

RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:
Bid Receiving Public Works and Government
Services Canada/Réception des soumissions
Travaux publics et Services gouvernementaux
Canada
1713 Bedford Row
Halifax, N.S./Halifax, (N.É.)
B3J 1T3
Bid Fax: (902) 496-5016

REQUEST FOR PROPOSAL
DEMANDE DE PROPOSITION

**Proposal To: Public Works and Government
Services Canada**

We hereby offer to sell to Her Majesty the Queen in right of Canada, in accordance with the terms and conditions set out herein, referred to herein or attached hereto, the goods, services, and construction listed herein and on any attached sheets at the price(s) set out therefor.

**Proposition aux: Travaux Publics et Services
Gouvernementaux Canada**

Nous offrons par la présente de vendre à Sa Majesté la Reine du chef du Canada, aux conditions énoncées ou incluses par référence dans la présente et aux annexes ci-jointes, les biens, services et construction énumérés ici sur toute feuille ci-annexée, au(x) prix indiqué(s).

Comments - Commentaires

Title - Sujet HMCS ACADIA CADET TRAINING CENTRE	
Solicitation No. - N° de l'invitation W8484-128112/A	Date 2012-05-17
Client Reference No. - N° de référence du client W8484-12-8112	
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$HAL-218-8683	
File No. - N° de dossier HAL-1-66710 (218)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2012-07-05	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: Figueredo, Laila	Buyer Id - Id de l'acheteur hal218
Telephone No. - N° de téléphone (902) 496-5353 ()	FAX No. - N° de FAX (902) 496-5016
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE SEE HEREIN Canada	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Vendor/Firm Name and Address

**Raison sociale et adresse du
fournisseur/de l'entrepreneur**

Issuing Office - Bureau de distribution

Acquisitions
1713 Bedford Row
Halifax, N.S./Halifax, (N.É.)
B3J 3C9

Delivery Required - Livraison exigée See Herein	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

Titre: Centre d'instruction d'été des cadets de la Marine NCSM Acadia

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Introduction
2. Sommaire
3. Compte rendu

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées
2. Présentation des soumissions
3. Demandes de renseignements - en période de soumission
4. Lois applicables
5. Conférence des soumissionnaires

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

1. Instructions pour la préparation des soumissions

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation
2. Méthode de sélection

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

1. Attestations préalables à l'attribution du contrat

PARTIE 6 - EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ, EXIGENCES FINANCIÈRES ET AUTRES EXIGENCES

1. Exigences relatives à la sécurité
2. Capacité financière
3. Exigences en matière d'assurance

PARTIE 7 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Énoncé des travaux
2. Clauses et conditions uniformisées
3. Durée du contrat
4. Responsables
5. Paiement
6. Instructions relatives à la facturation
7. Attestations
8. Lois applicables
9. Ordre de priorité des documents
10. Contrat de défense

Solicitation No. - N° de l'invitation

W8484-128112/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

hal218

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

W8484-12-8112

File No. - N° du dossier

HAL-1-66710

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

11. Ressortissants étrangers (entrepreneur canadien)
Ressortissants étrangers (entrepreneur étranger)
12. Assurances

Liste des annexes

- Annexe « A » Énoncé des travaux
- Annexe « B » Base de paiement
- Annexe « C » Liste de vérification des exigences relatives à la sécurité
- Annexe « D » Critères D'évaluation

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Introduction

La demande de soumissions 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 soumissionnaires : renferme les instructions, clauses et conditions relatives à la demande de soumissions; |
| Partie 3 | Instructions pour la préparation des soumissions : donne aux soumissionnaires les instructions pour préparer leur soumission; |
| Partie 4 | Procédures d'évaluation et méthode de sélection : décrit la façon selon laquelle se déroulera l'évaluation et présente les critères d'évaluation auxquels on doit répondre dans la soumission, s'il y a lieu, ainsi que la méthode de sélection; |
| Partie 5 | Attestations : comprend les attestations à fournir; |
| Partie 6 | Exigences relatives à la sécurité, exigences financières et autres exigences : comprend des exigences particulières auxquelles les soumissionnaires doivent répondre; et |
| Partie 7 | Clauses du contrat subséquent: contient les clauses et les conditions qui s'appliqueront à tout contrat subséquent. |

Les annexes comprennent l'Énoncé des travaux, la Base de paiement, les exigences en matière d'assurances, et toute autre annexe.

2. Sommaire

L'Unité régionale de soutien aux cadets (Atlantique) du ministère de la Défense nationale (MDN) doit diriger le Centre d'instruction d'été des cadets de la Marine (CIECM) NCSM Acadia. Le CIECM forme des cadets (âgés de 12 à 18 ans) au moyen de divers cours pendant la période estivale (de la troisième semaine de juin à la troisième semaine d'août). La plupart des cadets sont originaires des provinces de l'Atlantique et, de ce fait, le NCSM Acadia doit être situé dans la région de l'Atlantique.

La période d'instruction estivale s'étale sur neuf semaines. La durée des cours varie de deux à six semaines. Chaque jour pendant la période d'instruction de six semaines, environ 880 personnes (personnel et cadets) sont sur le site pour participer aux cours. De 65 à 300 membres du personnel préparent l'ouverture du site pendant les deux semaines précédant la période d'instruction et procèdent à sa fermeture pendant la semaine suivant la période d'instruction. Ce nombre pourrait être de plus ou moins 10 p. cent du total énoncé.

Les cours suivants seront offerts aux cadets au NCSM ACADIA durant l'été : Matelotage, Instructeur en exercice et cérémonial militaires, Instructeur en tir de précision avec carabine à air comprimé, Conditionnement physique et sports, Cours élémentaire d'exercice et de cérémonial militaires, Cours élémentaire de musique, Navigation et Cours d'instruction générale.

L'entrepreneur devra fournir les installations et les services nécessaires au fonctionnement et au soutien du CIECM NCSM ACADIA pendant neuf semaines et fournir des installations d'entreposage tout au long

de l'année. Certains cours pourraient avoir lieu hors site. De plus, des cours optionnels pourraient être offerts durant les fins de semaine en automne et au printemps.

Diverses installations seront nécessaires, y compris, sans toutefois s'y limiter, des bureaux administratifs, des espaces d'entreposage, une clinique médicale sans rendez-vous, un théâtre, des salles de classe et des sites d'entraînement.

En plus des installations, les services requis comprennent, sans toutefois s'y limiter, l'hébergement, la restauration, le transport, l'entretien, la blanchisserie et le nettoyage à sec, durant les périodes d'entraînement.

Le contrat portera sur une période est à partir de la date du contrat jusqu'au 31 mars 2016 inclusivement et comprendra une option de prolongation de deux (2) périodes additionnelles de 12 mois.

Ce contrat est assujéti aux dispositions de l'Accord sur les marchés publics de l'organisation mondiale du commerce (AMP-OMC), de l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA), et de l'Accord sur le commerce intérieur (ACI).

3. Compte rendu

Après l'attribution du contrat, les soumissionnaires peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande de soumissions. Les soumissionnaires devraient en faire la demande à l'autorité contractante dans les 15 jours ouvrables, suivant la réception des résultats du processus de demande de soumissions. Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande de soumissions par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le guide des *Clauses et conditions uniformisées d'achat* (<http://ccua-sacc.tpsgc-pwgsc.gc.ca/pub/acho-fra.jsp>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

Les soumissionnaires qui présentent une soumission s'engagent à respecter les instructions, les clauses et les conditions de la demande de soumissions, et acceptent les clauses et les conditions du contrat subséquent.

Le document 2003 (2011-05-16) Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est incorporé par renvoi dans la demande de soumissions et en fait partie intégrante.

Le paragraphe 5.4 du document 2003, Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est modifié comme suit :

Supprimer : soixante (60) jours

Insérer : quatre-vingt-dix (90) jours

2. Présentation des soumissions

Les soumissions 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 de soumissions.

En raison du caractère de la demande de soumissions, les soumissions transmises par télécopieur à l'intention de TPSGC ne seront pas acceptées.

3. Demandes de renseignements - en période de soumission

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit à l'autorité contractante au moins dix (7) jours civils avant la date de clôture des soumissions. Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

Les soumissionnaires devraient citer le plus fidèlement possible le numéro de l'article de la demande de soumissions 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 au soumissionnaire de le faire, afin d'en éliminer le caractère exclusif, et permettre la transmission des réponses à tous les soumissionnaires. Le Canada peut ne pas répondre aux demandes de renseignements dont la formulation ne permettrait pas de les diffuser à tous les soumissionnaires.

4. Lois applicables

Tout contrat subséquent sera interprété et régi selon les lois en vigueur en Nouvelle-Écosse, et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

À leur discrétion, les soumissionnaires peuvent indiquer les lois applicables d'une province ou d'un territoire canadien de leur choix, sans que la validité de leur soumission 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 soumissionnaires acceptent les lois applicables indiquées.

5. Conférence des soumissionnaires

Une conférence des soumissionnaires aura lieu le 5 juin. Le lieu de la conférence et le temps doit être déterminée et sera donnée par modification de l'invitation. Dans le cadre de la conférence, on examinera la portée du besoin précisé dans la demande de soumissions et on répondra aux questions qui seront posées. Il est recommandé que les soumissionnaires qui ont l'intention de déposer une soumission assistent à la conférence ou y envoient un représentant.

Les soumissionnaires sont priés de communiquer avec l'autorité contractante avant la conférence pour confirmer leur présence. Ils devraient fournir à l'autorité contractante, par écrit, une liste des personnes qui assisteront à la conférence et des questions qu'ils souhaitent y voir abordées, au moins 5 jours ouvrables avant la conférence.

Toute précision ou tout changement apporté à la demande de soumissions à la suite de la conférence des soumissionnaires sera inclus dans la demande de soumissions, sous la forme d'une modification. Les soumissionnaires qui ne participeront pas à la conférence pourront tout de même présenter une soumission.

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

1. Instructions pour la préparation des soumissions

Le Canada demande que les soumissionnaires fournissent leur soumission en sections distinctes, comme suit :

Section I: Soumission technique - 3 copies papier

Section II: Soumission financière - 1 copie papier

Section III: Attestations - 1 copie papier

Les prix doivent figurer dans la soumission financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section de la soumission.

Le Canada demande que les soumissionnaires suivent les instructions de présentation décrites ci-après pour préparer leur soumission :

- 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 de soumissions:

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, on encourage les soumissionnaires à:

- 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/ou 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 : Soumission technique & de gestion

Soumission technique

Dans leur soumission technique, les soumissionnaires devraient démontrer leur compréhension des exigences contenues dans la demande de soumissions et expliquer comment ils répondront à ces exigences. Les soumissionnaires devraient démontrer leur capacité et décrire l'approche qu'ils prendront de façon complète, concise et claire pour effectuer les travaux.

La soumission technique devrait traiter clairement et de manière suffisamment approfondie des points faisant l'objet des critères d'évaluation en fonction desquels la soumission sera évaluée. Il ne suffit pas de reprendre simplement les énoncés contenus dans la demande de soumissions. Afin de faciliter l'évaluation de la soumission, le Canada demande que les soumissionnaires reprennent les sujets dans l'ordre des critères d'évaluation, sous les mêmes rubriques. Pour éviter les recoupements, les soumissionnaires peuvent faire référence à différentes sections de leur soumission en indiquant le numéro de l'alinéa et de la page où le sujet visé est déjà traité.

Il faut utiliser un système de numérotation correspondant à celui de la Demande de propositions et de l'Énoncé des travaux. Toutes les mentions relatives à du matériel descriptif, des manuels techniques et des brochures doivent être comprises dans la présentation du soumissionnaire.

La proposition doit être adéquatement rédigée et signée par le soumissionnaire ou son représentant autorisé, comme il est mentionné sur la première page de la Demande de proposition. Les propositions déposées par une coentreprise contractuelle doivent être signées par tous les membres de la coentreprise ou être accompagnées d'une déclaration selon laquelle le signataire représente toutes les parties de ladite coentreprise.

Soumission de gestion

Dans leur soumission de gestion, les soumissionnaires doivent décrire leur capacité et leur expérience ainsi que l'équipe de gestion de projet et inclure le contact du ou des client(s).

Section II : Soumission financière

- 1.1 Les soumissionnaires doivent présenter leur soumission financière en conformité avec l'annexe « B ». Le montant total de la taxe sur les produits et services ou de la taxe de vente harmonisée doit être indiqué séparément, s'il y a lieu.

Section III: Attestations

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

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation

- a) Les soumissions seront évaluées par rapport à l'ensemble des exigences de la demande de soumissions, incluant les critères d'évaluation techniques, de gestion, et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les soumissions.

1.1 Évaluation technique

1.1.1 Critères techniques obligatoires

Les critères d'évaluation techniques obligatoires sont indiqués à l'annexe D.

1.1.2 Visite d'évaluation du site obligatoire

Une visite d'évaluation du site obligatoire sera effectuée à l'emplacement ou aux emplacements proposés par le soumissionnaire au cours du processus d'évaluation et à une date fixée d'un commun accord par le Canada et le soumissionnaire. Les soumissionnaires devraient être prêts pour la tenue de la visite d'évaluation du site dès la deuxième semaine suivant la date de clôture des soumissions. Les critères d'évaluation du site sont indiqués à l'annexe D.

1.2 Critères techniques et critères de gestion cotés par points

Les critères d'évaluation selon une cote numérique (proposition technique et de gestion) sont indiqués à l'annexe D.

For a Bid to pass the Point Rated Technical / Management Criteria, the bid must receive the following score:

(a) obtain a minimum of 60% of the points for each section of the technical and management evaluation criteria which are subject to point rating as follows:

Section A: the rating is performed on a scale of

Section B: the rating is performed on a scale of

Section C: the rating is performed on a scale of

(b) obtain the required minimum of 70% percent overall of the points for the technical and management evaluation criteria (Sections A, B, and C) which are subject to point rating. The rating is performed on a scale of 750 points.

1.3 Évaluation financière

Clause du guide des CUA A0220T (2007-05-25) Évaluation du prix

2. Méthode de sélection

1. Pour être déclarée recevable, une soumission doit :

a. respecter toutes les exigences de la demande de soumissions;

b. satisfaire à tous les critères d'évaluation techniques obligatoires; et

c. meet the mandatory site visit criteria; and

d. obtain a minimum of 60% of the points for each section of the technical and management evaluation criteria which are subject to point rating as follows:

Section A: the rating is performed on a scale of

Section B: the rating is performed on a scale of

Section C: the rating is performed on a scale of

e. obtain the required minimum of 70% percent overall of the points for the technical and management evaluation criteria (Sections A, B, and C) which are subject to point rating. The rating is performed on a scale of 750 points.

2. Les soumissions ne répondant pas aux exigences de a) ou b) ou c) ou d) ou e) seront déclarées non recevables. La soumission recevable ayant le prix évalué le plus bas sera recommandée pour attribution d'un contrat.

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

Pour qu'un contrat leur soit attribué, les soumissionnaires doivent fournir les attestations exigées. Le Canada déclarera une soumission non recevable si les attestations exigées ne sont pas remplies et fournies tel que demandé.

Le Canada pourra vérifier l'authenticité des attestations fournies par les soumissionnaires pendant la période d'évaluation des soumissions (avant l'attribution d'un contrat) et après l'attribution du contrat. L'autorité contractante aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour s'assurer que les soumissionnaires respectent les attestations avant l'attribution d'un contrat. La soumission sera déclarée non recevable si on constate que le soumissionnaire a fait de fausses déclarations, sciemment ou non. Le défaut de respecter les attestations ou de donner suite à la demande de renseignements supplémentaires de l'autorité contractante aura pour conséquence que la soumission sera déclarée non recevable.

1. Attestations préalables à l'attribution du contrat

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

1.1 Programme de contrats fédéraux - Attestation - Entreprises canadiennes seulement

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 toutes 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'attribution du contrat. Si le soumissionnaire, ou, si le soumissionnaire est une coentreprise et qu'un membre de la coentreprise, est assujéti au PCF, la preuve de son engagement doit être fournie avant l'attribution du contrat.

Les fournisseurs qui ont été déclarés entrepreneurs non admissibles par Ressources humaines et Développement des compétences Canada (RHDC) 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 RHDC 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 à moins de 100 employés. Toute soumission présentée par un entrepreneur non admissible, y compris une soumission présentée par une coentreprise dont un membre est un entrepreneur non admissible, sera déclarée non recevable.

2. Si le soumissionnaire 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 RHDC.

3. Le soumissionnaire, ou, si le soumissionnaire est une coentreprise le membre de la coentreprise, atteste comme suit sa situation relativement au PCF :

Le soumissionnaire ou le membre de la coentreprise : **(À compléter par le soumissionnaire)**

- 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 plus 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 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.

1.2 Attestation pour ancien fonctionnaire - Entreprises canadiennes seulement

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 soumissionnaires doivent fournir l'information exigée ci-dessous.

Définition

Aux 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, dans le contexte de la formule de réduction des honoraires, une pension ou une allocation annuelle versée en vertu de la Loi sur la pension dans 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

Est-ce que le soumissionnaire est un ancien fonctionnaire touchant une pension tel qu'il est défini ci-dessus? **(À complété par le soumissionnaire)**

Oui () Non ()

Si oui, le soumissionnaire doit fournir l'information suivante :

- a.le nom de l'ancien fonctionnaire;
- b.la date de cessation d'emploi dans la fonction publique ou de la retraite.

Programme de réduction des effectifs

Est-ce que le soumissionnaire est un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire en vertu des dispositions d'un programme de réduction des effectifs? **(À complété par le soumissionnaire)**

Oui () No ()

Si oui, le soumissionnaire 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.

Attestation

En déposant une soumission, le soumissionnaire atteste que l'information fournie par le soumissionnaire pour répondre aux exigences ci-dessus est exacte et complète.

1.3 Statut et disponibilité du personnel

Clause du guide des CCUA A3005T (2010-08-16) Statut et disponibilité du personnel

1.4 Études et expérience

Clause du guide des CCUS A3010T (2010-08-16) Études et expérience

PARTIE 6 - EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ, EXIGENCES FINANCIÈRES ET AUTRES EXIGENCES

1. Exigences relatives à la sécurité

Ce besoin ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

2. Capacité financière

Clause du guide des CUA A9033T (2011-05-16) Capacité financière

3. Exigences en matière d'assurance

Le soumissionnaire doit fournir une lettre d'un courtier ou d'une compagnie d'assurances autorisé à faire des affaires au Canada stipulant que le soumissionnaire, s'il obtient un contrat à la suite de la demande de soumissions, peut être assuré conformément aux exigences en matière d'assurance décrites à l'annexe C.

Si l'information n'est pas fournie dans la soumission, l'autorité contractante en informera le soumissionnaire et lui donnera un délai afin de se conformer à cette exigence. Le défaut de répondre à la demande de l'autorité contractante et de se conformer à l'exigence dans les délais prévus aura pour conséquence que la soumission sera déclarée non recevable.

Les clauses et conditions suivantes s'appliquent à tout contrat subséquent découlant de la demande de soumissions et en font partie intégrante.

PARTIE 7 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Énoncé des travaux

L'entrepreneur doit exécuter les travaux conformément à l'énoncé des travaux qui se trouve à l'annexe A et à la soumission technique de l'entrepreneur intitulée _____, en date du _____.

1.1 Biens et (ou) services facultatifs

L'entrepreneur accorde au Canada l'option irrévocable d'acquérir les biens, les services, ou les deux, qui sont décrits à l'article 8.0 Exigences en matière de véhicules et à l'article 9.0 Instruction de voile d'automne et de printemps durant les fins de semaine de l'Annexe A - Énoncé des travaux du contrat selon les mêmes conditions et aux prix et(ou) aux taux établis dans le contrat. Cette option ne pourra être exercée que par l'autorité contractante et sera confirmée, pour des raisons administratives seulement, par une modification au contrat.

L'autorité contractante peut exercer l'option à n'importe quel moment avant la date d'expiration du contrat en envoyant un avis écrit à l'entrepreneur.

2. Clauses et conditions uniformisées

Toutes les clauses et conditions identifiées dans le contrat par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le guide des *Clauses et conditions uniformisées d'achat* (<http://ccua-sacc.tpsgc-pwgsc.gc.ca/pub/index.jsp>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

2.1 Conditions générales

2035 (2011-05-16), Conditions générales - besoins plus complexes de services, s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

3. Durée du contrat

3.1 Période du contrat

La période du contrat est à partir de la date du contrat jusqu'au 31 mars 2016, inclusivement.

3.2 Option de prolongation du contrat

L'entrepreneur accorde au Canada l'option irrévocable de prolonger la durée du contrat pour au plus de deux période(s) supplémentaire(s) de période de 12 mois chacune, selon les mêmes conditions. L'entrepreneur accepte que pendant la période prolongée du contrat, il sera payé conformément aux dispositions applicables prévues à la Base de paiement.

Le Canada peut exercer cette option à n'importe quel moment, en envoyant un avis écrit à l'entrepreneur au moins cent vingt (120) jours civils avant la date d'expiration du contrat. Cette option ne pourra être exercée que par l'autorité contractante et sera confirmée, pour des raisons administratives seulement, par une modification au contrat.

4. Responsables

4.1 Autorité contractante

L'autorité contractante pour le contrat est:

Laila Figueredo
Spécialiste en approvisionnement
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
1713 Bedford Row
Halifax, N.É.
B3J 1T3

Téléphone: 902-496-5353
Télécopieur: 902-496-5016
E-mail address: laila.figueredo@pwgsc-tpsgc.gc.ca

L'autorité contractante est responsable de la gestion du contrat, et toute modification doit être autorisée par écrit par l'autorité contractante. L'entrepreneur ne doit pas effectuer de travaux dépassant la portée du contrat ou des travaux qui n'y sont pas prévus, suite à des demandes ou instructions verbales ou écrites de toute personne autre que l'autorité contractante.

5.2 Chargé de projet

Le chargé de projet pour le contrat est : ***(Sera complété à l'octroi du contrat)***

Nom : _____
Titre : _____
Organisation : _____
Adresse : _____

Téléphone : ____-____-_____
Télécopieur : ____-____-_____
Courriel : _____

Le chargé de projet représente le ministère ou l'organisme pour lequel les travaux sont exécutés en vertu du contrat. Il est responsable de toutes les questions liées au contenu technique des travaux prévus dans le contrat. On peut discuter des questions techniques avec le chargé de projet; cependant, celui-ci ne peut pas autoriser les changements à apporter à l'énoncé des travaux. De tels changements peuvent être effectués uniquement au moyen d'une modification au contrat émise par l'autorité contractante.

5.3 Représentant de l'entrepreneur (À complété par le soumissionnaire)

Nom : _____
Titre : _____
Organisation : _____
Adresse : _____

Téléphone : _____ - _____ - _____

Télécopieur : _____ - _____ - _____

Courriel : _____

5. Paiement

5.1 Base de paiement

L'entrepreneur sera remboursé pour les coûts qu'il a raisonnablement et convenablement engagés dans l'exécution des travaux, établis conformément à la base de paiement à l'annexe B. Les droits de douane sont inclus, et la taxe sur les produits et services ou la taxe de vente harmonisée est en sus, s'il y a lieu.

5.2 Frais de déplacement et de subsistance

L'entrepreneur sera remboursé pour ses frais autorisés de déplacement et de subsistance qu'il a raisonnablement et convenablement engagés dans l'exécution des travaux, au prix coûtant, sans aucune indemnité pour le profit et/ou les frais administratifs généraux, conformément aux indemnités relatives aux repas, à l'utilisation d'un véhicule privé et aux faux frais qui sont précisées aux appendices B, C et D de la Directive sur les voyages du Conseil du Trésor, et selon les autres dispositions de la Directive qui se rapportent aux «voyageurs» plutôt que celles qui se rapportent aux «employés».

Tout déplacement doit être approuvé au préalable par le chargé de projet.

Tous les paiements sont assujettis à une vérification par le gouvernement.

5.3 Garantie des travaux minimums - Services d'alimentation seulement

1. Dans la présente clause,

« Valeur minimale des services alimentaires » signifie 90 p. cent du coût estimatif total des services alimentaires du camp d'été annuel de neuf semaines, indiqués à la section 15. Services d'alimentation de l'Annexe B - Base de paiement. The annual Total Estimated Cost for Food Services will be provided 60 days in advance prior to occupancy period in accordance with section 6.1.3 Food Services Requirement - General in Annex A - Statement of Work.

2. L'obligation du Canada en vertu du contrat est de payer l'entrepreneur pour les services alimentaires indiqués à la section 15. Services d'alimentation de l'Annexe B - Base de paiement, pour le camp d'été annuel de neuf semaines, conformément au paragraphe 3. En contrepartie de cette obligation, l'entrepreneur convient de se tenir prêt, pendant toute la durée du contrat, à exécuter les travaux décrits à la section 15. Services d'alimentation de l'Annexe B - Base de paiement. La responsabilité maximale du Canada à l'égard des travaux exécutés dans le cadre de la section 15. Services d'alimentation de l'Annexe B - Base de paiement ne doit pas excéder le coût total estimatif des services alimentaires pour le camp d'été annuel de neuf semaines, à moins d'une augmentation autorisée par écrit par l'autorité contractante.

3. Si le Canada ne demande pas de travaux pour un montant correspondant à la valeur minimale des services alimentaires durant le camp d'été annuel de neuf semaines, le Canada paiera à l'entrepreneur la différence entre la valeur minimale des services alimentaires et le coût total des services alimentaires demandés (c.-à-d. le coût actuel encouru).

4. Le Canada n'assumera aucune obligation envers l'entrepreneur en vertu de la présente clause, si le Canada résilie le contrat en totalité ou en partie pour inexécution.

