribution subséquente. Les mets transportés et servis dans le cadre de la tâche 1 et de ses sous-tâches doivent être transportés dans des véhicules ou des contenants réfrigérés afin de les conserver aux bonnes températures de maintien et de prévenir toute contamination, conformément au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> .	L'entrepreneur doit s'assurer que les aliments livrés à Argonaut sont conformes au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> . En tout temps, les denrées surgelées ou réfrigérées qui sont distribuées au camp ou dans les zones d'entraînement en campagne doivent se trouver dans des	10 points	0 à 3 points	4 à 6 points	7 à 10 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
			contenants approuvés.	10 points	0 point	S.O.	10 points
	Uniformes et hygiène personnelle						
2.2.5	Fournir aux employés un uniforme, y compris de l'équipement de protection individuelle, lorsque nécessaire, de même que les moyens d'assurer leur hygiène personnelle sur les lieux de travail.	Afin de garantir la santé et la sécurité pendant les repas, l'entrepreneur doit s'assurer qu'une quantité suffisante d'uniformes propres, appropriés et de même style sont à la disposition de tout le personnel dans les aires de préparation et de service des repas, permettant ainsi au personnel de changer quotidiennement d'uniforme. L'entrepreneur doit également s'assurer de fournir une quantité suffisante de tabliers et de couvre-chefs pour que les employés puissent les changer lorsqu'ils sont sales, de même qu'une quantité suffisante de gants jetables. Le niveau d'hygiène personnelle maintenu doit être conforme au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> .	Tous les membres du personnel des services d'alimentation doivent porter un uniforme et un couvre-chef propres 95 % du temps. En tout temps, des fournitures pour le lavage des mains sont à la disposition du personnel des services d'alimentation. Tout le personnel des services alimentaires a accès à de l'équipement propre, en bon état et en quantité suffisante sur les lieux de	20 points	0 à 9 points	10 à 15 points	16 à 20 points
				10 points	0 à 3 points	4 à 6 points	7 à 10 points

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

Tâche	Objectifs de rendement	Exigence de rendement	Norme de service	Échelle de notation	Inacceptable	Non satisfaite	Satisfaite/dépassée
			travail, comme des gants et des bottes en caoutchouc. L'entrepreneur corrige les lacunes identifiées par les personnes responsables de l'application des lois, et ce dans les quatre (4) jours, à la satisfaction de l'autorité technique et des responsables concernés.	10 points	0 à 3 points	4 à 6 points	7 à 10 points
				10 points	0 à 3 points	4 à 6 points	7 à 10 points