5.4 Limitation des dépenses

1. La responsabilité totale du Canada envers l'entrepreneur en vertu du contrat ne doit pas dépasser la somme de _____ \$ (*à être déterminé sur attribution du contrat*). Les droits de douane sont inclus et la taxe sur les produits et services ou la taxe de vente harmonisée est en sus, s'il y a lieu.

2. Aucune augmentation de la responsabilité totale du Canada ou du prix des travaux découlant de tout changement de conception, de toute modification ou interprétation des travaux, ne sera autorisée ou payée à l'entrepreneur, à moins que ces changements de conception, modifications ou interprétations n'aient été approuvés, par écrit, par l'autorité contractante avant d'être intégrés aux travaux.

L'entrepreneur n'est pas tenu d'exécuter des travaux ou de fournir des services qui entraîneraient une augmentation de la responsabilité totale du Canada à moins que l'augmentation n'ait été autorisée par écrit par l'autorité contractante. L'entrepreneur doit informer, par écrit, l'autorité contractante concernant la suffisance de cette somme :

- a. lorsque 75 p. 100 de la somme est engagée, ou
- b. quatre (4) mois avant la date d'expiration du contrat, ou
- c. dès que l'entrepreneur juge que les fonds du contrat sont insuffisants pour l'achèvement des travaux,

selon la première de ces conditions à se présenter.

3. Lorsqu'il informe l'autorité contractante que les fonds du contrat sont insuffisants, l'entrepreneur doit lui fournir par écrit une estimation des fonds additionnels requis. La présentation de cette information par l'entrepreneur n'augmente pas la responsabilité du Canada à son égard.

5.5 Paiements progressifs

1. Le Canada effectuera les paiements progressifs conformément aux dispositions de paiement du contrat, à raison de une fois par mois au plus, pour les frais engagés dans l'exécution des travaux, jusqu'à concurrence de 90% du montant réclamé et approuvé par le Canada si :

- a) une demande de paiement exacte et complète en utilisant le formulaire PWGSC-TPSGC 1111, Demande de paiement progressif, et tout autre document exigé par le contrat ont été présentés conformément aux instructions relatives à la facturation fournies dans le contrat;
- b) le montant réclamé est conforme à la base de paiement;
- c) la somme de tous les paiements progressifs effectués par le Canada ne dépasse pas 90% de la totalité du montant à verser en vertu du contrat;
- d) toutes les attestations demandées sur le formulaire PWGSC-TPSGC 1111 ont été signées par les représentants autorisés.

2. Les paiements progressifs ne sont que des paiements provisoires. Le Canada peut procéder à une vérification gouvernementale et des vérifications provisoires du temps et des coûts et apporter lorsqu'il y a lieu des correctifs au contrat pendant l'exécution des travaux. Tout paiement en trop qui résulte du versement des paiements progressifs ou d'une autre cause doit être remboursé rapidement au Canada.

5.6 Clauses du guide des CCUA

H1008C (2008-05-12) Paiement mensuel
A9117C (2007-11-30) T1204 - demande directe du ministère client

6. Instructions relatives à la facturation - demande de paiement progressif

1. L'entrepreneur doit soumettre une demande de paiement en utilisant le formulaire PWGSC-TPGSC 1111, Demande de paiement progressif.

Chaque demande doit présenter :

- a) toute l'information exigée sur le formulaire PWGSC-TPSGC 1111;
- b) toute information pertinente détaillée à l'article intitulé «Présentation des factures » des conditions générales;
- c) une liste de toutes les dépenses;
- d) les dépenses plus le profit ou les honoraires calculés au prorata;

Chaque demande doit être appuyée par :

- a) une copie des factures, reçus, pièces justificatives pour tous les frais directs, frais de déplacement et de subsistance;

2. L'entrepreneur doit préparer et certifier un (1) original et deux (2) copies de la demande sur le formulaire PWGSC-TPSGC 1111, et les envoyer au chargé de projet, identifié sous l'article intitulé « Responsables » du contrat pour fin d'attestation après l'inspection et l'acceptation des travaux.

Le chargé de projet fera parvenir l'original et les deux (2) copies de la demande à l'autorité contractante pour attestation et présentation au Bureau du traitement des paiements pour toutes autres attestations et opérations de paiement.

3. L'entrepreneur ne doit pas soumettre de demandes avant que les travaux identifiés sur la demande soient complétés.

7. Attestations

Le respect des attestations fournies par l'entrepreneur avec sa soumission est une condition du contrat et pourra faire l'objet d'une vérification par le Canada pendant la durée du contrat. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'entrepreneur ou si on constate que les attestations qu'il a fournies avec sa soumission comprennent de fausses déclarations, faites sciemment ou non, le Canada aura le droit de résilier le contrat pour manquement conformément aux dispositions du contrat en la matière.

8. Lois applicables

Le contrat doit être interprété et régi selon les lois en vigueur en Nouvelle-Écosse et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

9. 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) les articles de la convention;
 - b) les conditions générales 2035 (2011-05-16), Conditions générales - besoins plus complexes de services ;
 - c) l'Annexe « A », Énoncé des travaux;
 - d) l'Annexe « B », Base de paiement;
 - e) l'Annexe « C », Exigences en matière d'assurance;
 - f) la soumission de l'entrepreneur datée du _____.

10. Contrat de défense

Clause du guide des CCUA A9006C (2008-05-12), Contrat de défense

11. Ressortissants étrangers (entrepreneur canadien)

Clause du guide des CCUA A2000C (2006-06-16), Ressortissants étrangers (entrepreneur canadien)

OU

11. Ressortissants étrangers (entrepreneur étranger)

Clause du guide des CCUA A2001C (2006-06-16), Ressortissants étrangers (entrepreneur étranger)

12. Exigences en matière d'assurances

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 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

W8484-128112/A

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

W8484-12-8112

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

HAL-1-66710

Buyer ID - Id de l'acheteur

hal218

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

ANNEXE « A »

ÉNONCÉ DES TRAVAUX

Solicitation No. - N° de l'invitation

W8484-128112/A

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

W8484-12-8112

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

HAL-1-66710

Buyer ID - Id de l'acheteur

hal218

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

ANNEXE « B »

BASE DE PAIEMENT

ANNEXE « C »**EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCES****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.
- l. responsabilité civile indirecte du propriétaire ou de l'entrepreneur : Couvre les dommages découlant des activités d'un sous-traitant que l'entrepreneur est juridiquement responsable de payer.
- m. Assurance automobile des non-propriétaires : Couvre les poursuites contre l'entrepreneur du fait de l'utilisation de véhicules de location ou n'appartenant pas à l'entrepreneur.
- n. Préjudices découlant de la publicité : L'avenant doit notamment inclure le piratage ou l'appropriation illicite d'idées, ou la violation de droits d'auteur, de marques de commerce, de titres ou de slogans.
- o. Assurance tous risques de responsabilité civile des locataires : Pour protéger l'entrepreneur à l'égard des responsabilités découlant de l'occupation d'installations louées.
- p. Modification de l'exclusion sur les engins nautiques, pour inclure les activités de réparation accessoires effectuées à bord des engins nautiques.
- q. Pollution subite et accidentelle (minimum 120 heures) : Pour protéger l'entrepreneur à l'égard des responsabilités découlant de dommages causés par la pollution accidentelle.
- r. Droits de poursuite : Conformément à l'alinéa 5 d) de la Loi sur le ministère de la Justice, L.R.C. 1993, ch. J-2, art. 1, si une poursuite est intentée par ou contre le Canada et que, indépendamment de la présente clause, l'assureur a le droit d'intervenir en poursuite ou en défense au nom du Canada à titre d'assuré additionnel désigné en vertu de la police d'assurance, l'assureur doit communiquer promptement avec le Procureur général du Canada, par lettre recommandée ou par service de messagerie, avec accusé de réception, pour s'entendre sur les stratégies juridiques.

Pour la province de Québec, envoyer à l'adresse suivante :

Directeur
 Direction du droit des affaires
 Bureau régional du Québec (Ottawa)
 Ministère de la Justice
 284, rue Wellington, pièce SAT-6042
 Ottawa (Ontario) K1A 0H8

Pour les autres provinces et territoires, envoyer à l'adresse suivante :

Avocat général principal
 Section du contentieux des affaires civiles
 Ministère de la Justice
 234, rue Wellington, Tour de l'Est
 Ottawa (Ontario) K1A 0H8

Une copie de cette lettre doit être envoyée à l'autorité contractante à titre d'information. Le Canada se réserve le droit d'intervenir en codéfense dans toute poursuite intentée contre le Canada. Le Canada assumera tous les frais liés à cette codéfense. Si le Canada décide de participer à sa défense en cas de poursuite intentée contre lui et qu'il n'est pas d'accord avec un règlement proposé et accepté par l'assureur de l'entrepreneur et les plaignants qui aurait pour effet de donner lieu à un règlement ou au rejet de l'action intentée contre le Canada, ce dernier sera responsable envers l'assureur de l'entrepreneur pour toute différence entre le montant du règlement proposé et la somme adjugée ou payée en fin de compte (coûts et intérêts compris ou en sus) au nom du Canada.

2. Assurance responsabilité civile automobile

1. L'entrepreneur doit souscrire et maintenir pendant toute la durée du contrat une police d'assurance automobile 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.
2. La police d'assurance doit comprendre les éléments suivants :
 - a. Assurance de responsabilité civile - limite minimale de 2 000 000 \$ par accident ou par incident;
 - b. Assurance individuelle - lois de toutes les juridictions;
 - c. Garantie non-assurance des tiers;
 - d. 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.
 - e. FMPO/SEF/FAQ n° 6b - Avenant relatif aux autobus scolaires;

3. Assurance responsabilité en matière maritime

1. L'entrepreneur doit souscrire une assurance protection et indemnisation mutuelle qui doit comprendre une responsabilité additionnelle en matière de collision et de pollution. L'assurance doit être souscrite auprès d'un membre du groupe international de sociétés d'assurance mutuelle, ou avec un marché fixe, et le montant ne doit pas être inférieur aux limites fixées par la Loi sur la responsabilité en matière maritime, L.C. 2001, ch. 6. La protection doit comprendre les membres d'équipage, s'ils ne sont pas couverts par l'assurance contre les accidents du travail décrite au paragraphe 2 ci-dessous.
2. L'entrepreneur doit souscrire une assurance contre les accidents du travail, qui couvre tous les employés effectuant des travaux conformément aux exigences réglementaires du territoire ou de la province. Ou même, les exigences réglementaires de l'État, de la résidence ou de l'employeur, ayant une autorité sur ces employés. Si la Commission des accidents du travail juge que l'entrepreneur fait l'objet d'une contravention supplémentaire en raison d'un accident causant des blessures ou la mort d'un employé de l'entrepreneur ou sous-traitant, ou découlant de conditions de travail dangereuses, cette contravention doit être aux frais de l'entrepreneur.
3. La police d'assurance protection et indemnisation mutuelle 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 en tant qu'assuré additionnel devrait se lire comme suit : Le Canada, représenté par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

b. Renonciation des droits de subrogation : L'assureur de l'entrepreneur doit renoncer à tout droit de subrogation contre le Canada, représenté par le ministère de la Défense nationale et par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada relativement à toute perte ou dommage au navire, peu en importe la cause.

c. 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.

d. 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. (Les agents de négociation des contrats doivent insérer l'option, s'il y a lieu.)

e. Droits de poursuite : Droits de poursuite : Conformément à l'alinéa 5 d) de la Loi sur le ministère de la Justice, L.R.C. 1993, ch. J-2, art. 1, si une poursuite est intentée par ou contre le Canada et que, indépendamment de la présente clause, l'assureur a le droit d'intervenir en poursuite ou en défense au nom du Canada à titre d'assuré additionnel désigné en vertu de la police d'assurance, l'assureur doit communiquer promptement avec le Procureur général du Canada, par lettre recommandée ou par service de messagerie, avec accusé de réception, pour s'entendre sur les stratégies juridiques.

Pour la province de Québec, envoyer à l'adresse suivante :

Directeur
Direction du droit des affaires
Bureau régional du Québec (Ottawa)
Ministère de la Justice
284, rue Wellington, pièce SAT-6042
Ottawa (Ontario) K1A 0H8

Pour les autres provinces et territoires, envoyer à l'adresse suivante :

Avocat général principal
Section du contentieux des affaires civiles
Ministère de la Justice
234, rue Wellington, Tour de l'Est
Ottawa (Ontario) K1A 0H8

Une copie de cette lettre doit être envoyée à l'autorité contractante à titre d'information. Le Canada se réserve le droit d'intervenir en codéfense dans toute poursuite intentée contre le Canada. Le Canada assumera tous les frais liés à cette codéfense. Si le Canada décide de participer à sa défense en cas de poursuite intentée contre lui et qu'il n'est pas d'accord avec un règlement proposé et accepté par l'assureur de l'entrepreneur et les plaignants qui aurait pour effet de donner lieu à un règlement ou au rejet de l'action intentée contre le Canada, ce dernier sera responsable envers l'assureur de l'entrepreneur pour toute différence entre le montant du règlement proposé et la somme adjugée ou payée en fin de compte (coûts et intérêts compris ou en sus) au nom du Canada.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W8484-128112/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

HAL-1-66710

Buyer ID - Id de l'acheteur

hal218

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

W8484-12-8112

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Solicitation No. - N° de l'invitation

W8484-128112/A

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

W8484-12-8112

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

HAL-1-66710

Buyer ID - Id de l'acheteur

hal218

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

ANNEXE « D »

CRITÈRES D'ÉVALUATION

**UNITÉ RÉGIONALE DE SOUTIEN DES
CADETS (ATLANTIQUE)**

ÉNONCÉ DES TRAVAUX

POUR LE

**CENTRE D'INSTRUCTION
D'ÉTÉ DES CADETS
NCSM ACADIA**



Le 15 mai 2012

TABLE DES MATIÈRES

Section	Titre	Page
	Page de titre	i
	Table des matières	iii
	Liste des figures	iii
1.0	PORTÉE	1
1.1	Objet	1
1.2	Contexte	1
1.3	Présentation	2
1.4	Acronymes et définitions	2
2.0	DOCUMENTS PERTINENTS	3
2.1	Applicabilité	3
3.0	EXIGENCES EN MATIÈRE DE SOUTIEN	5
3.1	Remarques et conditions générales	5
3.2	Hébergement	10
3.3	Administration	14
3.4	Lieux d'entreposage	15
3.5	Communications de données	17
3.6	Communications vocales	18
3.7	Service de blanchisserie et de nettoyage à sec	18
3.8	Soins médicaux	19
3.9	Zone de transport	21
3.10	Parc de stationnement	21
3.11	Cantine	21
3.12	Salle récréative des cadets-cadres	22
3.13	Salle récréative du personnel adulte	22
4.0	EXIGENCES GÉNÉRALES EN MATIÈRE D'INSTRUCTION	23
4.1	Soutien de l'instruction	23
4.2	Parades	24
4.3	Loisirs	25
4.4	Natation	26
4.5	Champ de tir et terrain de biathlon d'été	26
4.6	Course d'orientation	27
5.0	EXIGENCES RELATIVES AUX INSTRUCTIONS INDIVIDUELLES	28
5.1	Musique	28
5.2	Instruction en matelotage	29
5.3	Navigation à voile	32

Section	Titre	Page
6.0	EXIGENCES EN MATIÈRE DE SERVICES D'ALIMENTATION	35
6.1	Exigences générales	35
6.2	Repas	35
6.3	Service des repas	36
6.4	Repas transportés	36
6.5	Repas spéciaux	38
6.6	Planification des menus	38
6.7	Contrôles de salubrité, de sécurité et environnementaux	39
6.8	Matériel	45
6.9	Main-d'œuvre	45
6.10	Plans et rapports	46
7.0	EXIGENCES EN MATIÈRE DE CONCIERGERIE	47
7.1	Conditions spéciales	47
7.2	Sécurité	48
7.3	Inspections	48
7.4	Produits et équipement	48
7.5	Exigences connexes relatives au nettoyage	48
8.0	EXIGENCES EN MATIÈRE DE VÉHICULES	48
8.1	Autobus	48
9.0	INSTRUCTION DE VOILE D'AUTOMNE ET DE PRINTEMPS	49
9.1	Exigences générales	49
9.2	Services de soutien	50
9.3	Exigences en matière d'hébergement	50
9.4	Exigences en matière de services d'alimentation	50
PIÈCES JOINTES		
	Annexe A – Norme de qualification et plan du cours Second maître de manœuvre	A1
	Annexe B – Documents pertinents aux services d'alimentation	
	Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines	B1-1
	Appendice 2 de l'Annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas	B2-1
	Appendice 3 de l'Annexe B – Modèle de repas standard admissible	B3-1
	Appendice 4 de l'Annexe B – Portions standard	B4-1
	Appendice 5 de l'Annexe B – Tableau des aliments admissibles à la collation du soir	B5-1
	Appendice 6 de l'Annexe B – Demande de services d'alimentation	B4-1
	Appendice 7 de l'Annexe B – Norme de qualité des aliments	B7-1
	Appendice 8 de l'Annexe B – Rapport d'incident en matière de rendement	B8-1
	Appendice 9 de l'Annexe B – Instructions et calendrier de nettoyage de l'équipement	B9-1
	Appendice 10 de l'Annexe B – Formulaires d'évaluation	B10-1
	Annexe C – Tableau de proximité	C1
	Annexe D – Tableau des échéanciers importants	D1

LISTE DES FIGURES

Figure	Titre	Page
1	Exigences en matière d'hébergement	13
2	Exigences en matière d'administration	14-15
3	Exigences en matière d'entreposage	16
4	Exigences en matière de blanchisserie	19
5	Salle d'examen médical	20
6	Exigences en matière de transport	21
7	Exigences en matière de soutien de l'instruction	24
8	Exigences en matière d'instruction en musique	28-29
9	Exigences en matière d'instruction en matelotage	31
10	Exigences en matière d'instruction en navigation à voile	34
11	Accessoires non alimentaires	38

1.0 PORTÉE

1.1 Objet. Cet énoncé des travaux décrit les installations et les services nécessaires :

- a. au bon fonctionnement du Centre d'instruction d'été des cadets de la Marine (CIEC) NCSM ACADIA pendant neuf semaines chaque année, soit de la troisième semaine de juin à la troisième semaine d'août;
- b. à la fourniture d'installations d'entreposage tout au long de l'année.

1.2 Contexte.

- 1.2.1 Le NCSM ACADIA est un Centre d'instruction d'été des cadets (CIEC) qui forme des cadets (âgés de 12 à 18 ans) au moyen de divers cours pendant la période estivale. La durée de ces cours va de 2 à 6 semaines. Environ 985 personnes (personnel et cadets) par jour sont sur le site pour y participer, tout au long de la période d'instruction de six semaines, tandis que de 73 à 335 membres du personnel préparent pendant deux semaines l'ouverture du site et procèdent à sa fermeture pendant une semaine.
- 1.2.2 En fonction de l'évolution des besoins du programme, déterminés par le Canada, l'entrepreneur doit prévoir une augmentation ou une diminution de l'occupation quotidienne pouvant aller jusqu'à 10 %, jusqu'à un maximum de 100 occupants, sur un préavis de 60 jours donné par le Canada.
- 1.2.3 Si les exigences du cours change à bord du NCSM ACADIA, l'entrepreneur doit être en mesure d'adapter ses services à une augmentation allant jusqu'à 20 % de l'occupation quotidienne, jusqu'à un maximum de 195 occupants supplémentaires, sur un préavis de 180 jours donné par le Canada. Les services devant être augmentés ou réduits par l'entrepreneur en fonction des besoins sont les suivants : hébergement, repas, blanchisserie et nettoyage à sec, cafétéria, salle récréative des cadets-cadres, salle récréative du personnel adulte et, selon les cours concernés par les changements, les services de soutien de l'instruction pourraient devoir être adaptés.
- 1.2.4 Les programmes offerts aux cadets à bord du NCSM ACADIA pendant l'été visent à améliorer l'instruction déjà reçue dans leurs unités d'origine tout au long de l'année. Au cours de la période d'instruction d'été, les cadets reçoivent les cours suivants :
 - a. Matelotage – cours de trois et six semaines qui enseigne aux cadets le matelotage et les manœuvres sur des bateaux de petites et de grandes dimensions en eaux navigables;
 - b. Instructeur d'exercice militaire et cérémonial – cours de six semaines destiné à former des spécialistes possédant l'attitude, les compétences et les connaissances nécessaires pour agir comme instructeur et chef d'équipe pendant les activités d'exercice militaire et de cérémonial;
 - c. Instructeur de tir de carabine à air comprimé – stage de six semaines visant à développer les compétences des cadets dans les spécialités que sont le tir à la carabine à air comprimé et le biathlon d'été, tout en renforçant et en bonifiant leurs qualités de chef et leurs compétences techniques en instruction;
 - d. Conditionnement physique et sports – cours de trois et six semaines visant à développer des spécialistes de la condition physique et des sports possédant les compétences et les connaissances nécessaires pour agir à titre d'instructeur en conditionnement physique et en sports et de chef d'équipe dans les activités de conditionnement physique et sportives;

- e. Exercice militaire et cérémonial élémentaire – cours de trois semaines visant à préparer les cadets au rôle de pair-chef, tout en bonifiant les connaissances et les compétences en exercice militaire et cérémonial acquises grâce au programme du corps de cadets;
- f. Musique – cours de trois et six semaines sur les cuivres, les bois et les percussions pour cinq fanfares et harmonies de concert;
- g. Navigation à voile – cours de trois et six semaines offrant le programme d'apprentissage de la navigation de l'Association canadienne de yachting (ACY) des niveaux élémentaire à avancé;
- h. Instruction générale – cours d'orientation de deux semaines destiné aux cadets de la première année, pendant lequel ils sont exposés à tous les autres énumérés ci-dessus.

1.3 Présentation. L'énoncé des travaux se divise en plusieurs sections. Pour en faciliter la lecture, chaque section est accompagnée d'un tableau qui énumère les exigences. Remarque : les dimensions (en m²) des installations requises présentées dans les tableaux sont approximatives.

1.4 Acronymes et définitions

bureau – pièce susceptible d'être sécurisée et contenant un bureau, un fauteuil de bureau, un éclairage de 300 à 500 lux, un téléphone et des prises électriques et informatiques en nombre suffisant pour prendre en charge les exigences particulières à chaque bureau. Sauf indication contraire, la superficie minimale d'un bureau doit être de 7,4 m². Un bureau simple n'a qu'un seul occupant, un bureau double est occupé par deux personnes et un bureau partagé accueille plusieurs occupants.

cadet – jeune de 12 à 18 ans membre des cadets du Canada

cadet-cadre – jeune de 16 à 18 ans membre des cadets du Canada, sélectionné pour suivre une instruction avancée au centre d'instruction d'été

Canada – aux fins de l'énoncé des travaux, le Canada est l'organisme gouvernemental pour lequel les services sont requis

Centre d'instruction principal – le Centre d'instruction principal comprend les installations d'hébergement, de l'administration, de restauration, de musique, récréatives, de soutien de l'instruction, ainsi que le terrain de parade, le champ de tir et le terrain de biathlon d'été, de même que la clinique sans rendez-vous

CIEC – Centre d'instruction d'été des cadets

cmdt – Commandant

Repas-Jour Confirmé - un rapport qui capture le nombre réel de repas servis et le type de repas au cours d'une période de déclaration spécifique.

dB(A) – décibel pondéré en gamme A (unité de mesure des niveaux sonores)

doit – exigences obligatoires ou essentielles

devrait – exigences non obligatoires, mais préférables ou souhaitables

nombre de rationnaires – le nombre total de personnes admissibles aux repas

entrepreneur – Personne physique ou morale qui fournit les services

espace de travail – bureau ou poste de travail

installation sanitaire – installation contenant des toilettes, des urinoirs, des lavabos et des douches

journée-vivre – ensemble des aliments servis à une personne admissible au cours de trois repas dans une journée

LCI/LCA – lutte contre l'incendie et lutte contre les avaries

lux – unité de luminance lumineuse à un point sur une surface; le niveau de luminance à l'extérieur par temps ensoleillé est d'environ 10 000 lux

MDN – ministère de la Défense nationale

Méd Prév – médecine préventive

nombre de rationnaires – le nombre total de personnes admissibles aux repas

officier du CIC – officier du Cadre des instructeurs de cadets

ONGC – Office des normes générales du Canada

O resp – officier responsable

O Svc Alim CIEC – officier – services d'alimentation du Centre d'instruction d'été des cadets de la Marine

période d'occupation – période d'environ neuf semaines, qui commence à la troisième semaine de juin et se termine à la fin août. Il s'agit de la période pendant laquelle le personnel ou les cadets sont sur les lieux pour participer à l'instruction d'été. Certaines installations sont requises toute l'année; elles ont été identifiées comme telles dans l'énoncé des travaux.

poste de travail – lieu de travail comportant un bureau, un fauteuil de bureau, un éclairage de 300 à 500 lux, un téléphone, des prises électriques et informatiques en nombre nécessaire, conformément à l'énoncé des travaux. Une même pièce peut comprendre plusieurs postes de travail, habituellement séparés par des parois modulaires. La superficie minimale d'un poste de travail doit être de 3,7 m².

PP – produits pétroliers

repas transportés – repas chauds ou froids fournis dans des boîtes ou en vrac dans des contenants isothermes, pour consommation à l'extérieur des installations de restauration

responsable technique (RT) – représentant du Canada pour le contrat

SDV – sortie de données vocales

service de cafétéria – les repas sont ramassés au comptoir de service et les consommateurs remettent la coutellerie, la vaisselle, les verres et les restes à un endroit précis

service de table complet – le repas est entièrement servi à des tables où se trouvent déjà la coutellerie, la vaisselle, les verres et les condiments, selon les normes acceptables du milieu de la restauration

SIMDUT – Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail

TPSGC – Travaux publics et Services gouvernementaux Canada

2.0 DOCUMENTS PERTINENTS

2.1 Applicabilité. Les documents suivants sont à la base de cet énoncé des travaux et doivent être considérés comme de l'information supplémentaire, sauf indication contraire dans le texte. En cas de conflit entre les documents ci-dessous et le texte de l'énoncé des travaux, le texte de l'énoncé des travaux prévaut. Si des documents en référence contiennent des normes différentes, la norme la plus exigeante prévaut.

2.1.1 [O AFC 34-13, Mesures sanitaires – http://admfincs.mil.ca/admfincs/subjects/cfao/034-13_f.asp](http://admfincs.mil.ca/admfincs/subjects/cfao/034-13_f.asp)

2.1.2 [Manuel des services d'alimentation des CF \(A-85-269-001/FP0001\) – http://admmat.mil.ca/cosmat/lbi/dfoodsvcs/fr/food_services_manual_a85269001fp001_f.asp](http://admmat.mil.ca/cosmat/lbi/dfoodsvcs/fr/food_services_manual_a85269001fp001_f.asp)

2.1.3 [Manuel des Contrats pour services alimentaires – A-85-269-001/FP-006, http://admmat.mil.ca/cosmat/lbi/dfoodsvcs/fr/food_services_contracts_manual_a85269001fp006_f.asp](http://admmat.mil.ca/cosmat/lbi/dfoodsvcs/fr/food_services_contracts_manual_a85269001fp006_f.asp)

2.1.4 Le Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires (Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, 1992) – il est possible d'en commander des exemplaires en composant le 1 800 387 5649.

2.1.5 Lois et règlements de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) – <http://www.inspection.gc.ca/francais/reg/regf.shtml>

2.1.6 Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires – il est possible d'en commander des exemplaires en composant le 1-800-387-5649.

2.1.7 Bien manger avec le Guide alimentaire canadien – <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index-fra.php>

2.1.8 Politique sur la cantine santé de l'Unité régionale de soutien des cadets (Atlantique) (URSC (A)) – disponible sur demande en communiquant avec l'O Sup Mer CIEC, au 902-720-2356

- 2.1.9 Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada, 6^e éd., 1996, publication autorisée par le ministre de la Santé – il est possible d'en commander des exemplaires en composant le 1-800-267-1245
- 2.1.10 Liste de produits approuvés (LPA) – disponible au Quartier général de la Défense nationale, Édifice Major-général George R. Pearkes, Direction des services d'alimentation, Centre d'évaluation des aliments, Ottawa, Canada K1A 0K2.
- 2.1.11 Politique environnementale – les références ci-dessous constituent le cadre juridique et politique environnemental relatif à l'énoncé des travaux :
- a. Engagement général en matière d'environnement :
- (1) [DOAD 4003-0, Protection et gérance de l'environnement](http://www.admfincs.forces.gc.ca/dao-doa/4000/4003-0-fra.asp) –
<http://www.admfincs.forces.gc.ca/dao-doa/4000/4003-0-fra.asp>;
- (2) [OCOMAR 04--12 – \[Directive d'orientation – Programme sur l'environnement\]](http://marcom-comar.mil.ca/marc-ocom/v1/04-12-fra.doc) –
<http://marcom-comar.mil.ca/marc-ocom/v1/04-12-fra.doc>;
- b. Entretien du fluide frigorigène (gestion des halocarbures) :
- (1) [Règlement fédéral sur les halocarbures](http://www.ec.gc.ca/ozone/default.asp?lang=Fr&n=E06A6B0D-1) –
[Http://www.ec.gc.ca/ozone/default.asp?lang=Fr&n=E06A6B0D-1](http://www.ec.gc.ca/ozone/default.asp?lang=Fr&n=E06A6B0D-1)
- (2) Code de pratiques environnementales pour l'élimination des rejets de fluorocarbures provenant des systèmes de réfrigération et de conditionnement d'air –
<http://www.ec.gc.ca/Air/default.asp?lang=Fr&n=E702A47B-1>. [NDT : lien anglais périmé]
- c. Gestion des matières dangereuses :
- (1) DOAD 4003-1, Gestion des matières dangereuses –
http://admfincs.mil.ca/admfincs/subjects/daod/4003/1_f.asp
- (2) A-LM-187-004/JS-001, Le stockage, la manutention et l'élimination des matières dangereuses;
- (3) A-LM-188-001, Manuel d'approvisionnement, manutention des produits pétroliers et des combustibles;
- (4) Règlement sur les systèmes de stockage pour les produits pétroliers et produits apparentés – <http://www.ec.gc.ca/rs-st/default.asp?lang=Fr&n=06EF27CF-1>
- (5) [OCOMAR 66-5, Programme de gestion des matières dangereuses](http://marcom-comar.mil.ca/marc-ocom/V1/66-05-fra.doc) –
<http://marcom-comar.mil.ca/marc-ocom/V1/66-05-fra.doc>
- (6) [Lignes directrices du CCME sur la gestion des déchets biomédicaux au Canada](http://www.ccme.ca/assets/pdf/pn_1061_fr.pdf)
– http://www.ccme.ca/assets/pdf/pn_1061_fr.pdf.
- d. Solid Waste-Resource Management Regulations made under Section 102 of the *Environment Act* S.N.S. 1994-95, c. 1 –
<http://www.gov.ns.ca/just/regulations/regs/envsolid.htm>
- e. Planification d'une nouvelle activité ou d'un nouveau projet :

- (1) [Loi sur les pêches](http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/F-14/) – <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/F-14/>;
 - (2) [DOAD 4003-2, Évaluation environnementale](http://admfincs.mil.ca/admfincs/subjects/daod/4003/2_e.asp) – http://admfincs.mil.ca/admfincs/subjects/daod/4003/2_e.asp;
 - (3) [Règlements applicables d'Environnement Canada](http://www.ec.gc.ca/lcpe-cepa/fra/reglements/default.cfm?n=54FE5535-1) – <http://www.ec.gc.ca/lcpe-cepa/fra/reglements/default.cfm?n=54FE5535-1>.
- 2.1.12 Normes de l'Office des normes générales du Canada (ONGC) – il est possible d'en commander des exemplaires en composant le 1-800-665-2472 ou en envoyant sa demande par la poste, à l'adresse suivante : Place du Portage III, 6B1, 11, rue Laurier, Gatineau, QC K1A 1G6.
 - 2.1.13 Association canadienne de normalisation (CSA) – il est possible d'en commander des exemplaires en composant le 1-800-463-6727 ou en visitant la page Web <http://www.csa.ca/cm/ca/fr/standards>.
 - 2.1.14 *Loi sur les armes à feu*, L.C. 1995, ch. 39 – <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/F-11.6/>
 - 2.1.15 [Code canadien du travail, L.R.C., \(1985\) ch. L-2](http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/L-2/) – <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/L-2/>
 - 2.1.16 Code national de prévention des incendies – Canada 2005 – il est possible d'en commander des exemplaires en composant le 1-800-672-7990 ou en envoyant sa demande par la poste à l'adresse suivante : Vente de publications, M-20, Conseil national de recherches du Canada, Institut de recherche en construction, Ottawa (Ontario) Canada K1A 0R6.
 - 2.1.17 [Ordonnances de sécurité nautiques](http://www.cadets.ca/content-contenu.aspx?id=64076&LangType=3084) – <http://www.cadets.ca/content-contenu.aspx?id=64076&LangType=3084>
 - 2.1.18 [Ordonnance sur l'administration et l'instruction des cadets \(OAIC\) 14-41](http://www.cadets.ca/coats-saioc/cato-oaic/admin4.aspx#CATO%2014-41) (Appendice C de l'Annexe 1) – Champs de tir, <http://www.cadets.ca/coats-saioc/cato-oaic/admin4.aspx#CATO%2014-41>
 - 2.1.19 Échelle applicable du Manuel de génie construction des Forces canadiennes – il est possible d'en commander des exemplaires en composant le 613 995-2855.

3.0 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SOUTIEN

3.1 Remarques et conditions générales

- 3.1.1 Le NCSM ACADIA doit se trouver dans une collectivité capable de prendre en charge une augmentation de population d'environ 985 personnes à la fois, tout au long de la période d'occupation, qui connaîtra un afflux d'environ 1300 personnes. Un centre médical doté d'installations d'urgence doit être accessible par transport terrestre en moins de 30 minutes depuis toutes les installations, et les autres services, notamment le dentiste, l'optométriste, le barbier, le service de police et le service d'incendie, doivent être accessibles par transport terrestre en moins de 30 minutes à partir du Centre d'instruction principal.
- 3.1.2 Les personnes identifiées à la Figure 1 proviennent principalement des provinces de l'Atlantique et, à ce titre, le NCSM ACADIA doit se trouver à Terre-Neuve et Labrador, en Nouvelle-Écosse, au Nouveau-Brunswick ou à l'Île-du-Prince-Édouard afin de permettre l'optimisation des coûts du transport aller-retour de plus de 1300 personnes au centre d'instruction.
- 3.1.3 **Formation spécialisée:** En raison des exigences du cours Second maître de manœuvre, l'entrepreneur doit fournir :

- a. des installations d'instruction pour le cours Lutte contre l'incendie et lutte contre les avaries dotées de l'équipement nécessaire pour procéder à l'instruction ci-dessous, dont le détail se trouve à l'Annexe A :
 - (1) instruction en lutte contre l'incendie;
 - (2) agir dans une équipe d'intervention rapide en cas d'inondation;
 - (3) instruction sur les appareils respiratoires autonomes;
 - (4) participation à des simulations de lutte contre les avaries.

 - b. Ces exigences peuvent être satisfaites par une installation de formation du Canada ou autre installation de formation civile. Si de telles installations doivent servir pour satisfaire à ces exigences d'instruction, elles doivent se situer dans un rayon de 400 km du CIEC. L'entrepreneur assume tous les frais d'hébergement, de transport et de repas pour les stagiaires et le personnel lorsqu'ils sont à l'extérieur du CIEC. On estime les effectifs de cette instruction à deux groupes de 30, à raison de deux jours par groupe. Le Canada transmettra les dates de l'instruction 60 jours à l'avance.

 - c. Si le CIEC se situe dans un rayon de 400 km de Shearwater, N.-É., le Canada prendra les dispositions nécessaires pour que l'instruction soit donnée dans les installations des Forces canadiennes et il assumera la responsabilité de l'hébergement et des repas. L'entrepreneur assumera tous les frais de transport.
- 3.1.4 Le Canada fournira à l'entrepreneur l'estimation des frais d'hébergement et de repas au moins 60 jours avant le début de la période d'occupation.
 - 3.1.5 Le CIEC impliquera la présence de contingents de marche d'approximativement 25 cadets, qui prendra généralement la plus grande part d'une voie de circulation, puisque c'est ainsi que les cadets se déplacent d'un endroit à un autre. Il pourrait également arriver, en général une fois par semaine, que la circulation soit bloquée en raison de la présence de plusieurs contingents de marche à la fois pour des parades et des cérémonies. L'entrepreneur doit veiller à ce que le blocage de la circulation prévue soit permis sur les routes reliant les différentes installations occupées par le Canada.
 - 3.1.6 L'entrepreneur doit veiller à ce que les routes et les trottoirs qui font partie des diverses zones d'instruction destinées à être utilisées par le Canada soient entretenues, de sorte qu'elles sont sans danger pour les véhicules et les piétons.
 - 3.1.7 Pendant la période d'occupation, l'entrepreneur doit fournir des panneaux de signalisation précisant les restrictions de stationnement, les limites de vitesse, le nom des bâtiments, leur emplacement, ainsi que des panneaux indicateurs.
 - 3.1.8 L'entrepreneur doit veiller à ce que les terrains entourant toutes les installations et les zones d'instruction extérieures fournies au Canada soient entretenus, propres et sécuritaires, notamment par un éclairage extérieur.
 - 3.1.9 Pour un fonctionnement optimal du CIEC, les installations suivantes doivent être situées dans une même région géographique (et désignées sous le nom de Centre d'instruction principal) (re 1.4) : l'administration, la clinique sans rendez-vous, les salles de musique, les salles à manger, l'hébergement, le soutien de l'instruction, le terrain de parade, le champ de tir et la piste du biathlon d'été, ainsi que les installations récréatives. L'entrepreneur doit veiller à ce que ces installations se trouvent à distance de marche les unes des autres, plus particulièrement :
 - a. les installations d'hébergement doivent se situer dans un rayon de 900 m des salles à manger, du terrain de parade et de la clinique sans rendez-vous;
 - b. Le terrain de parade doit être dans 900m des les installations de l'administration, les salles de musique et le soutien de l'instruction.

- 3.1.10 L'entrepreneur doit veiller à ce que tous les services, tout l'équipement et tout l'ameublement fournis par lui soient en place et disponibles avant la période d'occupation.
- 3.1.11 L'entrepreneur est tenu de fournir une liste des installations qui seront utilisées par Canada dans les 30 jours précédant la période d'occupation. Un représentant du Canada et l'entrepreneur doivent procéder à l'inspection annuelle de l'intérieur de toutes les installations, avant la période d'occupation. On établira l'inventaire de ce qui se trouve dans les installations et les déficiences ou dommages seront consignés sur une fiche d'inspection, dont chaque partie conservera une copie. À la suite de l'inspection, les clés des installations seront remises au représentant du Canada.
- 3.1.12 L'entrepreneur doit veiller à ce que toutes les installations et tous les bâtiments occupés ou utilisés par le Canada soient entretenus et conformes aux lois, décrets, règlements et codes applicables de tous les gouvernements et paliers administratifs, notamment les gouvernements fédéral et provinciaux, ainsi que les administrations territoriales, régionales et municipales, tels le Code national du bâtiment du Canada, le Code canadien du travail, le Code national de prévention des incendies, le Code canadien de l'électricité et la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement*. L'entrepreneur doit veiller à ce que les services alimentaires et les installations de restauration soient conformes au Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires, au Règlement fédéral sur les halocarbures, à la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement* et au Manuel des services d'alimentation du MDN. Dans le cas où les normes établies dans les diverses références divergent, la norme plus exigeante s'applique.
- 3.1.13 L'entrepreneur doit veiller à ce que les installations et les bâtiments fournis au Canada respectent les niveaux d'éclairage minimums suivants :
- a. installations sanitaires – 300 lux;
 - b. zones d'hébergement – de 150 à 300 lux;
 - c. auditoriums – de 100 à 200 lux;
 - d. entrée des bâtiments – 50 lux;
 - e. salles de classe – de 300 à 500 lux;
 - f. salles de conférence – 300 lux;
 - g. couloirs et escaliers – 50 lux;
 - h. salles à manger – 100 lux;
 - i. ascenseurs – 50 lux;
 - j. bureau des finances – 500 lux;
 - k. travaux de précision – de 1000 à 2000 lux;
 - l. cuisine, zone de préparation des repas – 500 lux;
 - m. blanchisseries – 300 lux;
 - n. bibliothèque – de 300 à 500 lux;
 - o. entrées – 100 lux;
 - p. zones techniques et d'entretien – de 500 à 700 lux;
 - q. bureaux et postes de travail – de 300 à 500 lux;
 - r. parcs de stationnement (couverts) – 20 lux;
 - s. parcs de stationnement (ouverts) – 2 lux;
 - t. lieux d'entreposage (extérieurs) – 20 lux;
 - u. lieux d'entreposage (intérieurs) – 50 lux;
 - v. éclairage de rues (chaussée) – 7 lux;
 - w. salles d'examen de la clinique sans rendez-vous – 500 lux.
- 3.1.14 L'entrepreneur doit fournir l'éclairage de secours dans toutes les installations utilisées par le Canada.

- 3.1.15 L'entrepreneur doit fournir un lieu de rassemblement d'urgence éclairé à l'extérieur, capable de contenir jusqu'à 950 personnes. Le terrain de parade de la section 4.2 de l'énoncé des travaux pourrait servir de lieu de rassemblement d'urgence à l'extérieur.
- 3.1.16 L'entrepreneur doit veiller à ce qu'il y ait des prises électriques homologuées dans les quartiers et les installations, conformes aux codes nationaux du bâtiment et aux exigences du CIEC, conformément aux dispositions subséquentes de l'énoncé des travaux.
- 3.1.17 L'entrepreneur doit fournir un approvisionnement en eau potable constant dans toutes les installations, en conformité avec les Recommandations pour la qualité de l'eau potable du Canada. Outre l'approvisionnement en eau potable dans toutes les installations, l'entrepreneur doit fournir un approvisionnement en eau potable constant aux grands bateaux dans les zones des opérations en mer, les zones sportives, ainsi que les zones d'exercice militaire et d'instruction.
- 3.1.18 L'entrepreneur doit fournir des lieux de travail convenablement meublés pendant la période d'occupation, conformément à l'énoncé des travaux. L'entrepreneur doit veiller à ce que chaque espace de travail soit doté d'un bureau, d'un fauteuil de bureau, d'un enfermé éclairage et de prises électriques en nombre suffisant pour satisfaire aux exigences présentées dans les dispositions subséquentes de l'énoncé des travaux.
- 3.1.19 L'entrepreneur devrait fournir au moins un tableau d'affichage d'une taille minimale de 1 m² dans les aires communes ci-dessous :
- a. zones communes d'hébergement;
 - b. centre des opérations, conformément à la Figure 2;
 - c. entrée principale de la clinique sans rendez-vous;
 - d. entrée principale de tous les bâtiments d'instruction.
- 3.1.20 L'entrepreneur doit veiller à ce que des installations sanitaires accessibles se trouvent tous les bâtiments de salles de classe et de bureaux.
- 3.1.22 L'entrepreneur doit fournir au minimum deux toilettes portatives et un lave-mains sur chaque site d'instruction extérieur situé à plus de 180 m d'une installation sanitaire intérieure. L'entrepreneur doit veiller à ce que les toilettes portatives et les lave-mains soient nettoyés et réapprovisionnés aussi souvent que nécessaire, en fonction de l'utilisation.
- 3.1.23 L'entrepreneur doit fournir des récipients pour la collecte des déchets, des matières recyclables et des produits consignés dans toutes les installations et zones d'instruction. Il doit également fournir des récipients pour la collecte des matières compostables dans les zones de restauration désignées. L'entrepreneur doit enlever les ordures et les matières recyclables et compostables en temps opportun et entretenir les récipients, ce qui comprend leur nettoyage et leur remplacement, au besoin. Le Canada sera responsable de l'enlèvement des produits consignés.
- 3.1.24 L'entrepreneur doit permettre, au début de juin ou à la demande du Canada, l'accès à toutes les installations utilisées par le Canada, aux fins des inspections relatives à la prévention des incendies, à la médecine préventive (Méd Prév), aux matières dangereuses, à l'environnement et à la sécurité. L'entrepreneur doit satisfaire aux exigences minimales établies dans les rapports d'inspection et donner au Canada un suivi par écrit sur le statut de toutes les infractions, dans les 14 jours civils suivant la réception des rapports.
- 3.1.25 À la fin de la période d'occupation et lorsque les occupants ont quitté une installation, en tout ou en partie, l'entrepreneur, accompagné d'un représentant du Canada, doit inspecter l'intérieur de l'installation, y compris les chambres. L'inventaire de l'installation préalablement établi doit être vérifié et on doit noter les irrégularités ou les excédents. En outre, les dommages et les défauts seront consignés, à l'exception de l'usure normale n'ayant pas été notée

précédemment. Chaque partie conservera des copies de la fiche d'inspection de départ. Toutes les clés seront remises à l'entrepreneur après l'inspection.

- 3.1.26 L'entrepreneur doit présenter un rapport décrivant les défauts et les dommages constatés lors de l'inspection de départ, accompagné de photographies desdits dommages, au responsable technique du contrat du Canada, dans les 14 jours civils suivant la fin de l'occupation du Canada. Le Canada sera responsable de tous les dommages, à l'exception de l'usure normale, notés lors de l'inspection de départ et qui n'avaient pas été notés lors de l'inspection initiale effectuée avant l'occupation. L'entrepreneur devra effectuer toutes les réparations avant le 31 mars de l'exercice en cours. L'entrepreneur doit obtenir l'autorisation du Canada pour effectuer des réparations en dehors de l'exercice en cours.
- 3.1.27 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit nommer un représentant pour assister à un exercice d'intervention d'urgence dirigé par le Canada. L'entrepreneur doit fournir toute l'information d'intervention d'urgence particulière aux installations utilisées par le Canada, avant la période d'occupation.
- 3.1.28 L'entrepreneur doit veiller à ce que son personnel et ses sous-traitants fassent l'objet d'une vérification de fiabilité (antécédents criminels et registre des enfants maltraités), par l'intermédiaire du Centre d'information de la police canadienne (CIPC). Si un candidat refuse d'autoriser ou de fournir une demande de vérification de fiabilité ou ne fournit pas de renseignements exhaustifs et exacts, le poste doit lui être refusé. Avant la période d'occupation, l'entrepreneur doit fournir une déclaration écrite confirmant que toutes les vérifications de fiabilité ont été effectuées. Si des vérifications révèlent des infractions ou des accusations, l'entrepreneur doit l'indiquer dans sa lettre; il n'est pas nécessaire d'identifier le candidat. Le Canada se réserve le droit de refuser toute personne considérée comme représentant un risque élevé dans un milieu de jeunes.
- 3.1.29 L'entrepreneur doit fournir un questionnaire des installations et des services dans la région du camp, avec une autorité suffisante au sein de l'organisation de l'entrepreneur pour mettre en œuvre et gérer tous les travaux requis en vertu du contrat. L'entrepreneur doit fournir au Canada un point de contact « après les heures normales de travail » au sein de son organisation.
- 3.1.30 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit convoquer des réunions, dans les installations de l'entrepreneur ou dans un autre lieu, comme il est convenu entre l'entrepreneur et l'autorité contractante. Sauf indication contraire, ces réunions seront coprésidées par le Canada et l'entrepreneur.

Voici des exemples de réunions : réunion en vue de l'examen du projet, réunions des opérations et séances d'information hebdomadaires. À tout le moins, l'entrepreneur doit accepter de participer aux réunions ci-dessous avec le Canada.

- a. Réunion de lancement. Les sujets abordés lors de cette réunion incluront notamment : une séance d'information donnée par l'entrepreneur sur sa société et son mode de fonctionnement relatif à la gestion du contrat, les rôles et les responsabilités du personnel clé, les points de contact, les principales conditions contractuelles, l'examen de toutes les portions pertinentes de la soumission de l'entrepreneur avec l'accent mis sur les exigences contractuelles identifiées comme n'étant pas encore respectées au moment de la soumission ou de l'attribution du contrat, les échéanciers, les livrables, les communications, dont les procédures relatives au contrôle et aux rapports d'avancement, ainsi que les procédures de gestion des risques et des enjeux.
- b. Réunion annuelle de la période précédant l'occupation. Les sujets abordés lors de cette réunion comprendront : les mesures de suivi découlant de la correspondance et des réunions précédentes, les questions contractuelles, des dates précises de la période d'occupation à venir, les enjeux et préoccupations, ainsi que les modifications apportées

à la prestation des services en raison de leçons apprises ou en vue de réaliser de possibles gains d'efficacité.

- c. Réunion annuelle de la période suivant l'occupation. Les sujets abordés lors de cette réunion incluront notamment : les commentaires recueillis auprès des occupants relativement au rendement de l'entrepreneur pendant la période d'occupation, les observations de l'entrepreneur et du Canada, les mesures de suivi découlant de la correspondance et des réunions précédentes, les questions contractuelles, ainsi que l'étude du rapport produit à la suite de l'inspection de départ, de même que les dates des réparations, au besoin.

- 3.1.31 L'entrepreneur doit s'assurer que toute la signalisation liée à l'emplacement des bâtiments, la sécurité, l'environnement et des services alimentaires sont affichés dans les deux langues officielles.
- 3.1.32 L'entrepreneur doit mettre en œuvre un programme de contrôle et d'assurance de la qualité, ainsi qu'un programme d'amélioration continue, pour augmenter la productivité et améliorer le service à la clientèle. Le programme doit vérifier et contrôler la qualité, la quantité et la salubrité des ressources utilisées, ainsi que la qualité de tous les services fournis. L'entrepreneur doit permettre aux représentants de l'accès du Canada à toutes les installations où l'entrepreneur exerce ses activités d'assurance de la qualité et de gestion des contrats. En tout temps, l'entrepreneur doit viser l'amélioration de la satisfaction des consommateurs, en utilisant un système de rétroaction adéquat, établi par lui. Un exemple de Rapport d'incident relatif au rendement figure à l'Appendice 8 de l'Annexe B.
- 3.1.33 L'entrepreneur doit fournir au RT une réponse par écrit à tous les rapports d'inspection, dans les 48 heures suivant la réception du rapport. La réponse de l'entrepreneur doit préciser les mesures qu'il a prises en vue de corriger les éléments de préoccupation consignés au rapport.

3.2 Hébergement

- 3.2.1 L'entrepreneur doit fournir de l'hébergement conformément au calendrier prévu des arrivées et des départs fourni par le Canada 60 jours avant la période d'occupation. Le nombre de nuitées estimé est détaillé à la Figure 1. L'entrepreneur doit veiller à ce que les conditions suivantes soient respectées :
 - a. l'hébergement doit être dans une installation à parois et toiture fixes;
 - b. des téléphones publics devraient être mis à la disposition des occupants dans tous les bâtiments d'hébergement; sinon, un téléphone public accessible 24 heures sur 24 doit se trouver dans un rayon de 450 m de chaque bâtiment;
 - c. les bâtiments d'hébergement doivent être bien chauffés, éclairés, électrifiés, pourvus en eau potable et être reliés aux services d'égout, conformément aux exigences de l'Association canadienne de normalisation (CSA).
- 3.2.2 L'entrepreneur doit veiller à ce que cadets-cadres, les cadets stagiaires et le personnel adulte soient logés séparément. L'entrepreneur doit veiller à ce que l'hébergement satisfasse minimalement aux exigences présentées à la Figure 1.
- 3.2.3 L'entrepreneur doit fournir les articles suivants à chaque occupant :
 - a. un lit à une place et un matelas acceptables. Les matelas en vinyle sont préférables aux matelas en tissu. Le Canada se réserve le droit de déterminer ce qui est acceptable. Les lits superposés sont acceptables pour les cadets stagiaires;

- b. deux draps, un oreiller, une taie d'oreiller, deux couvertures (dont l'une en tissu épais) et une housse de matelas. À la demande d'un cadet ou membre du personnel souffrant d'allergies, l'entrepreneur doit fournir un autre type de linge de lit, jusqu'à un maximum de 10 % des occupants. À tout le moins, l'entrepreneur doit veiller à ce que les draps et les taies d'oreiller soient changés contre du linge de lit propre une fois par semaine. L'entrepreneur doit ramasser le linge de lit dans les zones d'hébergement et les livrer à l'installation de blanchisserie. Les occupants seront responsables de défaire et de faire leur lit;
 - c. un jeu complet de linge de lit propre (incluant les couvertures à tissu épais et les housses de matelas) à l'arrivée de chaque nouveau groupe de cadets;
 - d. un grand casier ou un placard pour le rangement sûr des effets personnels et pour pendre les vêtements, uniformes, etc. Le Canada fournira les cadenas, au besoin.
- 3.2.4 L'entrepreneur doit s'assurer linge supplémentaire est disponible au Canada en cas de besoin, jusqu'à 10 % de l'occupation.
- 3.2.5 L'entrepreneur doit veiller à ce que toutes les fenêtres des zones de couchage et des installations sanitaires soient dotées de rideaux ou de stores.
- 3.2.6 L'entrepreneur doit veiller à ce que des moustiquaires soient apposés sur toutes les fenêtres susceptibles d'être ouvertes.
- 3.2.7 L'entrepreneur doit veiller à ce que l'éclairage soit encastré et adéquat (au plafond ou luminaire).
- 3.2.8 L'entrepreneur doit fournir des installations sanitaires dans les bâtiments d'hébergement pour tout le personnel adulte, et, dans le cas des cadets et des cadets-cadres, des installations sanitaires dans les bâtiments d'hébergement ou dans un bâtiment isolé situé à proximité des bâtiments d'hébergement. Il doit y avoir des installations sanitaires distinctes pour les hommes et les femmes. Les installations sanitaires doivent comporter au minimum :
- a. une douche par 10 occupants, les douches étant dotées de partitions pour garantir l'intimité;
 - b. une toilette et un urinoir par 13 occupants de sexe masculin;
 - c. deux toilettes par 13 occupantes;
 - d. un évier avec distributeur de savon par 10 occupants;
 - e. un distributeur de serviettes de papier ou un sèche-mains par 20 occupants;
 - f. un nombre approprié de récipients à déchets par installation, notamment des récipients couverts distincts pour les produits d'hygiène féminine, disposés dans les cabines de toilette ou tout juste à l'extérieur des cabines.
- 3.2.9 L'entrepreneur doit fournir des installations de blanchisserie dans les bâtiments d'hébergement pour tout le personnel adulte, et, dans le cas des cadets et des cadets-cadres, des installations de blanchisserie accessibles 24 heures sur 24 dans les bâtiments d'hébergement ou dans un bâtiment isolé situé à proximité des bâtiments d'hébergement. L'entrepreneur doit veiller à ce que ces installations soient accessibles à tous les occupants, sans frais pour eux. Les installations de blanchisserie doivent comporter au minimum :
- a. une lessiveuse de grade industriel et un sèche-linge de grade industriel par 25 occupants;

- b. une cuve de lavage par 50 occupants;
 - c. une planche à repasser et un fer à repasser par 14 occupants;
 - d. des prises électriques en nombre suffisant pour faire fonctionner tous les fers à repasser fournis.
- 3.2.10 Dans chaque bâtiment d'hébergement de cadets et de cadets-cadres, l'entrepreneur doit prévoir une pièce destinée au personnel de surveillance dans laquelle se trouve une table ou un bureau, une chaise et un téléphone.
- 3.2.11 L'entrepreneur doit fournir un lieu d'entreposage pour les bagages dans les immeubles d'hébergement des cadets et des cadets-cadres.
- 3.2.12 L'entrepreneur doit fournir un espace commun dans chaque bâtiment d'hébergement avec une capacité d'accueil minimale et des sièges pour 20 % des occupants. Les zones communes des bâtiments pour adultes devraient être équipées de la télévision par câble et d'Internet haute vitesse, sans frais pour les occupants.
- 3.2.13 L'entrepreneur doit fournir les produits et l'équipement de nettoyage dans chaque établissement d'hébergement et afficher les fiches signalétiques des produits fournis. Sauf indication contraire, les occupants sont responsables du nettoyage quotidien de leur chambre ou de leur zone de couchage, à l'aide des produits et de l'équipement de nettoyage fournis par l'entrepreneur.
- 3.2.14 L'attribution de l'hébergement ou des zones de couchage se fait à la discrétion du Canada. Les représentants du Canada seront disponibles pour coordonner et superviser les arrivées et les départs, notamment la répartition des places et la remise et la collecte des clés. Les clés perdues seront remplacées aux frais du Canada, qui informera l'entrepreneur si une clé a été perdue.
- 3.2.15 Pour des raisons de sécurité, l'entrepreneur doit veiller à ce que les zones d'hébergement à attribuer aux cadets et cadets-cadres soient occupées exclusivement par le Canada.
- 3.2.16 L'entrepreneur doit satisfaire minimalement aux exigences en matière d'hébergement présentées à la Figure 1. La Figure 1 présente les effectifs hebdomadaires approximatifs d'occupants et le type d'hébergement requis.

Élément	Groupe	Semaine 1	Semaine 2	Semaines 3-8	Semaine 9	Type et surface habitable par occupant	Caractéristiques et commentaires
1	Personnel Capf	1	1	1	1	Chambre individuelle 13,5 m ²	a. doit avoir le téléphone; b. salle de bains préférable.
2	Personnel Capc	9	11	11	9	Chambre individuelle 11,6 m ²	a. salle de bains préférable.
3	Personnel Ltv	33	42	42	33	Chambre pour deux personnes 7,4 m ²	a. maximum de deux personnes par chambre; b. salle de bains préférable.
4	Personnel Ens 1	22	126	126	22	Chambre pour quatre personnes 5 m ²	a. maximum de quatre personnes par chambre; b. salle de bains préférable.
5	Personnel S/off sup	6	7	7	6	Chambre pour deux personnes 7,4 m ²	a. maximum de deux personnes par chambre; b. salle de bains préférable.
6	Personnel S/off sub	2	8	8	2	Chambre pour quatre personnes 5 m ²	a. maximum de quatre personnes par chambre; b. salle de bains préférable.
7	Cadet-cadre	0	140	140	0	3,7 m ² , dortoirs ouverts 2,8 m ² , dortoirs avec cloisons	a. dans le cas des chambres partagées, surface habitable minimale de 5 m ² par occupant; b. il devrait y avoir un bureau avec lampe de bureau et une chaise par chambre, ou par 10 occupants dans le cas des dortoirs ouverts ou cloisonnés; c. une prise électrique par cadet dans les zones de couchage.
8	Cadet	0	0	650	0	3,7 m ² , dortoirs ouverts 2,8 m ² , dortoirs partitionnés	a. dans le cas des chambres partagées, surface habitable minimale de 5 m ² par occupant;
9	Total	73	335	985	73		

Figure 1 : Exigences en matière d'hébergement

3.3 Administration

3.3.1 À la demande du Canada l'entrepreneur doit fournir une grande installation de 350 sièges aptes à faire des présentations, organiser des concerts, projection de films, etc à être utilisée par le Canada, le Canada fournit un cahier des charges de 60 jours avant l'occupation. Il y aura des moments Canada exigera l'utilisation de cette installation en dehors du calendrier d'origine des exigences et à ces occasions le Canada fournira au minimum 48 heures de préavis et de travailler avec l'entrepreneur afin de coordonner une solution mutuellement convenue calendrier modifié d'utilisation.

3.3.2 L'entrepreneur doit fournir un lieu de présentation des trophées, récompenses et plaques dans le bâtiment principal de l'administration. La vitrine devrait être d'au moins 65 cm de profondeur, 2 m de hauteur et 2 m de largeur, avoir trois étagères et une vitre transparente.

3.3.3 L'entrepreneur doit satisfaire aux exigences en matière d'espace de travail présentées à la Figure 2. Comme le précise la section 1.4, la superficie minimale des bureaux doit être de 7,4 m², sauf indication contraire, et on doit pouvoir les sécuriser. La superficie minimale des postes de travail doit être de 3,7 m². Les exigences relatives aux espaces de travail des divers départements d'instruction sont décrites aux sections 4 et 5 de l'énoncé des travaux.

Élément	Occupant	Type	Espaces de travail	Téléphone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	Cmdt	Bureau individuel 15 m ²	1	1	1	a. devrait avoir six sièges supplémentaires.
2	Second	Bureau individuel 11,5 m ²	1	1	1	a. doit être dans un lieu partagé avec le bureau du commandant.
3	Capitaine d'armes	Bureau double, 15 m ²	2	1	1	a. doit être dans un lieu partagé avec le bureau du commandant.
4	Secrétaire du CO	Bureau individuel 7,4 m ²	1	1	2	a. doit être dans un lieu partagé avec le bureau du commandant; b. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
5	Gestion des conflits des unités de cadets	Bureau individuel 7,4 m ²	1	1	2	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
6	Services de soutien	Bureau individuel 9 m ²	1	1	1	a. doit être dans un lieu partagé avec le bureau de l'administration; b. devrait être partagé avec le bureau du second.
7	Salle de l'administration et des rapports	Bureau partagé	4	3	3	a. un comptoir de réception et une zone de tri du courrier; b. une connexion informatique pour l'imprimante réseau; c. deux téléphones ayant le même numéro; d. une ligne téléphonique pour un télécopieur.
8	Centre des opérations	Bureau partagé	3	2	3	a. doit comporter un comptoir de service; b. doit comporter une armoire à clés fixe; c. doit être situé près de l'entrée principale; d. doit avoir un tableau d'affichage, aux dimensions minimales de 1 m ² ; e. une connexion informatique pour l'imprimante réseau; f. deux téléphones avec un numéro distinct.
9	Police militaire	Bureau partagé	3	2	1	a. devrait avoir trois chaises supplémentaires; b. deux téléphones, possiblement sur une même ligne.
10	Aumôniers	Bureau partagé	2	1	1	a. devrait avoir trois sièges supplémentaires.
11	Conseiller des jeunes	Bureau partagé	2	1	1	a. devrait avoir trois sièges supplémentaires.

Figure 2 : Exigences en matière d'administration

Élément	Occupant	Type	Espaces de travail	Téléphone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
12	Officier des finances	Bureau individuel 7,4 m ²	1	1	1	a. doit être dans un lieu partagé avec le bureau des finances;
13	Bureau des finances	Bureau partagé 80 m ²	3	1	4	a. doit comporter un comptoir de service; b. doit être accessible toute l'année en raison des dimensions du coffre-fort; peut également servir de lieu d'entreposage des classeurs du Canada pendant la période non de non-occupation; c. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
14	Bureau des normes	Bureau partagé 25 m ²	3	1	4	a. la superficie comprend a zone de tri; b. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
15	OSI	Bureau individuel 9 m ²	1	1	1	a. doit être situé dans le même bâtiment que le serveur de réseau.
16	Hébergement, services d'alimentation, transport	Postes de travail	4	4	6	a. deux connexions informatiques pour l'imprimante réseau; b. ce pourrait être des bureaux individuels.
17	Salle de conférence	Conforme à la description		1	1	a. doit être dans un lieu partagé avec le bureau du commandant; b. une table de conférence avec 20 sièges; c. devrait avoir un écran de projection; d. téléphone de conférence.
18	OIU	Bureau individuel 7,4 m ²	1	1	2	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
19	Bureau de l'approvisionnement	Bureau individuel 15 m ²	2	2	2	a. doit être accessible toute l'année; b. doit être chauffé toute l'année; c. doit offrir l'accès à des installations sanitaires toute l'année; d. une ligne téléphonique pour un télécopieur; e. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
20	Bibliothèque	Pièce sécurisée 9 m ²	0	0	0	a. chauffée toute l'année.

Figure 2 suite: Exigences en matière d'administration

3.4 Lieux d'entreposage

- 3.4.1 L'entrepreneur doit fournir des installations chauffées et non chauffées pouvant servir à l'entreposage des biens du Canada. Ces installations doivent être sécurisées à la satisfaction du Canada et, au besoin, l'entrepreneur doit y apporter les modifications nécessaires déterminées par le Canada.
- 3.4.2 L'entrepreneur doit fournir au minimum les installations d'entreposage présentées à la Figure 3. L'entrepreneur doit fournir ces installations d'entreposage toute l'année et le Canada doit conserver le droit de contrôler l'accès toute l'année à toutes les installations d'entreposage occupées toute l'année.
- 3.4.3 Aux fins de contrôle, les installations d'entreposage réservées à l'approvisionnement doivent se situer dans un rayon de 5 km l'une de l'autre, et les installations d'entreposage réservées aux autres départements d'instruction doivent être situées dans un rayon de 5 km de leurs sites d'instruction individuels.

Élément	Lieux d'entreposage	Type	Téléphone	Caractéristiques et commentaires
1	Zone de distribution	Pièce sécurisée 450 m ²	1	a. doit être dans un lieu partagé avec le bureau de l'approvisionnement; b. doit se situer dans un rayon de 450 m du bâtiment de l'Administration; c. aurait un comptoir de service vitré susceptible d'être sécurisé.
2	Entreposage des armes	Pièce sécurisée 16 m ²	1	a. doit être chauffé toute l'année; b. le Canada doit y avoir un accès exclusif toute l'année; c. doit être un bâtiment indépendant, et des barres ou des treillis métalliques doivent être installés sur toutes les fenêtres; d. doit être séparé de l'entrepôt des munitions; e. doit être équipé d'un système de sécurité relié et contrôlé; f. doit se situer dans un rayon de 450 m du terrain de parade; g. doit être conforme à la <i>Loi sur les armes à feu</i> et au <i>Code criminel</i> du Canada.
3	Entreposage des munitions	Pièce sécurisée 4 m ²	1	a. doit être chauffé toute l'année; b. le Canada doit y avoir un accès exclusif toute l'année; c. doit permettre la fixation au plancher de deux boîtes de munitions; d. doit être équipé d'un système de sécurité relié et contrôlé; e. dans le même bâtiment que l'entrepôt des armes; f. doit être conforme à la <i>Loi sur les armes à feu</i> et au <i>Code criminel</i> du Canada.
4	Entreposage des PP (Op Mer)	Entreposage extérieur 10 m ²	0	a. doit se trouver à l'extérieur, au site d'instruction des OP nav et se conformer à toute la législation du Canada et à tous les règlements en matière d'environnement; b. doit pouvoir être sécurisé.
5	Entreposage des PP (Site OP Mer)	Entreposage extérieur 10 m ²	0	a. doit se trouver à l'extérieur, au site d'instruction des OP nav et se conformer à toute la législation du Canada et à tous les règlements en matière d'environnement; b. doit pouvoir être sécurisé.
6	Entreposage (Approvisionnement)	Entreposage intérieur 200 m ²	1	a. doit être chauffé toute l'année; b. doit avoir de grandes portes d'accès, aux dimensions minimales de 2,7 m de largeur par 2,1 m de hauteur, avec rampes d'accès pour accueillir un chariot élévateur; c. doit être situé dans un rayon 450 m du bureau de l'approvisionnement.
7	Entreposage Entrepôt de l'approvisionnement	Entreposage intérieur 500 m ²	1	a. doit pouvoir être sécurisé; b. doit avoir de grandes portes d'accès, aux dimensions minimales de 2,7 m de largeur par 2,1 m de hauteur, avec rampes d'accès pour accueillir un chariot élévateur; c. doit avoir des plafonds d'une hauteur minimale de 4,8 m; d. doit être situé dans un rayon 450 m du bureau de l'approvisionnement.
8	Entreposage (musique)	Entreposage intérieur 125 m ²	1	a. doit être chauffé toute l'année à des températures constantes de 15 à 20 °C; b. peut être constitué de plusieurs pièces; c. certains lieux d'entreposage des instruments doivent être équipés d'un système de sécurité contrôlé et le Canada doit y avoir l'accès exclusif.
9	Entreposage (OP Mer)	Entreposage intérieur et extérieur 1060 m ²	0	a. requis toute l'année; b. peut être une combinaison d'espaces intérieurs et extérieurs; c. certains lieux peuvent également servir de bureau ou de salle de classe pendant la période d'occupation; d. doit avoir de grandes portes d'accès, aux dimensions minimales de 2,7 m de largeur par 2,1 m de hauteur, avec rampes d'accès pour accueillir un chariot élévateur; e. doit avoir des plafonds d'une hauteur minimale de 4,8 m; f. les lieux doivent permettre : (1) une superficie d'entreposage intérieur de 130 m ² ; (2) une superficie d'entreposage de 930 m ² pour les baleiniers et les embarcations à moteur. L'entreposage intérieur doit être privilégié. Sinon, les lieux d'entreposage extérieur doivent être couverts (baraque) et sécurisés (clôtures, accès protégé).
10	Entreposage (Op Mer)	Entreposage intérieur et extérieur 830 m ²	0	a. requis toute l'année; b. peut être une combinaison d'espaces intérieurs et extérieurs; c. doit avoir de grandes portes d'accès, aux dimensions minimales de 2,7 m de largeur par 2,1 m de hauteur, avec rampes d'accès pour accueillir un chariot élévateur; d. certains lieux peuvent également servir de bureau ou de salle de classe pendant la période du CIEC; e. les lieux doivent offrir : 1) un lieu d'entreposage intérieur de 145 m ² ; 2) l'entreposage des bateaux à voile et à moteur. L'entreposage intérieur doit être privilégié. Sinon, les lieux l'entreposage extérieur doivent être couverts (baraque) et sécurisés (clôtures, accès protégé). 3) un lieu d'entreposage de 55 m ² , séparé des autres lieux d'entreposage.
11	Entreposage (soutien de l'instruction)	Entreposage intérieur 100 m ²	0	a. requis toute l'année; b. doit être divisé en deux pièces distinctes au minimum; 1) une superficie de 30 m ² pour l'entreposage relatif aux parades; 2) une superficie de 70 m ² pour l'entreposage de l'équipement sportif; c. doit se situer dans un rayon de 900 m du terrain de parade et des terrains de sport.

Figure 3 : Exigences en matière d'entreposage

3.5 Communications de données

- 3.5.1 **Connectivité des communications.** L'entrepreneur doit fournir un système de communications de données câblé dans toutes les installations occupées pendant la période allant de la mi-mai à la fin août. L'entrepreneur doit garantir les communications de données vers l'armoire principale de communications et vers tout lieu occupé en permanence par le Canada, toute l'année.
- 3.5.2 **Lignes de communication.** L'entrepreneur doit fournir un minimum de 5 lignes de communications de données dans chaque espace de travail, selon les exigences de l'énoncé des travaux. Dans chaque espace de travail, et selon le nombre d'occupants dans la pièce, l'entrepreneur doit veiller à ce qu'il y ait une sortie de données vocales (SDV) située à une distance maximale de 3 m des autres SDV, ou selon un aménagement convenu entre le Canada et l'entrepreneur, à revoir annuellement. En outre, le nombre de SDV disponibles doit tenir compte de l'équipement utilisé et du type d'espace de travail, notamment : ordinateurs à accès commun ou en groupe, imprimantes réseau, numériseurs réseau, projecteurs réseau et photocopieurs réseau. Cette question devra faire l'objet d'une entente entre le Canada et l'entrepreneur.
- 3.5.3 **Armoire de communications.** L'entrepreneur doit fournir une armoire principale de télécommunications (APT) pour le serveur réseau du CIEC, ainsi que d'autres équipements de communications requis. Les dimensions minimales de l'APT sont de 2,4 m x 3 m. Elle doit être climatisée, sa température ambiante ne devant pas dépasser 25 degrés Celsius. L'emplacement doit faire l'objet d'un commun accord entre l'entrepreneur et le gestionnaire régional de l'information et de la technologie de l'information, dans le but de veiller à maintenir la connectivité réseau et de l'espace suffisant. S'il est impossible d'offrir un espace adéquat pour l'équipement du CIEC, l'entrepreneur doit fournir une armoire autonome, approuvée par l'industrie et verrouillable, qui sera installée dans le bureau de l'Officier des systèmes d'information (OSI), avec une connectivité données adéquate vers l'armoire de communications. L'accès à l'APT est aux lieux fournis à l'OSI doit être contrôlé et limité aux membres du personnel de la TI identifiés par le Canada et l'entrepreneur. Le Canada doit y avoir accès toute l'année.
- 3.5.4 **Autres zones d'équipement de communications** L'entrepreneur doit veiller à ce que tous les bâtiments occupés par le Canada soient équipés d'armoires de télécommunications sécurisées pour l'installation d'équipement de communications de données (commutateurs, routeurs, etc.). S'il n'y a pas d'espace suffisant pour l'équipement du Canada, l'entrepreneur doit fournir une armoire de données murale, approuvée par l'industrie et verrouillable. L'entrepreneur doit veiller à ce que l'accès à tous les espaces et à toutes les armoires soit contrôlé et limité aux membres du personnel de la TI identifiés par le Canada et l'entrepreneur. Le Canada doit y avoir accès toute l'année, 24/7. Tout l'équipement réseau du CIEC doit demeurer dans les armoires de communications ou dans les armoires murales, toute l'année. Si cela n'est pas possible, l'équipement sera installé et enlevé par le Canada chaque année, à une date convenue entre l'entrepreneur et le Canada.
- 3.5.5 **Interruptions de service.** L'entrepreneur doit donner au Canada un préavis relativement à toutes les interruptions du service des données planifiées ou nécessaires.
- 3.5.6 **Exigences en matière de bande passante externe.** L'entrepreneur doit permettre au Canada d'installer l'alimentation réseau du gouvernement dans toutes les installations occupées par le Canada. S'il est impossible d'installer l'alimentation du gouvernement, l'entrepreneur doit fournir un service Internet dédié synchrone (dans les deux sens) de 5 Mo minimum devant aboutir dans l'APT définie au par. 3.5.3. L'entrepreneur doit veiller à ce que ce service soit accessible toute l'année pour tous les lieux occupés en permanence. Ce service doit être confiné au CIEC; toutefois, s'il devait être partagé avec d'autres locataires, l'entrepreneur doit isoler les transmissions de données du CIEC et garantir la vitesse de bande passante exigée. L'entrepreneur doit veiller à ce que le service prenne en charge des connexions réseau privé virtuel (RPV) entre les sites occupés par le Canada.

- 3.5.7 **Exigences en matière de bande passante interne.** L'entrepreneur doit fournir des lignes de communications de données dédiées de 10 Mo/sec minimum entre l'ATP et chaque endroit où se trouve de l'équipement de communications, dans toutes les installations occupées du Centre d'instruction principal. Les lignes doivent consister en un circuit dédié (DSL/DRF) ou de la fibre optique. Toutes les lignes de communications de données dédiées doivent aboutir dans les armoires de communications ou les autres armoires décrites ci-dessus.
- 3.5.8 **Exigences en matière de bande passante hors-site.** L'entrepreneur doit fournir une connexion Internet haute vitesse synchrone (en amont et en aval) de 5 Mo dans toutes les installations occupées par le Canada et éloignées du Centre d'instruction principal. Le service doit prendre en charge les connexions RVP entre les différents sites occupés par le Canada.
- 3.5.9 **Sécurité du réseau.** L'entrepreneur doit fournir une infrastructure de réseau capable d'isoler le réseau CIEC de tous les autres locataires. Les réseaux locaux virtuels (VLAN) sont autorisés, pourvu que toutes les questions relatives à la sécurité, à la connexion et à la qualité du service puissent être résolues à la satisfaction du Canada. L'entrepreneur doit octroyer au Canada les droits d'administration de tout équipement réseau de données qui n'est pas la propriété par le Canada, mais qui est connecté au réseau du CIEC.
- 3.5.10 **Infrastructure.** L'entrepreneur ne doit pas modifier les configurations du câblage ou de l'équipement de données utilisées par le CIEC sans donner un préavis au Canada.

3.6 Communications vocales

- 3.6.1 L'entrepreneur doit fournir les services de téléphonie et les téléphones précisés dans les différentes dispositions de l'énoncé des travaux. Les services de téléphonie doivent comprendre, au minimum : la messagerie vocale, l'appel en attente et le transfert d'appel.
- 3.6.2 L'entrepreneur doit fournir un plan d'interurbain économique. L'entrepreneur doit fournir au Canada un rapport détaillé des appels interurbains de chaque téléphone utilisé par le Canada. Le Canada sera responsable de tous les frais d'interurbain précisés dans ce rapport.
- 3.6.3 L'entrepreneur doit veiller à ce que les lieux occupés toute l'année disposent d'une connexion téléphonique toute l'année.
- 3.6.4 Sauf indication contraire dans l'énoncé des travaux, l'entrepreneur doit veiller à ce qu'aucun téléphone ne soit un téléphone public.

3.7 Service de blanchisserie et de nettoyage à sec

- 3.7.1 L'entrepreneur doit fournir un service de blanchisserie et de nettoyage à sec pendant la période allant de la mi-juin à la mi-septembre. Le ramassage et la livraison se feront une fois la semaine ou au besoin, au moment convenu entre l'entrepreneur et le Canada. Ce service de blanchisserie est distinct des exigences en matière de linge de lit des par. 3.2.3 et 3.2.4.
- 3.7.2 Le ramassage et la livraison se feront dans un lieu précis, qui sera déterminé par l'entrepreneur et le Canada. L'entrepreneur et le Canada doivent confirmer les quantités d'articles à blanchir au moment du ramassage par l'entrepreneur, ainsi qu'à leur remise au Canada par l'entrepreneur.
- 3.7.3 L'entrepreneur doit fournir le blanchissage des articles répertoriés à la Figure 4. La Figure 4 illustre les quantités estimatives hebdomadaires des articles à blanchir pendant la période d'occupation du Canada. Certaines circonstances, notamment les intempéries, peuvent exiger en outre le blanchiment des sacs de couchage et des doublures de sac de couchage.

Semaine	Pantalons	Chemises	Sacs de couchage	Doublures de sac de couchage	Filet Sacs de blanchisserie	Pantalons de combat	Chemises de combat	Uniformes traditionnels			
								Pantalons	Chemises	Cols	Soies ou écharpes
4	120	245	0	0	120	0	0	0	0	0	0
5	245	485	80	80	245	0	0	0	0	0	0
6	120	245	110	110	120	0	0	0	0	0	0
7	0	0	65	65	0	0	0	0	0	0	0
8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	925	1580	0	0	790	60	60	200	200	200	200
Total	1410	2555	255	255	1275	60	60	200	200	200	200

Figure 4 : Exigences en matière de blanchisserie et de nettoyage à sec

3.8 Soins médicaux

- 3.8.1 L'entrepreneur doit fournir une clinique sans rendez-vous à l'usage exclusif du Canada; cette clinique doit satisfaire aux exigences énumérées à la Figure 5. L'entrepreneur doit veiller à ce qu'elle soit climatisée.
- 3.8.2 La clinique sans rendez-vous doit être accessible aux fauteuils roulants et aux civières. Si elle se trouve dans un lieu partagé avec d'autres espaces de bureaux ou zones d'instruction, l'espace utilisé pour la clinique sans rendez-vous ne doit pas être partagé avec les autres occupants.
- 3.8.3 L'entrepreneur doit fournir des panneaux de signalisation dans l'ensemble de l'installation d'instruction pour indiquer l'emplacement de la clinique sans rendez-vous et un panneau extérieur doit marquer le site.
- 3.8.4 L'entrepreneur doit fournir une unité d'élimination des déchets biologiques dangereux et le Canada sera responsable de l'élimination appropriée de ces articles.
- 3.8.5 L'entrepreneur doit fournir les meubles et l'équipement suivants :
- deux armoires chirurgicales;
 - deux armoires à 8 tiroirs ou plus (pour les petits instruments);
 - un poste de lavage à l'extérieur de la salle d'examen, avec eau chaude et froide et un distributeur de savon; un distributeur de serviettes de papier;
 - des stores ou des rideaux et des moustiquaires sur les fenêtres;
 - un grand panier à linge (sur roulettes);
 - du linge de lit, des couvertures, des serviettes et des débarbouillettes, à laver ou à changer au besoin, aux frais du Canada. Le Canada séparera tout le linge considéré comme présentant un risque biologique et l'entrepreneur doit veiller à ce que tous les règlements gouvernementaux soient respectés pendant le blanchissage;
 - un éclairage de nuit avec détecteur de mouvement dans les entrées;
 - la zone d'accueil et capacité d'accueil pour 30 personnes;
 - trois armoires verticales verrouillables.
- 3.8.6 L'entrepreneur doit fournir une salle d'examen pouvant servir de zone de quarantaine.
- 3.8.7 L'entrepreneur doit fournir un évier à trémie. L'entrepreneur doit être responsable des capacités de traitement des eaux usées concernées.

3.8.8 L'entrepreneur doit au minimum satisfaire aux exigences en matière de clinique sans rendez-vous indiquées à la Figure 5. Ces installations doivent être situées dans une zone commune, puisqu'elles forment une unité intégrée.

Élément	Occupant	Type	Espaces de travail	Téléphone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	Bureau de l'O resp de la clinique sans rendez-vous	Bureau individuel 9 m ²	1	1	1	
2	Bureau du coordonnateur de la clinique sans rendez-vous	Poste de travail, 3,7 m ²	2	2	3	a. pourrait être situé dans un bureau partagé; b. une connexion informatique pour l'imprimante réseau; c. une ligne téléphonique pour un télécopieur
3	Zone d'accueil	Pièce ouverte 35 m ²	0	0	0	a. ne doit pas entraver l'accès aux zones de traitement; b. doit offrir des sièges pour 10 personnes.
4	Entreposage des dossiers	Pièce séparée 7 m ²	1	1	0	a. doit pouvoir être sécurisée; b. doit être attenante à la zone d'accueil, séparée d'elle par un guichet vitré et un comptoir de service.
5	Pharmacie	Pièce séparée 5 m ²	1	0	0	a. doit être verrouillée au moyen de deux serrures, une à pêne dormant, l'autre sur la poignée de porte; b. les fenêtres doivent être dotées de barreaux de sécurité; c. doit comporter un réfrigérateur de 19 pi ³ minimum; d. doit comporter des étagères, qui totalise à peu 9,5m.
6	Salle d'examen et bureau du médecin	Bureau individuel 9 m ²	1	1	1	a. doit comporter une table d'examen avec étriers et un rideau ou écran d'intimité; b. un ensemble d'ophtalmoscope et d'otoscope doit être fixé au mur; c. doit offrir un deuxième siège dans la pièce.
7	Salle de traitement	Pièce séparée 30 m ²	1	0	0	a. doit compter 8 lits d'hôpital avec rideaux ou écrans d'intimité; b. doit compter 8 tables de nuit; c. doit compter 8 tables à roulettes au-dessus du lit (pour les repas au lit); d. doit être climatisée.
8	Infirmierie	Pièce séparée 30 m ²	0	0	0	a. doit compter 8 lits d'hôpital avec rideaux ou écrans d'intimité; b. doit compter 8 tables de nuit; c. doit compter 8 tables à roulettes au-dessus du lit (pour les repas au lit). d. doit comporter un réfrigérateur de 19 pi ³ minimum; e. doit être climatisée.
9	Installation sanitaire	Hommes	0	0	0	a. doit disposer d'une installation sanitaire accessible aux fauteuils roulants.
10	Installation sanitaire	Femmes	0	0	0	a. doit disposer d'une installation sanitaire accessible aux fauteuils roulants.
11	Douche	Hommes et femmes	0	0	0	a. à accès facile.
12	Salle d'entreposage	Pièce séparée 7 m ²	0	0	0	a. doit comporter des étagères, qui totalise à peu 9,5m; b. doit pouvoir être sécurisée.
13	Cuisine	Pièce séparée 13 m ²	0	0	0	a. doit comporter un réfrigérateur de 19 pi ³ minimum; b. doit comporter un évier de cuisine; c. doit comporter un four à convection avec cuisinière. d. doit avoir des prises électriques en nombre suffisant pour faire fonctionner simultanément le réfrigérateur, le four à convection et jusqu'à cinq petits appareils électriques.

Figure 5 : Exigences en matière de clinique sans rendez-vous

3.9 Zone de transport

- 3.9.1 L'entrepreneur doit fournir un embarcadère et débarcadère d'autobus attenants aux bâtiments d'hébergement et de l'administration. L'emplacement de ces zones doit être conforme au code de la route et protéger le personnel des dangers de la circulation routière au moment de l'embarquement ou du débarquement.
- 3.9.2 L'entrepreneur doit fournir un parc de stationnement de véhicules, situé dans un rayon de 450 m du bureau de répartition et pouvant accueillir six autobus de 48 passagers, trois camions d'une tonne et 20 véhicules.
- 3.9.3 L'entrepreneur doit fournir 8 barrières pour les parades spéciales.
- 3.9.4 L'entrepreneur doit satisfaire aux exigences en matière de transport présentées à la Figure 6.

Élément	Exigences	Type	Espaces de travail	Téléphone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	Bureau de répartition	Bureau double	2	1	2	a. devraient avoir un tableau d'affichage, aux dimensions minimales de 1 m ² ; b. doit comporter une armoire à clés fixe; c. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
2	Salle des chauffeurs	Pièce ouverte 12 m ²	0	0	0	a. devraient avoir un tableau d'affichage, aux dimensions minimales de 1 m ² ; b. devraient compter au moins six sièges.
3	Point de lavage des véhicules		0	0	0	a. L'entrepreneur doit fournir un lieu de lavage des véhicules conforme à toutes les réglementations environnementales et offrant de l'eau sous pression, du savon à véhicule, des tuyaux et des pistolets. Ce site doit se trouver dans un rayon de 30 km du parc de stationnement des véhicules.

Figure 6 : Exigences en matière de transport

3.10 Parc de stationnement

- 3.10.1 L'entrepreneur doit fournir un parc de stationnement non payant pouvant accueillir 40 véhicules, situé dans un rayon de 450 m des bâtiments d'hébergement pour adultes.
- 3.10.2 L'entrepreneur doit fournir un parc de stationnement non payant pour 15 véhicules, attenants au bâtiment principal de l'administration, ainsi que trois places de stationnement non payantes attenantes à chaque installation d'instruction.

3.11 Cantine

- 3.11.1 L'entrepreneur doit fournir une cantine susceptible d'être sécurisée. Le Canada sera responsable de l'exploitation de la cantine.
- 3.11.2 La cantine doit fournir domaines afin d'atteindre au minimum les exigences suivantes :
- une zone pour la file d'attente des cadets et un lieu de rassemblement à l'intérieur pouvant accueillir 85 cadets et offrant des sièges pour 30 personnes;

- b. une pièce de service attenante à la zone de la file d'attente, avec un guichet susceptible d'être sécurisé, ainsi qu'un comptoir de service; cette pièce doit être d'une superficie minimale de 24 m² pour permettre la mise en montre des articles;
- c. une salle d'entreposage d'une superficie minimale de 6 m² et susceptible d'être sécurisée;
- d. un lieu de rassemblement à l'extérieur avec des sièges pour 30 cadets; des tables de pique-nique peuvent convenir.

3.11.3 L'entrepreneur doit fournir les éléments suivants :

- a. minimalement 15m² sections de rayonnages, d'environ 0,5m de profondeur;
- b. un congélateur de type commercial d'environ 21 pi³;
- c. deux réfrigérateurs-congélateurs verticaux d'environ 19 pi³;
- d. une vitrine avec peu 500cm² surface de rayonnage qui sont approximativement 35 cm de profondeur, et un panneau avant pouvant être fixé fenêtre;
- e. deux présentoirs qui se composent de quelques étagères angle ;
- f. des prises électriques en nombre suffisant, au minimum dix.

3.11.4 L'entrepreneur doit permettre au Canada d'installer des distributeurs automatiques dans les zones utilisées exclusivement par le Canada. Si les distributeurs automatiques proviennent d'un autre fournisseur, les articles qu'ils contiennent doivent être conformes à la Politique pour une cantine saine de l'Unité régionale de soutien des cadets (Atlantique).

3.11.5 L'entrepreneur doit fournir au moins 12 téléphones publics dans les lieux de rassemblement extérieurs ou intérieurs. Si les téléphones se trouvent à l'extérieur, ils doivent être situés dans un lieu couvert (baraque).

3.12 Salle récréative des cadets-cadres

3.12.1 L'entrepreneur doit fournir une installation, jugée convenable par le Canada, à titre de salle récréative pour les cadets-cadres. L'installation doit être située dans un rayon de 900 m des bâtiments d'hébergement des cadets-cadres. Cette installation doit contenir suffisamment de tables et de sièges pour accueillir 35 personnes et permettre une occupation de 65 personnes. La taille des chambres doit être en mesure d'accueillir une table de jeux. Le Canada doit en avoir l'usage exclusif. L'entrepreneur doit veiller à ce qu'il y ait au minimum 16 prises électriques pour prendre en charge les divers jeux électroniques fournis par le Canada.

3.13 Salle récréative du personnel adulte

3.13.1 L'entrepreneur doit fournir une salle récréative pour les adultes, qui servira à diverses fonctions et qui pourra être autorisée par la régie des alcools provinciale concernée. Le Canada sera responsable de l'obtention d'un permis d'alcool et de l'exploitation quotidienne de l'installation; il conservera tous les bénéfices. Cette installation doit comporter une zone sécurisée avec un bar et un réfrigérateur de boissons sécurisé d'une capacité minimale de 75 L. L'installation doit être située dans un rayon de 900 m des bâtiments d'hébergement des adultes. L'installation doit contenir suffisamment de tables et de sièges pour 70 personnes et avoir une capacité d'accueil de 140 personnes. La taille des chambres doit être en mesure d'accueillir deux tables de jeux. Le Canada doit en avoir l'usage exclusif. Les appareils de loterie vidéo doivent être interdits dans cette installation. Cette installation doit comporter au minimum 24 prises électriques pour l'alimentation des divers jeux électroniques fournis par le Canada. L'entrepreneur doit fournir une

terrasse extérieure capable d'accueillir 25 personnes, dans un lieu permettant l'utilisation d'un barbecue.

4.0 EXIGENCES GÉNÉRALES EN MATIÈRE D'INSTRUCTION

4.1 Soutien de l'instruction.

- 4.1.1 Tous les programmes de cours, d'instruction commune et récréatifs en soirée sont coordonnés par la Section du soutien de l'instruction.
- 4.1.2 Les bureaux et les salles de classe de tous les cours décrits au par 1.2.4 doivent être situés sur leur site d'instruction respectif, comme le décrivent les Figures 7, 8, 9 et 10. Le Canada devrait avoir l'usage exclusif de l'ensemble des salles de classe pendant la période d'occupation; toutefois, si les salles de classe sont partagées avec d'autres utilisateurs, le Canada doit avoir la priorité d'utilisation.
- 4.1.3 L'entrepreneur doit veiller à ce que chaque classe satisfasse aux conditions décrites ci-dessous :
- a. à l'abri des éléments;
 - b. bureaux ou tables et sièges pour 25 stagiaires;
 - c. une table d'instructeur de 0,5 m² située à l'avant de la salle;
 - d. disposer d'un éclairage encastré;
 - e. une aération adéquate;
 - f. au moins un tableau blanc fixe de dimensions minimales de 1,25 m².
- 4.1.4 L'entrepreneur peut fournir des espaces de classe combiné avec la disposition selon laquelle les différentes zones sont sectionnée afin qu'il y ait la vie privée entre les groupes et d'absorption sonore suffisante pour que les périodes concurrentes de l'instruction ne sont pas perturber les uns aux autres.
- 4.1.5 L'entrepreneur doit fournir une salle de classe qui satisfait aux exigences du par 4.1.3 et d'une superficie au plancher non occupée minimale de 32 m² pour permettre aux stagiaires de participer à l'instruction de Secourisme général. L'entrepreneur doit fournir un accès facile à un grand évier profond, semblable à une cuve de lessivage, avec eau chaude et eau froide, à proximité de cette salle de classe, afin de faciliter le nettoyage et la désinfection du matériel de secourisme.
- 4.1.6 En plus des bureaux, des tables et des sièges fournis dans les salles de classe, l'entrepreneur doit fournir 10 tables pliantes légères de 1,8 m de longueur minimum et 100 sièges pliants empilables à utiliser par le Canada, sur un préavis de 48 heures donné à l'entrepreneur.
- 4.1.7 L'entrepreneur doit veiller à ce que les sites d'instruction n'imposent pas de restrictions sur les niveaux sonores. L'instruction comprendra des fanfares qui joueront dès 0645, ainsi que des tirs de fusil et de canon.
- 4.1.8 L'entrepreneur doit minimalement satisfaire aux exigences en matière de soutien de l'instruction présentées à la Figure 7. Parmi les exigences énumérées à la Figure 7, les éléments 5 à 13 peuvent se partager un grand bureau, avec des postes de travail individuels.

Élément	Occupant	Type	Espaces de travail	Téléphone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	Officier de soutien de l'instruction	Bureau individuel 9 m ²	1	1	1	
2	Officier de l'instruction terrestre	Bureau individuel 9 m ²	1	1	1	
3	Administration de l'instruction	Bureau double 15 m ²	2	1	3	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
4	Éducation physique et loisirs	Bureau ouvert 75 m ²	2	1	1	a. devrait comporter un guichet avec comptoir de service.
5	Officier de l'éducation physique et des loisirs	Bureau individuel 7 m ²	1	1	1	
6	Conditionnement physique et sports	Bureau partagé	4	1	2	
7	Parade	Bureau double 15 m ²	2	1	1	
8	Exercice militaire et cérémonial	Bureau partagé	3	1	2	
9	Instruction générale	Bureau partagé	3	1	2	
10	Champ de tir	Bureau partagé	2	1	1	
11	Tir de carabine à air comprimé	Bureau partagé	2	1	1	
12	Premiers soins	Bureau individuel 7 m ²	1	1	1	a. Peut être un lieu partagé avec Prévention des incendies.
13	Prévention des incendies	Bureau individuel 7 m ²	1	1	1	Peut être un lieu partagé avec Secourisme.
14	Salle de classe	conforme	0	0	0	a. une des salles de classe doit satisfaire aux exigences précisées aux par. 4.1.2, 4.1.3 et 4.1.4; b. toutes les autres salles de classe doivent satisfaire aux exigences précisées aux par. 4.1.2 et 4.1.3.
15	Salle de classe	aux	0	0	0	
16	Salle de classe	par. 4.1.2,	0	0	0	
17	Salle de classe	4.1.4	0	0	0	
18	Salle de classe	et 4.1.5.	0	0	0	
19	Entreposage (soutien de l'instruction)	Conforme à la Figure 3.	0	0	0	

Figure 7 : Exigences en matière de soutien de l'instruction

4.2 Parades

4.2.1 L'entrepreneur doit fournir une grande zone extérieure non couverte qui pourra servir de terrain de parade pendant la période d'occupation du Canada. Cette zone doit être disponible pour l'usage quotidien exclusif du Canada de 0600 à 2359 pendant la période d'occupation. Le terrain de parade doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a. superficie minimale de 5 000 m² de préférence supérieure;
- b. surface pavée lisse et sécuritaire, exempte d'ornières ou de nids de poule;
- c. de forme rectangulaire, raisonnablement, d'un rapport longueur-largeur d'environ 1,5 à 1 m;
- d. disposer d'un éclairage suffisant pour une utilisation sécuritaire après la tombée du jour;

- e. avoir une estrade d'une hauteur minimale de 1 m, qui satisfait aux exigences suivantes :
 - 1) située sur l'un des côtés les plus longs du terrain de parade;
 - 2) offre des sièges pour 8 personnes;
 - 3) accessible en fauteuil roulant;
 - 4) équipée d'un système de sonorisation à l'usage exclusif du Canada.
 - f. un lieu de visionnement public avec une capacité en sièges de 200; les sièges temporaires sont acceptables;
 - g. avoir un mât de drapeau situé au même endroit que l'estrade, d'une hauteur minimale de 9 m, mesurée à partir du niveau du sol, avec vergue et 6 drisses;
 - h. accessible aux véhicules;
 - i. situé dans une zone sans restrictions des niveaux sonores.
- 4.2.2 Le terrain de parade doit comporter un minimum de treize mâts de drapeau installés en permanence, espacés également et situés sur les trois côtés du terrain de parade, excluant le côté où se trouve l'estrade.
- 4.2.3 L'entrepreneur doit fournir une zone d'exercice militaire intérieure pour les le cours Instructeur d'exercice militaire et de cérémonial et le cours élémentaire Exercice militaire et cérémonial. Cette zone doit avoir un plafond d'une hauteur minimale de 5 m et une superficie minimale de 600 m². L'installation doit permettre le port de bottes de cadets, offrir au moins quatre prises électriques, un éclairage encastré et une bonne aération.
- 4.2.4 L'aire désignée comme terrain de parade doit se situer dans un rayon de 900 m des bâtiments d'hébergement et de l'installation du soutien de l'instruction.

4.3 Loisirs

- 4.3.1 L'entrepreneur doit fournir prêt à utiliser des installations récréatives intérieures ou extérieures dans un rayon de 900 m de l'installation du soutien de l'instruction, qui offriront au minimum :
- a. deux terrains de basketbal;
 - b. un terrain de softball;
 - c. un terrain de soccer;
 - d. un terrain de volley-ball ou de badminton;
 - e. un terrain de hockey avec les lignes de jeu appropriées.
- 4.3.2 L'entrepreneur doit s'assurer que chacune des installations précisées au par. 4.3.1 offrent une capacité en siège de 15 autour du terrain; les bancs sont acceptables.
- 4.3.3 L'entrepreneur doit veiller à ce que les installations précisées au par. 4.3.1 puissent être utilisées selon les horaires déterminés par le Canada. Le Canada fournira le calendrier de ses exigences 60 jours avant la période d'occupation. Outre les moments prévus, l'entrepreneur doit veiller à ce que le Canada ait l'usage exclusif quotidien des installations des par. 4.3.1, de 18 h à 21 h 30.
- 4.3.4 L'entrepreneur doit veiller à l'entretien et à la maintenance de tous les terrains de sport, des pistes et des installations récréatives, notamment : la tonte du gazon, le marquage régulier des

lignes de jeu, la fourniture de points d'ancrage pour les filets et l'élimination des risques sur les surfaces de jeu.

4.4 Natation

- 4.4.1 Aux moments précisés par le Canada l'entrepreneur doit fournir un lieu de baignade (intérieur ou extérieur) surveillé d'au moins 25 m de longueur pouvant servir aux entraîneurs à la voile de l'instruction aquatique, pour un minimum de 25 heures pendant la période d'occupation. Le Canada fournira un cahier des charges de 60 jours avant l'occupation. Il peut y avoir des moments Canada exigera l'utilisation de cette installation en dehors du calendrier d'origine des exigences et à ces occasions le Canada fournira au minimum 48 heures de préavis et de travailler avec l'entrepreneur afin de coordonner une solution mutuellement convenue calendrier modifié d'utilisation. Cet horaire peut être partagé avec d'autres utilisateurs de l'installation; toutefois, le Canada exigera un minimum de deux couloirs de nage exclusifs.
- 4.4.2 L'entrepreneur doit veiller à ce qu'il y ait vestiaires pour hommes et pour femmes dans le lieu de baignade.
- 4.4.3 L'installation de natation fournie par l'entrepreneur doit être surveillée par des sauveteurs certifiés par la Société de sauvetage, selon un rapport sauveteurs-nageurs approprié. Les sauveteurs doivent être âgés d'au moins 17 ans. Les assistants sauveteurs peuvent être âgés de 16 ans, pourvu qu'ils ne comptent pas pour plus de 50 % des effectifs des sauveteurs.
- 4.4.4 Si le lieu de baignade est une piscine, les sauveteurs doivent satisfaire aux critères suivants :
- a. posséder un certificat Sauveteur national de la Société de sauvetage;
 - b. un certificat Secourisme standard d'Ambulance Saint-Jean, Soins d'urgence aquatique de la Société de sauvetage ou Secourisme général de la Croix-Rouge (à jour – un an maximum);
- 4.4.5 Si le lieu de baignade est en eaux riveraines, les sauveteurs doivent satisfaire aux critères suivants :
- a. posséder un certificat de la Société de sauvetage correspondant à l'environnement en question (riverain ou maritime);
 - b. un certificat Soins d'urgence aquatique de la Société de sauvetage, Secourisme général de la Croix-Rouge ou Secourisme standard d'Ambulance Saint-Jean (à jour);
 - c. un certificat RCR niveau C de la Croix-Rouge, de la Fondation des maladies du cœur ou d'Ambulance Saint-Jean (à jour).

4.5 Champ de tir et terrain de biathlon d'été

- 4.5.1 L'entrepreneur doit fournir une installation intérieure ou un terrain extérieur qui servira de champ de tir à la carabine à air comprimé. L'installation ou le terrain doit satisfaire aux exigences suivantes :
- a. la partie devant la ligne de tir doit être susceptible d'être bloquée pour en contrôler l'accès;
 - b. un éclairage suffisant, afin d'offrir une acuité visuelle claire et sans éblouissement, de la position de tir à la cible;
 - c. un espace minimal de 2 m derrière les postes de tir pour permettre la circulation sans entrave du personnel du champ de tir;

- d. au moins 25 couloirs de tir de 1,25 m de largeur chacun, à une distance de 10 m de la cible.
 - e. Les couloirs doivent être divisés en deux zones de tir, l'une comportant au moins 15 couloirs, et l'autre en comportant au moins 10.
- 4.5.2 Si les deux zones de tir sont situées dans des lieux distincts, l'entrepreneur doit veiller à ce qu'elles se situent à moins de 200 m l'une de l'autre.
- 4.5.3 Si le champ de tir est une installation intérieure, l'entrepreneur doit veiller à ce qu'elle satisfasse aux critères suivants :
- a. longueur minimale de 15 m;
 - b. largeur de couloir minimale de 1,25 m;
 - c. toutes les portes du champ de tir dans la direction de la cible doivent être susceptibles d'être fermées à clé de l'intérieur;
 - d. toutes les ouvertures, comme les fenêtres ou les événements, doivent être couvertes, notamment par l'un de ces revêtements :
 - (1) du contreplaqué ou des panneaux de particules denses de 5 mm pour les ouvertures sur les côtés des couloirs de tir;
 - (2) des panneaux de contreplaqué ou de particules denses de 10 mm pour les ouvertures dans la ligne de feu directe.
 - e. La pièce doit être exempte d'obstructions, telles que des colonnes ou des partitions.
- 4.5.4 Si le champ de tir se trouve à l'extérieur, le terrain doit satisfaire aux critères suivants :
- a. un espace minimal de 250 m (espace exempt d'obstacles) à gauche et à droite de couloirs de tir extérieurs;
 - b. une distance minimale de 255 m (exempt d'obstacles, à l'exception des cibles) devant le pas de tir;
 - c. le lieu utilisé pour le champ de tir doit être sous le contrôle exclusif de l'officiel de sécurité du tir;
 - d. le Canada doit être autorisé à installer des obstacles physiques pour empêcher les véhicules ou les piétons de pénétrer dans la zone identifiée aux alinéas 4.5.4a et 4.5.4b.
- 4.5.5 L'entrepreneur doit réserver une voie de 250 m minimum près de l'un des champs de tir pour le programme de biathlon d'été, accessible en toute sécurité pour les cadets. Cette piste doit se situer à plus de 250 m du champ de tir si elle se trouve sur un côté ou à l'avant du champ de tir, sans toutefois dépasser une distance de 300 m du champ de tir. La piste doit être de niveau et recouverte d'un matériau propice à la course.
- 4.5.6 Le Canada est responsable de la collecte et de l'élimination appropriées des plombs utilisés.
- 4.6 Course d'orientation**
- 4.6.1 L'entrepreneur doit fournir un site convenable à la course d'orientation, qui permet l'organisation d'une course d'orientation de 3 km. La zone de la course d'orientation devrait comporter des pistes, des repères reconnaissables et des obstacles naturels. Un véhicule d'urgence doit pouvoir

accéder à la zone par la route. Il doit y avoir être une aire ouverte qui servira de point de départ et d'arrivée, ainsi qu'un poste de premiers soins. Cette installation devrait être située dans le Centre d'instruction principal, plus particulièrement dans un rayon de 900 m de l'installation du soutien de l'instruction. Cependant, si elle est située hors site, elle doit se trouver dans un rayon de 15 km du Centre d'instruction principal.

5.0 EXIGENCES RELATIVES AUX INSTRUCTIONS INDIVIDUELLES

5.1 Musique

5.1.1 L'entrepreneur doit fournir un centre d'instruction convenant à l'enseignement de la musique.

5.1.2 En raison des perturbations potentiellement causées par l'instruction musicale, l'installation de musique doit être située dans un bâtiment distinct du Centre d'instruction principal. L'entrepreneur doit fournir deux salles d'absorption acoustique pour satisfaire aux exigences de sécurité convenues avec le Canada et présentées dans la Figure 8. Ces salles doivent pouvoir accueillir des niveaux sonores élevés pendant une longue période.

5.1.3 L'entrepreneur doit minimalement satisfaire aux exigences présentées à la Figure 8. Parmi les exigences de la Figure 8, les éléments 5 à 7 peuvent se partager un grand bureau, avec des postes de travail individuels.

Élé- ment	Occupant	Type	Espaces de travail	Télé- phone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	Directeur musical	Bureau individuel 7 m ²	1	1	2	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
2	Directeur musical adjoint	Bureau individuel 7 m ²	1	1	1	
3	Administra- tion	Bureau partagé	3	1	2	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
4	Salle des instructeurs	Bureau partagé	8	0	3	
5	Coordonna- teur de la musique élémentaire	Bureau partagé	3	0	1	
6	Coordonna- teur de la musique intermédiaire	Bureau partagé	3	0	1	
7	Coordonna- teur de la musique avancée	Bureau partagé	3	0	1	
8	Salle de répétition intégrale	100 m ²	0	0	0	a. absorbe le son, de sorte que les niveaux sonores dans les pièces ne dépassent pas 70 dBA, préférablement 65 dBA;
9	Salle de répétition intégrale	100 m ²				b. l'entrepreneur doit modifier les salles à la demande du Canada pour respecter les niveaux sonores sécuritaires.

Figure 8: Exigences en matière d'instruction

Élé-ment	Occupant	Type	Espaces de travail	Télé- phone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
10	Salle de répétition	6,5 m ²	0	0	0	a. absorbe le son afin que les niveaux sonores ne dépassent pas 70 dBA, de préférence 65 dBA; b. l'entrepreneur doit modifier les salles à la demande du Canada pour respecter les niveaux sonores sécuritaires.
11	Salle de répétition	6,5 m ²	0	0	0	
12	Salle de répétition	6,5 m ²	0	0	0	
13	Salle de répétition	6,5 m ²	0	0	0	
14	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au par 4.1.3; b. au minimum, deux salles qui absorbent le son, de sorte que les niveaux sonores ne dépassent pas 70 dBA, de préférence 65 dBA.
15	Salle de classe		0	0	0	
16	Salle de classe		0	0	0	
17	Salle de classe		0	0	0	
18	Salle de classe		0	0	0	
19	Bibliothèque	Pièce sécurisée 9 m ²	0	0	0	a. chauffée toute l'année; b. requise toute l'année.
20	Entreposage					a. conforme à la Figure 3, point 8.

Figure 8 suite: Exigences en matière d'instruction musicale

5.2 Instruction en matelotage

- 5.2.1 L'entrepreneur doit fournir l'accès à une zone pouvant servir aux opérations et à la navigation de petits bateaux, conforme aux Ordonnances de sécurité nautique et au Règlement de Transports Canada. Ce plan d'eau doit être maréchal et navigable pour permettre une instruction plus réaliste, qui comprendra des déplacements de nuit. Pour des motifs de sécurité, les points 1 à 8 de la Figure 9 doivent être situés à une distance maximale de 250 m de l'eau. Le site doit être accessible par déplacement terrestre en 30 minutes tout au plus à partir du Centre d'instruction principal.
- 5.2.2 Le site d'instruction de matelotage devrait être situé dans un rayon de 900 m des installations de restauration; si ce n'est pas le cas, l'entrepreneur doit fournir une zone intérieure équipée de tables pliantes et de sièges empilables pouvant accueillir confortablement 100 cadets et membres du personnel. Cette zone doit convenir à la consommation de repas et être dotée des récipients à déchets appropriés. Cette zone doit également comprendre un réfrigérateur de 19 pi³ minimum.
- 5.2.3 Une grue doit pouvoir accéder à la zone désignée pour l'instruction, qui doit offrir un lit bas pour la mise à l'eau et la récupération des embarcations. L'entrepreneur doit mettre à l'eau des baleinières (9 mètres de longueur, 1 tonne) et des embarcations de service à moteur (15 mètres de longueur, de 1,5 à 2 tonnes) avant la période d'occupation et les retirer à la fin de la période d'occupation. La mise à l'eau et la récupération des baleinières et des embarcations de service à moteur se feront sous la direction du Canada.
- 5.2.4 L'entrepreneur doit fournir au minimum une zone de mise à l'eau appropriée pour les bateaux sur remorque. La zone de mise à l'eau doit être faite de béton texturé ou antidérapant et être d'une largeur minimale de 5 m. La zone de mise à l'eau doit se trouver dans une aire ouverte adaptée à

l'entretien et à la réparation des embarcations, en plus de permettre les manœuvres des véhicules.

- 5.2.5 L'entrepreneur doit fournir des zones d'accostage et d'amarrage pendant la période d'occupation pouvant accueillir au minimum 4 embarcations de 15 m et 12 embarcations de 9 m. La zone d'accostage doit pouvoir accueillir un minimum de 4 embarcations de 15 m en toute sécurité. Elle doit pouvoir accueillir 12 embarcations de 9 m; toutefois, on peut utiliser des mouillages plutôt que des quais pour ces plus petites embarcations. Si on emploie des mouillages, ils doivent être d'une profondeur de 6,7 m. En consultation avec le Canada, l'entrepreneur doit fournir et organiser les mouillages et veiller à ce qu'il ait la permission de la Garde côtière canadienne pour ce faire. Canada inspectera et donnera son approbation finale annuelle de l'utilisation de tous les mouillages, en plus de leur emplacement.
- 5.2.6 L'entrepreneur doit veiller à ce que les salles de classe et les bureaux utilisés pour le cours de matelotage soient situés dans un rayon de 250 m de l'aire de mise à l'eau.
- 5.2.7 L'entrepreneur doit fournir un espace intérieur séparé, d'une superficie minimale de 55 m², pour l'entretien des embarcations et des moteurs. Cet espace doit satisfaire aux exigences suivantes :
- a. être situé à proximité du plan d'eau ou de la zone de mise à l'eau;
 - b. avoir quatre prises électriques pour l'utilisation d'outils électriques;
 - c. un sol en béton;
 - d. une zone de vidange des moteurs;
 - e. un bassin de lavage industriel avec eau courante.
- 5.2.8 L'entrepreneur doit fournir un réservoir de carburant d'une capacité de 3 500 litres, situé sur le site d'instruction de matelotage, dans un lieu sécurisé conforme à toute la réglementation gouvernementale. Le Canada fournira le carburant.
- 5.2.9 L'entrepreneur doit fournir un espace ouvert intérieur comportant le moins d'obstacles possible (cloisons partielles, piliers, etc.) sur le site d'instruction de matelotage, adapté aux exercices de gréements et aux exercices à bord des navires. Ce lieu doit avoir un plafond d'une hauteur minimale de 5 m et une superficie minimale de 350 m². On doit pouvoir y fixer des boulons et des crochets aux murs et aux plafonds, au besoin.
- 5.2.10 L'entrepreneur doit fournir au minimum deux mâts de 6 m dotés de vergues et de trois drisses chacun, positionnés à moins 6 mètres de distance, mais à la vue les uns des autres et visibles depuis la zone d'exercice nautique.
- 5.2.11 L'entrepreneur doit fournir un site adapté, loin du Centre d'instruction principal et du site d'instruction de matelotage, qui pourra servir à une expédition en baleinière. Ce site doit permettre l'accès à des eaux navigables appropriées pour l'instruction en petites embarcations, offrir une zone de mise à l'eau et zone permettant de sécuriser cinq baleinières pendant la nuit. Ce site doit permettre l'utilisation de tentes, de toilettes portatives ou chimiques et de cuisinières. Le Canada déterminera si l'emplacement convient à l'instruction. Le site doit pouvoir communiquer avec le Centre d'instruction principal par téléphone cellulaire ou par radio. Ce site sera requis pour deux ou trois expéditions en baleinière chaque été, chacune d'une durée de deux nuits. Environ 35 cadets et membres du personnel participeront à chaque excursion. Si l'entrepreneur n'est pas le propriétaire du site, il doit fournir au Canada les documents attestant qu'il a obtenu l'autorisation de l'utiliser auprès du propriétaire.
- 5.2.12 L'entrepreneur doit minimalement satisfaire aux exigences présentées à la Figure 9. Parmi les exigences de la Figure 9, les éléments 3 à 6 peuvent se partager un grand bureau, avec des postes de travail individuels.

Élément	Occupant	Type	Espaces de travail	Téléphone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	O OP Mer	Bureau individuel 7 m ²	1	1	2	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau; b. une armoire à clés fixe, dont le Canada a l'exclusivité d'accès.
2	CmdtA Logistique	Bureau double	2	1	1	a. ligne téléphonique distincte.
3	O resp sup POEL et Navire	Bureau partagé	2	1	1	a. ligne téléphonique distincte.
4	O resp inst Matelotage élémentaire	Bureau partagé	2	0	1	
5	O resp inst Manœuvre	Bureau partagé	2	0	1	
6	O resp inst Second maître de manœuvre	Bureau partagé	2	0	1	
7	Salle des instructeurs	Bureau partagé	4	0	2	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
8	Salle de secourisme et de sécurité	Pièce désignée 20 m ²	1	1	0	a. doit être située à proximité du plan d'eau (dans un rayon de 150 m) et être facilement accessible à toutes les personnes se trouvant sur le site.
9	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au par 4.1.3.
10	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au par 4.1.3.
11	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au par 4.1.3.
12	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au par 4.1.3.
13	Entreposage – sur place		0	0	0	Si l'élément 9(1) de la Figure 3 est situé à l'extérieur du site d'instruction de matelotage, le site doit comporter un lieu d'entreposage intérieur sécurisé pendant la période d'occupation.

Figure 9 : Exigences en matière d'instruction de matelotage

5.3 Navigation à voile

- 5.3.1 L'entrepreneur doit fournir une zone dont la superficie et la profondeur conviennent à l'instruction de la navigation à voile et aux manœuvres de petits bateaux. Une grande partie du programme d'instruction se conforme aux normes de qualification de l'Association canadienne de yachting (ACY) et à la réglementation de Transports Canada. Le site doit présenter une quantité minimale d'obstacles géographiques et de dangers locaux. Les normes de l'ACY exigent que l'instruction soit donnée à des vitesses de 7 à 12 nœuds. Le site doit pouvoir accueillir jusqu'à soixante-cinq (75) voiliers et vingt (20) bateaux d'instruction ou de sécurité. Pour des raisons de sécurité, les installations utilisées pour le cours de navigation à voile doivent se situer dans un rayon de 250 m du site d'instruction nautique. Le site doit être accessible par déplacement terrestre en 30 minutes tout au plus à partir du Centre d'instruction principal.
- 5.3.2 Le site d'instruction de matelotage devrait être situé dans un rayon de 900 m des installations de restauration; si ce n'est pas le cas, l'entrepreneur doit fournir une zone intérieure équipée de tables pliantes et de sièges empilables pouvant accueillir confortablement 100 cadets et membres du personnel. Cette zone doit convenir à la consommation de repas et être dotée des récipients à déchets appropriés. Cette zone doit également comprendre un réfrigérateur de 19 pi³ minimum.
- 5.3.3 L'entrepreneur doit fournir un quai abrité pendant la période d'occupation pour amarrer en toute sécurité d'au moins 75 voiliers ou embarcations à moteur d'une longueur moyenne de 4,3 m. Il pourra s'agir d'un long quai ou de plusieurs quais adjacents. Le lieu doit permettre la navigation aller-retour à la zone d'amarrage.
- 5.3.4 L'entrepreneur doit veiller à ce que la zone d'amarrage utilisée pour les voiliers se trouve dans la zone désignée pour l'instruction de la navigation à voile. L'eau peut être maréale, douce ou saumâtre; elle doit permettre la baignade en toute sécurité. Le plan d'eau doit convenir à l'instruction pour les petites embarcations, ce qui comprend parfois le chavirement et le chavirement quille en l'air (partiellement ou totalement basculé dans l'eau). Par conséquent, la profondeur minimale de la zone d'instruction doit être de 6,7 m, à l'exclusion du littoral. Le trafic commercial dans la zone doit être minimal, puisqu'il arrivera parfois que les voiliers aient une manœuvrabilité limitée ou nulle en raison de l'instruction en cours ou des conditions météorologiques.
- 5.3.5 L'entrepreneur doit fournir au minimum une zone de mise à l'eau appropriée pour les bateaux à remorque. La zone de mise à l'eau doit être faite de béton texturé ou antidérapant et être d'une largeur minimale de 5 m. La zone de mise à l'eau doit se trouver dans une aire ouverte adaptée à l'entretien et à la réparation des embarcations, en plus de permettre les manœuvres des véhicules.
- 5.3.6 L'entrepreneur doit fournir un espace intérieur séparé, d'une superficie minimale de 55 m², pour l'entretien des embarcations et des moteurs. Cet espace doit satisfaire aux exigences suivantes :
- être situé à proximité du plan d'eau ou de la zone de mise à l'eau;
 - avoir quatre prises électriques pour l'utilisation d'outils électriques;
 - un sol en béton;
 - une zone de vidange des moteurs;
 - un bassin de lavage industriel avec eau courante.
- 5.3.7 L'entrepreneur doit fournir un réservoir de carburant d'une capacité de 3 500 litres, Le réservoir doit être situé sur le site d'instruction de navigation à voile, dans un lieu sécurisé conforme à toute la réglementation gouvernementale. Le Canada fournira le carburant.
- 5.3.8 L'entrepreneur doit fournir un lieu sûr, ouvert et de niveau sur le site d'instruction de navigation à voile pour des activités en plein air pour un maximum de 150 personnes, d'une superficie

minimale de 600 m². Cette zone servira également au gréement des voiliers et à la sécurisation des bateaux en cas d'intempéries.

- 5.3.9 L'entrepreneur doit fournir un mât de 6 m minimum, visible depuis la zone d'instruction nautique. Si le site d'instruction se situe loin du lieu de l'instruction principal, le mât doit être pourvu de trois drisses.
- 5.3.10 L'entrepreneur doit fournir quatre vestiaires conformes aux critères suivants :
- a. offrir l'intimité appropriée pour changer de tenue;
 - b. deux zones distinctes seront désignées pour les cadets masculins et féminins;
 - c. deux zones distinctes seront désignées pour les membres du personnel masculins et féminins;
 - d. les zones pour hommes et pour femmes doivent offrir 20 petits casiers, chacun étant susceptible d'être sécurisé;
 - e. les installations sanitaires ne doivent pas servir de vestiaire, à moins qu'elles ne soient pourvues d'une pièce distincte pour le changement de tenue.
- 5.3.11 L'entrepreneur doit fournir deux douches privées à l'intérieur, une pour les hommes et une pour les femmes, possiblement dans les installations sanitaires.
- 5.3.12 L'entrepreneur doit minimalement satisfaire aux exigences présentées à la Figure 10. Parmi les exigences de la Figure 10, les éléments 4 à 7 peuvent se partager un grand bureau, avec des postes de travail individuels.

Élé- ment	Exigences	Type	Espaces de travail	Télé- phone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	O Op Voile	Bureau individuel 9 m ²	1	1	2	a. ligne téléphonique distincte; b. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
2	O instr Voile	Bureau individuel 7 m ²	1	1	1	a. peut partager la ligne téléphonique de l'O Op Voile; b. une armoire à clés fixe, dont le Canada a l'exclusivité d'accès.
3	O Log Voile	Bureau individuel 7 m ²	1	1	2	a. ligne téléphonique distincte; b. une connexion informatique pour l'imprimante réseau; c. peut partager l'espace de bureau avec l'O instr Voile, avec des postes de travail individuels.
4	Coord sup CFI et POEL	Bureau double	2	0	1	
5	O inst gén élém	Bureau ouvert	2	0	1	
6	O sup inst intermédiaire	Bureau ouvert	2	0	1	
7	Salle des instructeurs	Bureau ouvert	5	0	1	
8	Salle de secourisme et de sécurité	Pièce désignée 20 m ²	1	1	0	a. peut partager la ligne téléphonique de l'O Log Voile; b. doit être située à proximité du plan d'eau (dans un rayon de 150 m) et être facilement accessible à toutes les personnes se trouvant sur le site.
9	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au par 4.1.3.
10	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au par 4.1.3.
11	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au par 4.1.3.
12	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au par 4.1.3.
13	Entreposage					Si les éléments 10(1) et 10(3) de la Figure 3 sont situés à l'extérieur du site d'instruction de la navigation à voile, il doit y avoir un lieu d'entreposage intérieur sécurisé sur le site pendant la période d'occupation.

Figure 10 : Exigences en matière d'instruction de la navigation à voile

6.0 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SERVICES D'ALIMENTATION

6.1 Exigences générales

- 6.1.1 L'entrepreneur doit fournir les services d'alimentation (main-d'œuvre) et les installations de services d'alimentation conformément au Manuel des contrats de services d'alimentation des FC pour satisfaire aux exigences du Manuel des services d'alimentation des FC, en appendice, décrites ci-dessous. Ces services comprennent notamment la fourniture de repas, d'installations et de services au personnel autorisé. Ces repas peuvent être servis par un dispositif de style cafétéria en libre-service. À la demande du Canada, sur un préavis de 48 heures, l'entrepreneur doit fournir des repas aux centres d'instruction temporaires ou éloignés.
- 6.1.2 L'entrepreneur doit disposer d'installations, d'équipement, de personnel, de nourriture et d'un soutien logistique suffisant pour offrir trois repas par jour à une population de 890 personnes par repas, et la capacité de s'adapter à une augmentation ou à une diminution temporaire d'environ 150 personnes, sur un préavis de 48 heures. Les services de repas peuvent être fournis en deux quarts consécutifs, à raison de 445 personnes par quart. On estime le besoin à 47 000 journées-vivres, calculé en multipliant le nombre total de personnes sur les lieux par le nombre total de jours. Chaque journée-vivre correspond à trois repas par jour par personne. La clientèle est composée d'individus des deux sexes âgés de 12 à 65 ans, très actifs et travaillant dans diverses conditions (dans un bureau, sur l'eau, sur le terrain).
- 6.1.3 Le Canada fournira une mise à jour du nombre de journées-vivres 60 jours avant la période d'occupation. En outre, l'officier des services d'alimentation du CIEC (O Svc Alim CIEC) transmettra les exigences en matière de repas 72 heures avant le lundi de chaque semaine pendant laquelle les services sont requis.
- 6.1.4 L'entrepreneur doit fournir une installation de restauration capable de nourrir tout le personnel et les cadets, en deux quarts, au Centre d'instruction principal. L'installation doit se situer dans un rayon de 900 m des installations d'hébergement et être dotée d'une toiture fixe. La salle à manger située au Centre d'instruction principal doit pouvoir accueillir 445 cadets et membres du personnel, en leur offrant une place assise où ils pourront déposer un couvert comprenant un plateau de service. L'installation de restauration devrait être divisée en deux salles à manger distinctes, l'une pour les cadets et l'autre pour le personnel adulte.
- 6.1.5 L'entrepreneur doit fournir et entretenir des installations d'entreposage attenantes à la cuisine, notamment l'entreposage à température ambiante, l'entreposage d'aliments réfrigérés, l'entreposage de produits surgelés et l'entreposage de l'eau embouteillée (réfrigérée et à température ambiante), en conformité avec le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires.
- 6.1.6 L'entrepreneur doit veiller à ce que le climat de la cuisine et des lieux d'entreposage soit contrôlé en fonction du besoin, afin d'entreposer et de conserver la nourriture dans un environnement alimentaire conforme au Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires, tout en offrant un climat raisonnablement confortable dans la cuisine et les salles à manger pour le personnel et les utilisateurs.

6.2 Repas

- 6.2.1 L'entrepreneur doit fournir les repas préparés et les autres aliments prévus dans les cycles de menus approuvés (des exemples de menus se trouvent à l'Appendice 1 de l'Annexe B) et au Tableau des normes d'aliments disponibles au repas (Appendice 2 de l'Annexe B). L'entrepreneur doit acquérir, préparer, entreposer et faire cuire des quantités suffisantes d'aliments sains de qualité pour offrir trois repas par jour aux personnes admissibles, en conformité avec les prévisions quotidiennes des effectifs de consommateurs. La préparation des aliments et les aliments préparés doivent être conformes au Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires. Les méthodes de cuisson

employées doivent être saines et respecter les procédés normalisés de la cuisine saine. Chaque repas doit comprendre au moins un choix de repas principal pour garantir des options saines à chaque repas.

- 6.2.2 Dans toute la mesure du possible, l'entrepreneur doit veiller à préparer la quantité appropriée de chaque produit afin que le dernier consommateur ait les mêmes options que le premier. Les repas admissibles sont énoncés dans le Modèle de repas standard admissible à l'Appendice 3 de l'Annexe B. L'entrepreneur doit respecter les portions standards décrites à l'Appendice 4 de l'Annexe B.

6.3 Service des repas

- 6.3.1 Les repas doivent être servis du lundi au samedi, comme suit : le déjeuner, de 6 h 15 à 7 h 45; le dîner, de 11 h 45 à 13 h; et le souper, de 16 h 30 à 18 h. Les heures de repas du dimanche doivent être les suivantes : déjeuner froid, de 9 h à 10 h (le personnel en service doit y avoir accès dès 7 h 45); déjeuner-dîner, de 10 h 30 à 13 h; et souper, de 16 h 30 à 18 h. Les heures de repas peuvent nécessiter des ajustements de temps à autre, ainsi que des modifications en raison d'occasions spéciales, de vacances et d'exigences opérationnelles, à la demande du Canada. Les horaires seront coordonnés avec l'O Svc Alim CIEC.

- 6.3.2 L'entrepreneur doit fournir les repas à l'installation de restauration, conformément à la section 6.1.4. Sauf indication contraire, le style de service est un service de cafétéria où l'entrepreneur sert le plat principal à partir d'une chaîne pour cuisson à la vapeur, avec bars en libre-service pour les salades, les desserts, les condiments et les boissons. Les niveaux de service minimum sont les suivants: chaque consommateur est servi dans les quinze minutes suivant son arrivée dans la salle aux périodes de pointe du repas, et en cinq minutes en dehors des périodes de pointe. Si le service des repas comprend des articles à ramasser (p. ex., repas transportés) avec une heure précise de ramassage, le personnel désigné du Canada ne devrait pas attendre plus de cinq minutes entre l'arrivée au comptoir de service et la réception des repas commandés. La température de maintien au moment du ramassage doit être conforme au Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires. Elles sont précisées à la section 6.7.4.

- 6.3.3 On ne s'attend pas à ce que l'entrepreneur autorise les consommateurs à apporter des aliments et des boissons à l'extérieur de l'installation, sauf à la suite d'une Demande de services d'alimentation visant le remplacement d'un repas consommé sur place. L'entrepreneur doit apposer des affiches interdisant le transport d'aliments hors site, le cas échéant.

6.4 Repas transportés

- 6.4.1 L'entrepreneur doit fournir d'autres types de repas, les accessoires non alimentaires précisés à la Figure 11, ainsi que les services de repas décrit ci-dessous, au besoin.

- a. **Repas transportés chauds.** Fournir et remettre, au moment demandé, des repas chauds individuels en vrac et des condiments dans les quantités demandées et conformément au cycle de menus approuvé de trois semaines. Le Canada fournira à l'entrepreneur des récipients alimentaires isolants si des repas chauds en vrac sont requis. L'entrepreneur doit rendre les contenants alimentaires au Canada dans le même état qu'il les a reçus. La durée et la température de maintien doivent être conformes à la section 6.7.4 de l'énoncé des travaux et au Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires. Les repas doivent être ramassés par un membre désigné du personnel du Canada, dans un lieu déterminé. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim CIEC informera l'entrepreneur d'une exigence de repas transporté 48 heures avant le ramassage.

- b. **Repas transportés froids en boîte.** Fournir et remettre, au moment demandé, des repas froids individuels en boîte et des condiments dans les quantités demandées et conformément au cycle de menus approuvé et décrit à la section 6.6.3 et au Tableau des normes d'aliments disponibles au repas ([Appendice 2 de l'Annexe B](#)). Le Canada fournira à l'entrepreneur des récipients alimentaires isolants lorsque des repas en boîte sont requis. L'entrepreneur doit rendre les contenants alimentaires au Canada dans le même état qu'il les a reçus. Chaque repas en boîte doit être horodaté une fois assemblé et porter les estampilles en anglais et en français « Consumption must be within four hours unless refrigerated » et « Doit être consommé dans les quatre heures, sauf si réfrigéré ». Les repas devront être réfrigérés jusqu'au ramassage. La durée et la température de maintien doivent être conformes au Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires. Les repas doivent être ramassés par un membre désigné du personnel du Canada, dans un lieu déterminé. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim CIEC informera l'entrepreneur d'une exigence de repas transporté 48 heures avant le ramassage.
- c. **Rafraîchissements sur les lieux de travail.** Fournir de l'eau, des jus de fruits, des sucettes glacées et des fruits à la clinique sans rendez-vous pour hydrater les cadets. Afin de fournir des repas aux cadets qui ratent un repas régulier en raison d'un séjour à la clinique sans rendez-vous, le Canada ramassera un repas de remplacement à l'installation des services d'alimentation, d'une valeur équivalente au repas manqué. Un tel repas peut comprendre des sandwichs et des céréales; tous les sites d'instruction et toutes les installations de bureaux doivent avoir accès à de l'eau potable. L'entrepreneur doit fournir de l'eau embouteillée aux cadets en instruction à bord des navires. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim CIEC informera l'entrepreneur d'une exigence de repas transporté 48 heures avant le ramassage.
- d. **Collations du soir (hors site seulement).** L'entrepreneur doit fournir au personnel des collations du soir dans un lieu convenu entre le Canada et l'entrepreneur, en conformité avec le Tableau des aliments admissibles à la collation du soir (Appendice 5 de l'Annexe B). Les collations du soir doivent être accessibles aux membres du personnel hébergés pendant pour une nuit à l'extérieur du Centre d'instruction principal, ou à ceux qui ne reviennent pas au Centre d'instruction principal avant 20 h (expédition en baleinière). On doit pouvoir ramasser les collations du soir à la date et à l'heure demandées par l'O Svc Alim CIEC. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim CIEC informera l'entrepreneur d'une exigence de repas transporté 48 heures avant le ramassage.
- e. **Assemblage et fourniture de produits alimentaires précuits.** Pour répondre aux besoins des endroits isolés, l'entrepreneur doit fournir des produits alimentaires précuits, sur demande, et en conformité avec le Tableau des normes d'aliments disponibles au repas (Appendice 2 de l'Annexe B). Les aliments doivent faire l'objet d'un accord entre le Canada et l'entrepreneur. Les aliments doivent être ramassés par un membre désigné du personnel du Canada, dans un lieu déterminé. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim CIEC informera l'entrepreneur d'une exigence de repas transporté 48 heures avant le ramassage. Les produits alimentaires précuits sont des aliments prêts à manger, chauds ou froids, qui ne nécessitent pas de cuisson avant la consommation :
- (1) **aliments surgelés – ces produits doivent** demeurer à l'état précuit et surgelé, et être consommés au premier jour de l'instruction. Ils doivent être entreposés dans un type de congélateur ou de réfrigérateur (p. ex., bacon, saucisses, poulet, bœuf, porc, boulettes de hamburger, hot-dogs, etc.);
 - (2) produits de charcuterie emballés – ces produits doivent être emballés sous vide et consommés au premier jour seulement (p. ex., jambon cuit, saucisson de Bologne, poulet, bœuf, etc.);

- (3) aliments déshydratés – plats protéinés, pâtes sèches préassaisonnées, céréales, plats de riz, pommes de terre, légumes, fruits, desserts ou autres aliments similaires pouvant être reconstitués avec de l'eau et ne nécessitant pas de réfrigération;
- (4) **aliments secs** – café, thé, chocolat chaud, mélange à crêpes, noix, fruits, biscuits, craquelins, charqui (bœuf ou autres), mélange montagnard, barres aux fruits, céréales, pâtes, pains, lait ultra-haute température, poudres de lait, ainsi que d'autres aliments ne nécessitant pas de réfrigération.

6.4.2 On trouvera un exemple du formulaire Demande de repas à l'Appendice 6 de l'Annexe B.

6.4.3 L'entrepreneur doit fournir les accessoires non alimentaires présentés à la Figure 11, sur demande et sur autorisation.

Élément	Exigence	Utilisation autorisée
1	Gamelle (boîte pliante)	a. une par repas en boîte; b.
2	Sachet couvert jetable – couteau, fourchette, cuillère à café, sel, poivre, serviette, sucre, édulcorant et paille	a. un par repas transporté (non autorisé pour des gamelles, à moins qu'un repas froid ne soit servi); b. fourni seulement si les ensembles de couteau, fourchette et cuiller de campagne ne sont pas autorisés.
3	Verre de papier pour liquide chaud ou froid, sans couvercle	a. fourni seulement s'il est impossible de servir les boissons autrement.
4	Assiette de papier	a. fourni seulement s'il est impossible de servir les repas autrement.
5	Couteau de plastique	a. lorsqu'un sachet couvert n'est pas nécessaire et si les ensembles de couteau, fourchette et cuiller de campagne ne sont pas autorisés.
6	Fourchette de plastique	a. lorsqu'un sachet couvert n'est pas nécessaire et si les ensembles de couteau, fourchette et cuiller de campagne ne sont pas autorisés.
7	Cuiller de plastique	a. lorsqu'un sachet couvert n'est pas nécessaire et si les ensembles de couteau, fourchette et cuiller de campagne ne sont pas autorisés.

Figure 11 : Accessoires non alimentaires

6.5 Repas spéciaux

- 6.5.1 L'entrepreneur doit répondre aux besoins diététiques particuliers, en raison de croyances religieuses ou d'une maladie temporaire, à la demande de l'O Svc Alim CIEC. On doit prévoir des repas spéciaux pour les malades, à la demande. On doit offrir des choix végétariens à chaque repas, dans tous les lieux de restauration.
- 6.5.2 On doit reconnaître les traditions particulières précisées par l'O Svc Alim CIEC. Au minimum, l'entrepreneur doit prendre en charge des soupers à trois services, selon la coutume et les traditions navales. L'O Svc Alim CIEC fournira les lignes directrices à cet égard. Un souper sera désigné pour les cadets-cadres, un autre pour les cadets du cours Exercice militaire et cérémonial et le troisième sera destiné aux adultes. L'entrepreneur doit planifier des menus appropriés et économiques.
- 6.5.3 L'entrepreneur doit se préparer à 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 opérationnelles. Dans de telles circonstances, l'O Svc Alim CIEC peut autoriser une dérogation au cycle de menus sur trois semaines et du Tableau des normes d'aliments disponibles au repas (Appendice 2 de l'Annexe B).

6.6 Planification des menus

- 6.6.1 L'entrepreneur doit mettre en œuvre un plan d'approvisionnement, notamment l'achat, le transport, la réception, l'entreposage et la comptabilité des produits alimentaires, en conformité avec la section 6 de l'énoncé des travaux et des annexes applicables. Le plan doit aborder toutes

les conditions (environnement alimentaire, entreposage, etc.) affectant la fourniture de services d'alimentation, par site, afin d'assurer un service ininterrompu.

- 6.6.2 L'entrepreneur doit se conformer à la législation fédérale et provinciale, au Règlement sur les aliments et les drogues et aux directives de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour l'approvisionnement de tout le matériel, sauf indication contraire par écrit du Canada (p. ex., restrictions sur l'achat de viande de bœuf). L'entrepreneur doit servir des aliments conformes, au minimum, à la norme de qualité alimentaire présentée à l'Appendice 7 de l'Annexe B.
- 6.6.3 L'entrepreneur doit préparer des cycles de menus sur au moins trois semaines pour repas servis dans les lieux établis à la section 6.1.4, les repas chauds transportés et les repas en boîte. Ces menus doivent satisfaire aux exigences du Tableau des normes d'aliments disponibles au repas (Appendice 2 de l'Annexe B) et au Modèle de repas standard admissible (Appendice 3 de l'Annexe B). Le cycle de menus doit faire appel à tous les principes de planification efficace des menus, notamment : élaborer des options de menu qui offrent une valeur nutritionnelle et un équilibre alimentaire conformes aux principes du document Bien manger avec le Guide alimentaire canadien; varier le type d'aliments offerts et les méthodes de préparation; offrir des aliments populaires adaptés aux préférences et aux styles de cuisine du Canada; et éviter les répétitions fréquentes. Les menus doivent être soumis à l'approbation de l'O Svc Alim CIEC, 10 jours civils avant leur mise en œuvre. L'O Svc Alim répondra dans les 72 heures suivant la réception des menus. Les modifications aux menus déjà approuvés doivent être préalablement autorisées par l'O Svc Alim, en ce qui concerne les modifications mineures, et par le responsable technique (RT), en ce qui concerne les modifications majeures.
- 6.6.4 L'entrepreneur doit afficher les menus avant chaque repas, dans un endroit bien visible dans chaque installation, de préférence à proximité de chaque point de service, avant la ligne de service, dans les deux langues officielles.
- 6.6.5 L'entrepreneur doit établir un processus permettant de contrôler et de répondre aux demandes et aux commentaires des consommateurs et mettre en place un mécanisme pour identifier les articles impopulaires et présenter des options de rechange de valeur similaire à l'O Svc Alim CIEC pour approbation. L'O Svc Alim CIEC doit avoir un accès constant aux commentaires obtenus grâce au programme de contrôle de la qualité de l'entrepreneur, présenté à la section 3.1.32.

6.7 Contrôles de salubrité, de sécurité et environnementaux

- 6.7.1 L'entrepreneur doit veiller, au minimum, à ce que tous les aliments soient manipulés, préparés, entreposés, et toutes les aires maintenues, en conformité avec le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires et le Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires. Tous les contenants utilisés pour les repas transportés doivent être nettoyés et désinfectés avant chaque utilisation.
- 6.7.2 L'entrepreneur doit maintenir tous les lieux de préparation des aliments, les zones de service, les salles, les lieux d'entreposage, de même que l'équipement, les fournitures, la vaisselle, les ustensiles, etc., connexes, dans un état propre, sûr et hygiénique. L'entrepreneur doit mettre en œuvre un plan de gestion du nettoyage et de l'hygiène conforme au Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires. L'entrepreneur est responsable de corriger les lacunes identifiées par le Canada ou décelées dans le cadre de l'application du plan de gestion du nettoyage et de l'hygiène. On trouvera un exemple d'Instructions et de calendrier de nettoyage de l'équipement à l'Appendice 9 de l'Annexe B.
- 6.7.3 L'entrepreneur doit veiller à ce que toutes les installations et tout l'équipement soient bien protégés et bien entretenus pour offrir des niveaux de service constants et pour éviter leur

dégradation. L'entrepreneur doit corriger les lacunes identifiées dans les 48 heures, à la satisfaction de l'O Svc Alim et des agents concernés.

6.7.4 L'entrepreneur doit respecter au minimum les normes suivantes en matière de salubrité et de sécurité des services alimentaires pendant toute la durée du contrat :

a. Manipulation sécuritaire des aliments

- 1) seuls les produits conformes à la norme figurant à l'Appendice 7 de l'Annexe B doivent être utilisés;
- 2) les marchandises sont exemptes de signes de détérioration, d'altération ou de saleté à la livraison;
- 3) les aliments surgelés sont reçus à l'état surgelé et il est garanti que la nourriture n'a pas été recongelée;
- 4) Les denrées périssables sont livrées au moyen de véhicules réfrigérés.

b. Entreposage des aliments

- 1) les aliments sont correctement entreposés, immédiatement après leur réception;
- 2) les aliments réfrigérés sont entreposés à une température maximale de 4 °C (40 °F);
- 3) Les aliments surgelés sont entreposés à une température maximale de -18° (0 °F);
- 4) Dans le réfrigérateur, les aliments non cuits (crus) sont entreposés sur les tablettes inférieures et les aliments cuits (préparés) sont entreposés sur les tablettes supérieures;
- 5) tous les aliments sont couverts et entreposés sur des étagères ou des palettes situées à 15 cm du sol;
- 6) les aliments secs sont couverts et entreposés dans un endroit propre et bien aéré;
- 7) les réfrigérateurs et les congélateurs sont dotés de thermomètres étalonnés et la température est enregistrée deux fois par jour.

c. Préparation des aliments

- (1) La préparation des aliments se fait d'une manière rapide, efficace et professionnelle;
- (2) la nourriture est préparée juste à temps pour le service;
- (3) des planches à découper et des ustensiles distincts sont utilisés pour les aliments cuits et crus;
- (4) les aliments sont décongelés au réfrigérateur;

- (5) dans toute la mesure du possible, les aliments sont conservés hors de la « **ZONE DANGER** », à des températures de 4 à 60 °C (40 à 140 °F);
- (6) les aliments chauds sont maintenus à une température minimale de 60 °C (140 °F);
- (7) les viandes ou la volaille cuites peuvent être conservées à une température de 60 °C (140 °F) pendant deux heures tout au plus (la cuisson par lots est la norme);
- (8) les viandes ou la volaille cuites peuvent être conservées à une température de 4 °C (40 °F) pendant soixante-douze heures tout au plus;
- (9) les viandes et la volaille fraîches, cuites, hachées ou émincées, doivent être utilisés dans les deux jours;
- (10) les viandes ou la volaille fraîches peuvent être conservées à une température maximale de 4 °C (40 °F) pendant cinq jours tout au plus;
- (11) le poisson cuit est maintenu à une température de 2 °C pendant deux jours tout au plus;
- (12) les œufs frais ne sont pas servis crus;
- (13) les œufs frais sont conservés à une température de 4 °C (40 °F);
- (14) le lait ou les produits laitiers sont conservés à une température minimale de 4 °C (40 °F);
- (15) les aliments ou les boissons périmés doivent être mis aux rebuts;
- (16) les crèmes, les farces et les puddings sont conservés à une température de 4 °C (40 °F) pendant deux jours tout au plus. S'ils ne sont pas servis réfrigérés, les restes sont mis aux rebuts;
- (17) les mélanges alimentaires contenant de la volaille, des œufs, de la viande, du poisson ou d'autres aliments potentiellement dangereux sont conservés à une température de 4 °C (40 °F) pendant une journée tout au plus;
- (18) les fruits et les légumes cuits sont conservés à une température de 4 °C (40 °F) pendant 48 heures tout au plus, tandis que les boîtes de conserve de fruits ou de légumes ouvertes se conservent pendant 72 heures tout au plus;
- (19) les fruits et les légumes frais sont réfrigérés;
- (20) les contenants ouverts de matière grasse et d'huile sont réfrigérés;
- (21) les aliments préparés sont datés avant l'entreposage;
- (22) tous les aliments retournés provenant d'un repas transporté doivent être immédiatement mis aux rebuts (**on ne doit pas les réutiliser**).

d. Personnel – Généralités

- 1) Tout le personnel doit commencer la formation sur la salubrité avant le début du contrat;

- 2) des séances de suivi en fonction ont lieu pendant toute la durée du contrat;
- 3) un membre du personnel a reçu sa certification pour le programme national de formation en hygiène de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires.
- 4) les membres du personnel doivent donner l'impression de se laver tous les jours;
- 5) les cheveux et la barbe sont propres, et les cheveux sont complètement recouverts d'un filet à cheveux ou d'un chapeau;
- 6) les mains sont lavées fréquemment et correctement (avant le début du travail, après avoir utilisé les installations sanitaires, après tout type de pause, après avoir toussé, éternué ou touché à son visage, après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler les aliments potentiellement dangereux comme le poisson ou la volaille);
- 7) les ongles sont courts, propres et bien taillés;
- 8) les aliments sont manipulés au moyen de louches, d'élévateurs, de pinces et de cuillers;
- 9) les mains ne sont pas utilisées comme outil de service;
- 10) les membres du personnel qui ont subi une coupure, une brûlure ou de l'abrasion sur les mains portent des gants de plastique;
- 11) les membres du personnel ne grignotent pas et ne mangent pas dans la cuisine ou dans les zones de service;
- 12) tous les membres du personnel des services d'alimentation portent un uniforme propre et soigné;
- 13) des gants de plastique jetables doivent être portés en tout temps dans les zones de préparation des aliments, ainsi que dans les lignes de service;
- 14) l'entrepreneur doit fournir un service de blanchissage professionnel pour les uniformes du personnel;
- 15) tous les membres du personnel doivent porter des insignes porte-nom.

e. Équipement

- 1) Toutes les surfaces de contact alimentaire utilisées pour la préparation, le service, la présentation ou l'entreposage de la nourriture, à l'exception des surfaces de cuisson, sont nettoyées et désinfectées après chaque utilisation;
- 2) on tient les surfaces de cuisson utilisées dans la journée exemptes de déchets alimentaires ou de matières grasses; elles sont récurées et nettoyées après chaque utilisation;
- 3) toutes les autres surfaces sont nettoyées selon un horaire à intervalles réguliers;
- 4) une attention particulière est portée au nettoyage et à la désinfection des planches à découper ou à hacher et des trancheuses à viande. Ces articles doivent être nettoyés et désinfectés après chaque utilisation;

- 5) les gros appareils sont nettoyés après chaque utilisation, tandis que l'équipement moins fréquemment utilisé est nettoyé et désinfecté avant et après chaque utilisation;
- 6) les petits appareils comme les ouvre-boîtes, les mélangeurs et les couteaux de cuisine sont nettoyés et désinfectés régulièrement;
- 7) les surfaces extérieures de l'équipement, des zones de service et des ustensiles sont nettoyés régulièrement et maintenus exempts de traces, de liquides renversés et de débris;
- 8) l'entrepreneur doit appliquer un horaire de nettoyage. On trouvera un exemple d'Instructions et de calendrier de nettoyage de l'équipement à l'Appendice 9 de l'Annexe B.

f. Installations

- 1) Les portes et les moustiquaires sont gardées fermées pour éviter l'entrée d'insectes et de rongeurs;
- 2) les planchers sont maintenus exempts de débris et de liquides renversés, en tout temps;
- 3) les casiers et les installations sanitaires du personnel sont bien entretenus et toujours pourvus de savon, de brosses à ongles, de serviettes de papier, etc.;
- 4) les installations de lavage des mains sont propres et doivent être pourvues de savon, de brosses à ongles et de serviettes de papier;
- 5) il y a des vadrouilles, balais, seaux et produits de nettoyage disponibles et correctement entreposés lorsqu'il ne sont pas utilisés;
- 6) les chaudrons et les ustensiles sont séchés et entreposés sur des grilles;
- 7) les murs, plus particulièrement ceux qui se trouvent derrière les éviers, les appareils de cuisson et les mélangeurs, de même que les étagères servant au séchage à l'air, sont nettoyés et désinfectés régulièrement;
- 8) les tables à manger sont nettoyées et lavées constamment pendant les repas et complètement nettoyées et lavées à l'eau chaude savonneuse immédiatement après chaque repas (**essuyer seulement n'est pas acceptable**);
- 9) les sièges et les pieds de table sont lavés une fois par semaine, ou plus souvent si nécessaire;
- 10) les planchers sont balayés après chaque service de repas et maintenus exempts de marques, de liquides et de débris;
- 11) les allées doivent être lavées après chaque repas et, après le repas du soir, les tables doivent être déplacées et le plancher lavé à fond;
- 12) l'équipement de chauffage ou de refroidissement doit être nettoyé après chaque repas et sa température doit être vérifiée avant chaque repas;
- 13) les contenants et les distributeurs de condiments, y compris les salières et poivrières, les distributeurs de sucre et les porte-serviettes, sont nettoyés

régulièrement et toujours remplis;

g. Lavage de vaisselle et de marmites

- 1) ces zones doivent être nettoyées après chaque repas;
- 2) le lave-vaisselle et la machine à laver les marmites doivent être nettoyés et détartrés comme prévu à l'horaire de nettoyage;
- 3) les températures du lave-vaisselle sont régulièrement contrôlées afin de veiller à disposer d'une température de 60 à 70 °C (140 à 150 °F) et 80 à 90 °C (176 à 194 °F) pour les cycles de lavage.

h. Ordures

- 1) les déchets sont retirés de la cuisine ou de la salle à manger au besoin et à la fin de chaque repas;
- 2) les déchets humides (rebuts de cuisine) sont placés dans de petits contenants, couverts et transportés à la benne à ordures, au besoin ou après chaque repas;
- 3) les déchets secs, sauf le carton, doivent être mis en sac et transportés à la benne à ordures pour leur élimination;
- 4) les boîtes de carton doivent être démontées et mises dans la benne à carton pour leur élimination. Il incombe à l'entrepreneur de veiller à ce que le carton soit déposé dans la benne à carton;
- 5) tous les récipients à déchets sont couverts lorsqu'ils ne sont pas en utilisation immédiate;
- 6) l'intérieur et l'extérieur des poubelles et des bacs à roulettes sont nettoyés et désinfectés après chaque repas dans la zone prévue à cet effet;
- 7) une attention particulière doit être accordée à la zone d'élimination des déchets (bennes à ordures). Les déchets doivent être correctement mis en sac ou contenus afin d'éviter que la faune ou les vents dominants puissent perturber les ordures dans la zone du camp. Les couvercles des bennes à ordures doivent être fermés en soirée, avant de verrouiller la cuisine.

i. Entreposage à sec

- 1) tous les lieux d'entreposage à sec sont bien rangés, nettoyés et organisés;
- 2) les contenants d'entreposage, les étagères et les planchers sont nettoyés régulièrement;
- 3) tous les contenants alimentaires ouverts sont couverts hermétiquement et surélevés par rapport au sol.

j. Réfrigérateurs et congélateurs

- 1) Les aliments sont classés et ils sont tous couverts;
- 2) tous les restes d'aliments conservés dans le réfrigérateur ou le congélateur doivent être datés;

- 3) les restes périmés ou altérés et les aliments avariés sont mis aux rebuts;
 - 4) les liquides renversés, les débris alimentaires, les contenants vides, etc., sont nettoyés ou retirés immédiatement;
 - 5) les planchers sont lavés tous les jours.
- k. Couloirs
- 1) Les couloirs sont tenus propres et exempts de débris, de boîtes vides ou de cartons;
 - 2) les planchers sont balayés et lavés tous les jours;
 - 3) les murs et les plinthes sont nettoyés régulièrement.

6.8 Matériel

- 6.8.1 L'entrepreneur doit veiller à ce que les denrées alimentaires achetées pour des repas et des rafraîchissements soient conformes aux normes d'approvisionnement en vigueur du gouvernement, le cas échéant. En l'absence de telles normes, l'entrepreneur doit acheter des denrées alimentaires conformes avec les normes de « bonne » qualité établies pour les Services d'alimentation de Forces Canada et du MDN, présentées au Chapitre 2 du Guide des services d'alimentation des FC. Seuls les produits inspectés par le gouvernement fédéral doivent être utilisés, le grade minimum autorisé pour la viande bovine étant AA.
- 6.8.2 L'entrepreneur doit fournir tous les autres consommables exigés, notamment : les produits de nettoyage, le papier consommable et le matériel d'emballage alimentaire. Dans certains cas, on pourra utiliser des assiettes et des ustensiles jetables, sur approbation de l'O Svc Alim CIEC.
- 6.8.3 L'entrepreneur doit fournir tout autre matériel, notamment l'ameublement et l'équipement de santé et sécurité au travail nécessaires à la prestation des services de repas, notamment : la vaisselle et la coutellerie, les tables et les chaises, ainsi que l'équipement de protection connexe.
- 6.8.4 L'entrepreneur doit veiller à ce que toutes les installations et tout l'équipement soient bien protégés et bien entretenus pour offrir des niveaux de service constants et pour éviter leur dégradation. Si un équipement ou une installation ont subi des dommages tels qu'il serait trop coûteux de les réparer, l'entrepreneur doit procéder à leur remise en l'état ou à leur remplacement.

6.9 Main-d'œuvre

- 6.9.1 L'entrepreneur doit employer au moins un personnel possédant les qualifications décrites à la section 6.9.1 a, b et c et afin de répondre aux exigences d'alimentation décrites à la Section 6 de l'EDT. L'entrepreneur doit s'assurer que le personnel recruté pour chacun de ces postes satisfait aux qualifications minimales énumérées ci-dessous.
- a. Gérant résidant/services d'alimentation
 Le gérant résidant/services d'alimentation doit posséder un diplôme en gestion des services d'alimentation d'une institution d'enseignement reconnue ou quatre (4) années d'expérience récente dans la gestion d'une opération de services d'alimentation à volume élevé et à facettes multiples; ou dix (10) années d'expérience récente dans la gestion d'une opération de services d'alimentation à volume élevé et à facettes multiples. Le gestionnaire des services d'alimentation doit également posséder des compétences informatiques de base dans l'utilisation de logiciels, tels que les logiciels de traitement de texte et le courriel).

- b. Superviseur de la cuisine et de la production :
Le superviseur de la cuisine et de la production doit avoir suivi une formation d'apprenti cuisinier et posséder un certificat de chef de cuisine ou un certificat en gestion de l'accueil. Il doit posséder un certificat de compagnon cuisinier reconnu et au moins cinq (5) années d'expérience récente dans la gestion d'une opération de services d'alimentation à volume élevé et à facettes multiples.
- c. Chef cuisinier :
Le chef cuisinier doit posséder un certificat Sceau Rouge reconnu et au moins cinq (5) années d'expérience combinée comme chef d'une opération de services d'alimentation à volume élevé et à facettes multiples.

6.9.2 L'entrepreneur peut également souhaiter employer des cuisiniers, aide-cuisinier, boulanger, et aides de cuisine afin de répondre aux exigences des services alimentaires décrits dans la section 6 de la SOW.

6.9.3 L'entrepreneur doit attribuer le travail de façon appropriée, en fonction des changements aux volumes d'activité. Le travail doit être attribué conformément au par. 6.9.1, à des niveaux permettant de prendre en charge de manière appropriée le volume d'activités et d'optimiser la productivité. L'entrepreneur doit faire la démonstration d'une gestion efficace de la productivité au travail.

6.9.4 L'entrepreneur doit fournir la structure, les processus et les ressources de gestion nécessaires pour assurer la prestation de tous les services prévus à l'énoncé des travaux. L'entrepreneur doit maintenir, contrôler et améliorer tous les services, ainsi que gérer, superviser, et prendre soin de la main-d'œuvre, veillant ainsi à ce que les ressources suffisent pour répondre à toutes les obligations contractées. L'entrepreneur doit offrir les conditions d'emploi qui favorisent la motivation et la satisfaction du personnel, ainsi qu'un milieu de travail harmonieux. L'entrepreneur doit veiller à ce que le personnel travaille dans un environnement sûr et sécuritaire.

6.9.5 L'entrepreneur doit veiller à ce que tous les membres du personnel des services d'alimentation reçoivent une formation d'orientation sur la salubrité et la sécurité, le fonctionnement sécuritaire de l'équipement, les dangers au travail et la prévention des incendies, notamment la manipulation sécuritaire des produits chimiques de nettoyage. L'entrepreneur doit veiller à ce que soient prises toutes les précautions de sécurité à l'égard des personnes qui travaillent dans les zones de services d'alimentation, conformément aux dispositions du Code canadien du travail et au Règlement canadien sur la santé et sécurité au travail.

6.10 Plans et rapports

6.10.1 L'entrepreneur doit disposer de moyens vérifiables pour faire le suivi du volume d'activités et fournir à l'O Svc Alim un rapport hebdomadaire précis et exhaustif sur le volume total des activités, ainsi qu'un rapport mensuel cumulatif à la fin de chaque mois. L'O Svc Alim émettra un relevé des jours-repas confirmés pour la période du rapport dans les 48 heures suivant la réception de chaque rapport. La mise en page du rapport sur le volume d'activités doit être claire et comprendre le volume d'activités quotidien, comme suit :

- a. le nombre de repas quotidiens servis au déjeuner, au dîner et au souper dans les installations de restauration désignées du Centre d'instruction principal;
- b. le nombre de repas quotidiens transportés (chauds et froids) préparés pour le déjeuner, le dîner et le souper;
- c. le nombre de rafraîchissements en milieu de travail distribués (le cas échéant);
- d. le nombre de collations du soir distribuées (le cas échéant);

- e. le nombre équivalent de repas distribués comme aliments précuits, pour toutes les demandes, en fonction du nombre de repas requis;
 - f. la valeur monétaire des ventes de produits de traiteur et de repas (le cas échéant).
- 6.10.2 L'entrepreneur doit remettre au RT un rapport incluant le volume total des activités pendant la période d'occupation, dans les 7 jours civils suivant le dernier jour d'occupation.
- 6.10.3 L'entrepreneur doit veiller à ce que le gestionnaire des services d'alimentation se réunisse au moins une fois par semaine avec l'O Svc Alim CIEC ou le RT pour discuter des opérations au quotidien, d'observations et de préoccupations, en plus de fournir un suivi des plans et des initiatives d'autoamélioration à la suite des inspections hebdomadaires effectuées par l'entrepreneur et le gestionnaire des services d'alimentation. Des exemples de formulaire d'inspection se trouvent à l'Appendice 110 de l'Annexe B.
- 6.10.4 L'entrepreneur doit fournir tout l'équipement, matériel et logiciel, nécessaire pour la production des rapports et des réponses présentés à la présente section, notamment : ordinateurs, imprimantes, numériseurs, équipement de LAN ou WAN, téléphones, etc.

7.0 EXIGENCES EN MATIÈRE DE CONCIERGERIE

7.1 Conditions spéciales

- 7.1.1 L'entrepreneur doit fournir des services de nettoyage et de conciergerie 7 jours par semaine, incluant les jours fériés, pendant toute la période d'occupation, pendant les heures d'éveil, pour toutes les installations utilisées par le CIEC.
- 7.1.2 Toutes les tâches doivent être effectuées en conformité avec les lois, codes, règlements ou règlements administratifs fédéraux, provinciaux et municipaux. L'entrepreneur assume les frais engagés pour se conformer à ces lois, codes, règlements ou règlements administratifs.
- 7.1.3 L'entrepreneur doit fournir des services quotidiens de nettoyage et de conciergerie, notamment :
- a. le nettoyage et la désinfection de toutes les installations sanitaires, incluant les douches, les toilettes, les lavabos, les urinoirs et les salles de blanchissage, en veillant à ce que les installations soient bien pourvues en papier de toilette, serviettes de papier, savon pour les mains et sacs à déchets pour les serviettes hygiéniques;
 - b. le nettoyage des installations médicales pour veiller à ce qu'elles soient conformes aux règlements, lois et normes applicables;
 - c. le nettoyage de toutes les zones communes ou les salons des quartiers, incluant les entrées;
 - d. la fourniture de récipients distincts pour les déchets, le compost et les matières recyclables et l'élimination sûre de ces matières en conformité avec la réglementation municipale;
 - e. la mise à la disposition des occupants de vadrouilles, balais, seaux, savon et chiffons pour une utilisation immédiate et intervention en cas d'accident, comme un renversement de liquide;
 - f. des services quotidiens de nettoyage et de conciergerie pour les installations de restauration, conformément à la section 6.0;
 - g. fournir un lieu d'entreposage convenable pour les produits de nettoyage;

h. fournir une main-d'œuvre de qualité supérieure en tout temps, en stricte conformité avec les pratiques commerciales exemplaires, selon l'interprétation qu'en fait le Canada.

7.1.4 Au besoin, l'entrepreneur doit procéder à d'autres types de nettoyage pour maintenir un environnement propre et sain. Les installations occupées toute l'année doivent être nettoyées au besoin, après la période d'occupation, selon une entente entre l'entrepreneur et le Canada.

7.2 Sécurité

7.2.1 L'entrepreneur doit observer et faire respecter les mesures de sécurité exigées par le Code canadien de sécurité sur les chantiers de construction, le gouvernement provincial, la Commission de la santé et de la sécurité au travail, ainsi que par les règlements municipaux et les autorités municipales.

7.2.2 L'entrepreneur doit veiller à ce que tous les employés qui travaillent avec des produits dangereux aient suivi une formation sur le SIMDUT et fournir les vêtements et l'équipement exigés par les ministères fédéral et provinciaux du Travail.

7.2.3 Pour chaque produit dangereux se trouvant sur le site, l'entrepreneur doit fournir au Canada des « fiches signalétiques » conformes à la loi sur le SIMDUT et à l'Annexe 2 de la *Loi sur les produits dangereux*; l'entrepreneur doit afficher une copie de ces fiches dans chaque lieu où se trouvent ces produits.

7.3 Inspections

7.3.1 L'entrepreneur doit tenir un registre de toutes les tâches exécutées, autre que le nettoyage quotidien habituel. Le registre doit être mis à la disposition du Canada aux fins d'inspection, sur demande.

7.4 Produits et équipement

7.4.1 L'entrepreneur doit fournir tous les produits, outils, applicateurs et tout l'équipement, notamment le papier de toilette, les serviettes de papier, le savon liquide pour les mains et les disques désodorisants. L'entrepreneur doit veiller à maintenir des stocks suffisants pour éviter la perturbation des services.

7.4.2 L'entrepreneur doit veiller à ce que tous les produits et tout l'équipement de nettoyage satisfassent les exigences de l'Office des normes générales du Canada.

7.5 Exigences connexes relatives au nettoyage

7.5.1 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit déboucher les toilettes, les urinoirs et les drains obstrués.

SERVICES FACULTATIFS

8.0 EXIGENCES EN MATIÈRE DE VÉHICULES

8.1 Autobus

8.1.1 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit fournir des autobus pour le transport des passagers, avec une capacité minimale de 44 passagers, du début juillet à fin août. Le Canada aura probablement besoin d'au moins quatre autobus et deux autobus supplémentaires pour chaque site d'instruction situé loin du Centre d'instruction principal, comme l'établit la section 5 de l'énoncé des travaux. Les autobus pourraient être requis pour approximativement 45 jours

pendant la période d'occupation; les dates seront transmises à l'entrepreneur 60 jours avant l'occupation.

- 8.1.2 L'entrepreneur doit fournir des chauffeurs qualifiés pour chaque autobus; les autobus et les chauffeurs doivent être disponibles en tout temps pendant la journée, tous les jours de la semaine.
- 8.1.3 L'entrepreneur doit être en mesure de fournir, sur une base régulière et sur un préavis de 72 heures, jusqu'à deux autobus supplémentaires avec les chauffeurs qualifiés.
- 8.1.4 L'entrepreneur sera responsable de l'entretien, de la propreté, du carburant et des consommables relatifs aux véhicules. Les autobus seront sous la supervision directe de l'Officier des mouvements du CIEC pendant la période d'occupation.
- 8.1.5 Les autobus devront parfois voyager pendant une heure de repas et pour des excursions de plus d'une journée, loin du Centre d'instruction principal. Le cas échéant, le Canada remboursera par l'intermédiaire de l'entrepreneur les frais engagés par les chauffeurs d'autobus, conformément aux lignes directrices du Conseil du Trésor. L'Officier des mouvements du CIEC transmettra de telles exigences à l'entrepreneur sur un préavis minimal de 72 heures.
- 8.1.6 L'entrepreneur devra fournir des autobus de remplacement immatriculés, au minimum de même type et de mêmes dimensions, pour les autobus mis hors service aux fins de réparations ou d'entretien.

9.0 INSTRUCTION DE VOILE D'AUTOMNE ET DE PRINTEMPS

9.1 Exigences générales

- 9.1.1 L'École régionale de voile des cadets (Atlantique) (ERVC(C)) donne l'instruction de navigation à voile de l'Association canadienne de yachting dans le cadre du Programme d'instruction des cadets de la marine. Cette formation se déroule la fin de semaine, de la première fin de semaine de septembre à la dernière fin de semaine d'octobre, ainsi que de la deuxième fin de semaine de mai à la dernière fin de semaine de juin, si la température le permet. On estime le nombre de participants pendant une fin de semaine donnée entre 30 et 60 cadets, et le nombre de membres du personnel entre 5 et 10.
- 9.1.2 Outre les fins de semaine prévues, pourrait s'ajouter une période d'installation au début de la saison de voile printanière et une période de fermeture à la fin de la saison de voile automnale, en général de deux jours chacune. Une « fin de semaine » commence généralement par l'arrivée sur le site après 16 h le vendredi et prend fin au départ à ou avant 15 h le dimanche. L'entrepreneur doit fournir l'hébergement et les repas pendant les périodes d'ouverture et de fermeture, pour environ quatre (4) membres du personnel adultes.
- 9.1.3 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit rendre disponible le site d'instruction de navigation à voile décrit à la section 5.3 du présent énoncé des travaux. Le nombre de voiliers utilisés pendant les programmes d'automne et de printemps est estimé à être réduit à 20, et le nombre de bateaux d'instruction ou de sécurité est réduit à 4.
- 9.1.4 Le Canada exigera l'utilisation des installations, en fournissant le calendrier des fins de semaine requises au moins 21 jours avant la première fin de semaine d'instruction.
- 9.1.5 L'entrepreneur doit fournir un approvisionnement continu en eau potable aux installations d'instruction et d'hébergement.
- 9.1.6 L'entrepreneur doit veiller à ce que toutes les installations d'hébergement et d'instruction aient accès à un nombre suffisant d'installations sanitaires conformes aux exigences énoncées à la section 3.2.8 du présent énoncé des travaux.

9.2 Services de soutien

- 9.2.1 Tout au long de la période des fins de semaine d'instruction, l'entrepreneur doit fournir des services de soutien semblables à ceux prévus pendant la période d'occupation, notamment : linge de lit, ordures, recyclage et compostage, repas et nettoyage, communications vocales et de données.
- 9.2.2 L'entrepreneur doit fournir des services de liaison et de gestion des installations au besoin pendant les fins de semaine d'instruction.

9.3 Exigences en matière d'hébergement

- 9.3.1 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit fournir de l'hébergement en fonction de l'horaire des arrivées et des départs fourni par le Canada au moins 21 jours à l'avance.
- 9.3.2 Le contrat doit prévoir un hébergement distinct pour les cadets et le personnel.
- 9.3.3 L'entrepreneur doit satisfaire aux exigences énoncées aux paragraphes 3.2.3 à 3.2.7 de l'énoncé des travaux.
- 9.3.4 L'entrepreneur doit ramasser le linge de lit dans les installations d'hébergement et les livrer à l'installation de blanchisserie. Les occupants sont responsables de défaire et de faire leur lit, de même que de paqueter le linge de lit à laver.
- 9.3.5 Un représentant du Canada et l'entrepreneur doivent inspecter l'intérieur de toutes les installations avant le début de la période d'occupation. On établira l'inventaire de ce qui se trouve dans les installations et les défauts ou dommages seront consignés sur une fiche d'inspection, dont chaque partie conservera une copie. À la suite de l'inspection, les clés des installations seront remises au représentant du Canada.
- 9.3.6 À la fin de la période d'occupation, l'entrepreneur et un représentant du Canada doivent inspecter les installations occupées. L'inventaire de l'installation préalablement établi doit être vérifié et on doit noter les irrégularités ou les excédents. En outre, les dommages et les défauts seront consignés, à l'exception de l'usure normale n'ayant pas été notée précédemment. Chaque partie conservera des copies de la fiche d'inspection de départ. Toutes les clés seront remises à l'entrepreneur après l'inspection. Le Canada sera responsable de tous les dommages et défauts dans les zones et les espaces individuels. L'entrepreneur doit informer le Canada dans les 24 heures suivant la fin de l'instruction de fin de semaine de tout dommage constaté à la suite de l'occupation par le Canada.
- 9.3.7 En cas d'urgence, l'entrepreneur doit veiller à ce qu'un téléphone non payant soit accessible dans la zone d'hébergement.

9.4 Exigences en matière de services d'alimentation

- 9.4.1 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit fournir des repas au site d'instruction de navigation à voile décrit à la section 6.0 du présent énoncé des travaux. Si le site d'instruction de navigation à voile se trouve dans un rayon de 900 m des salles à manger, les repas seront consommés à la salle à manger désignée. Toutefois, si le site d'instruction de navigation à voile est à plus de 900 m de la salle à manger, les dîners devront être préparés conformément aux par. 6.4.1a ou 6.4.1b, tandis que le déjeuner et le souper seront consommés à la salle à manger. Les repas de fin de semaine comprennent généralement: souper le vendredi; petit déjeuner, lunch et souper le samedi; petit déjeuner et lunch le dimanche.

OREN S453

1. **Rendement :** Agir en tant que membre d'une équipe de lutte contre les avaries
2. **Conditions :**
 - a. **Éléments fournis :**
 - (1) des extincteurs de premiers secours, y compris :
 - (a) de catégorie A,
 - (b) de catégorie B,
 - (c) de catégorie C;
 - (2) un tuyau d'incendie,
 - (3) un maillet en bois,
 - (4) des bouchons,
 - (5) des cales,
 - (6) un outil à rubaner,
 - (7) des bandes métalliques,
 - (8) une boucle de ruban,
 - (9) du matériel de joint d'étanchéité en caoutchouc,
 - (10) du matériel de rapiéçage en métal,
 - (11) l'équipement de protection individuel (EPI), y compris :
 - (a) le casque de protection,
 - (b) des lunettes de sécurité,
 - (c) des gants,
 - (d) des bottes de cadet;
 - (12) de la supervision,
 - (13) de l'aide au besoin.
 - b. **Éléments non permis :** S.O.
 - c. **Conditions environnementales :** À bord d'un NECM.
3. **Norme :** Le cadet agit en tant que membre d'une équipe de lutte contre les avaries en :
 - a. participant à l'entraînement de lutte contre l'incendie;
 - b. établissant un périmètre d'incendie;
 - c. agissant en tant que membre d'une équipe d'intervention rapide (EIR) lors d'une inondation;
 - d. participant à l'instruction sur l'appareil respiratoire autonome (ARA).
4. **Remarques :** S.O.

OCOM S453.01

1. **Rendement** : Participer à l'entraînement de lutte contre l'incendie
2. **Conditions** :
 - d. Éléments fournis :
 - (14) des extincteurs de premiers secours, y compris :
 - (a) de catégorie A,
 - (b) de catégorie B,
 - (c) de catégorie C;
 - (15) l'équipement de protection individuel (EPI) pour la lutte contre les incendies,
 - (16) l'équipement portatif de lutte contre les incendies à bord d'un navire,
 - (17) l'équipement fixe de lutte contre les incendies à bord d'un navire,
 - (18) un simulateur d'incendie, y compris
 - (a) de catégorie A,
 - (b) de catégorie B,
 - (c) de catégorie C;
 - (19) de la mousse de type A.F.F.F. (AFFF);
 - (20) de la supervision,
 - (21) de l'aide au besoin.
 - e. Éléments non permis : S.O.
 - f. Conditions environnementales : Un secteur d'entraînement de lutte à l'incendie assez grand pour recevoir tout le groupe.
3. **Norme** : Le cadet doit participer à l'entraînement de lutte à l'incendie en :
 - a. définissant :
 - (1) la combustion,
 - (2) la température d'allumage,
 - (3) le point éclair;
 - b. décrivant les sources de chaleur;
 - c. décrivant les méthodes de transfert de chaleur;

- d. décrivant les cinq étapes des incendies à bord d'un navire;
- e. décrivant les quatre classes d'incendie à bord d'un navire;
- f. opérant des extincteurs de premiers secours, y compris :
 - (1) à air et à eau,
 - (2) au dioxyde de carbone (CO₂),
 - (3) à poudre;
- g. décrivant l'EPI pour la lutte contre l'incendie;
- h. opérant l'équipement portatif de lutte à l'incendie à bord d'un navire, y compris :
 - (1) un tuyau d'incendie,
 - (2) une lance,
 - (3) un injecteur de mousse en ligne,
 - (4) de la mousse AFFF,
 - (5) des pompes portatives;
- i. opérant l'équipement fixe de lutte aux incendies à bord d'un navire, y compris :
 - (1) les prises d'eau d'incendie,
 - (2) le système d'extinction des incendie fixe.
- j. décrivant une section de lutte contre les avaries à bord d'un navire, y compris :
 - (1) ses buts;
 - (2) les règles de survie de lutte contre les avaries,
 - (3) les fonctions des membres d'une équipe de lutte contre l'incendie suivants :
 - (a) l'équipe d'intervention rapide,
 - (b) le chef de l'équipe d'attaque,
 - (c) le porte-lance,
 - (d) le remplaçant,
 - (e) la sentinelle;
- k. manipulant des tuyaux d'incendie, y compris :
 - (1) comment les saisir,
 - (2) positionner le personnel,
 - (3) les manœuvrer,
 - (4) opérer une lance.

4. Points d'enseignement :

PE	Description	Méthode	Durée	Réf
PE1	Décrire ce qu'est un incendie, y compris : a. la température d'allumage, b. le point éclair, c. la combustion spontanée, d. la combustion, e. les sources de chaleur, f. les méthodes de transfert de chaleur.	Exposé interactif	10 min	A1-070 (p. 4-1-1 à 4-1-3)
PE2	Décrire les cinq phases des incendies à bord d'un navire.	Exposé interactif	10 min	A1-070 (p. 4-1-3)
PE3	Identifier et expliquer les quatre classes d'incendie à bord d'un navire, y compris : a. de classe A, b. de classe B, c. de classe C, d. de classe D.	Exposé interactif	10 min	A1-070 (p. 4-1-4)
PE4	Expliquer, démontrer et demander aux cadets d'opérer des extincteurs de premiers secours, y compris : a. à air et à eau, b. au CO ₂ , c. à la poudre.	Démonstration et exécution	40 min	A1-070 (p. 4-3-1 à 4-3-6)
PE5	Expliquer, démontrer et demander aux cadets de porter les vêtements de protection utilisés pour lutter contre les incendies à bord d'un navire.	Démonstration et exécution	20 min	A1-070 (p. 4-3-25 à 4-3-29)
PE6	Expliquer, démontrer et demander aux cadets d'opérer l'équipement portatif de lutte à l'incendie à bord d'un navire, y compris : a. un tuyau d'incendie, b. une lance, c. un injecteur de mousse en ligne, d. de la mousse AFFF, e. une pompe portative.	Démonstration et exécution	20 min	A1-070 (p. 4-3-7 à 4-3-16, p. 4-3-25, p. 4-3-26, p. 4-3-31)
PE7	Expliquer, démontrer et demander aux cadets d'opérer l'équipement fixe de lutte aux incendies à bord d'un navire, y compris :	Démonstration et exécution	10 min	A1-070 (p. 4-4-1 à 4-4-11, p. 4-4-16 à

PE	Description	Méthode	Durée	Réf
	a. les prises d'eau d'incendie, b. le système d'extinction des incendie fixe.			4-4-20)
PE8	Décrire une section de lutte contre les avaries à bord d'un navire, y compris : a. ses buts, b. les règles de survie de lutte contre les avaries, c. les fonctions des membres d'une équipe de lutte contre l'incendie suivants : (1) l'équipe d'intervention rapide, (2) le chef de l'équipe d'attaque, (3) le porte-lance, (4) le remplaçant, (5) la sentinelle.	Exposé interactif	30 min	A1-070 (p. 2-2-1 à 2-2-4, p. 2-4-1 à 2-4-11)
PE9	Diriger une activité où les cadets manipuleront des tuyaux tout en portant l'EPI pour la lutte contre les incendies.	Activité pratique	40 min	

5. Durée :

- | | | |
|----|------------------------------|---------|
| a) | Introduction et conclusion : | 10 min |
| b) | Exposé interactif : | 60 min |
| c) | Démonstration et exécution : | 90 min |
| d) | Activité pratique : | 40 min |
| e) | Durée totale : | 200 min |

6. Justification :

- Un exposé interactif a été choisi pour les PE 1 à 3 et le PE 8 pour initier les cadets à l'identification, aux causes et au développement des incendies à bord d'un navire.
- La méthode d'instruction par démonstration et exécution a été choisie pour les PE 4 à 7, parce qu'elle permet à l'instructeur de démontrer les diverses techniques pour combattre un incendie à bord d'un navire tout en donnant aux cadets l'occasion de pratiquer ces compétences sous supervision.
- Une activité pratique a été choisie pour le PE 9, parce qu'elle permet aux cadets de manier les boyaux tout en portant un EPI dans un environnement sécuritaire et contrôlé.

7. **Documents de référence** : A1-070 C-23-045-000/AG-001 Directeur – Besoins maritimes (Mer) 3-6. (2009). *Sécurité à bord des navires – Manuel de lutte contre les avaries (en mer)* (vol. 1). Ottawa, Ontario, Ministère de la Défense nationale.

8. **Matériel d'instruction** :

- a. du matériel de présentation (p. ex., tableau blanc, tableau de papier, RPJ) approprié à la salle de classe et au secteur d'entraînement,
- b. des extincteurs de premiers secours, y compris :
 - (1) de catégorie A,

- (2) de catégorie B,
 - (3) de catégorie C;
- c. l'EPI pour la lutte contre l'incendie,
 - d. l'équipement portatif de lutte contre les incendies à bord d'un navire,
 - e. l'équipement fixe de lutte contre les incendies à bord d'un navire,
 - f. un simulateur d'incendie,
 - g. une mousse AFFF simulée.

9. Matériel d'apprentissage :

- a. des extincteurs de premiers secours, y compris :
 - (1) de catégorie A,
 - (2) de catégorie B,
 - (3) de catégorie C;
- b. l'EPI pour la lutte contre l'incendie,
- c. l'équipement portatif de lutte contre les incendies à bord d'un navire,
- d. l'équipement fixe de lutte contre les incendies à bord d'un navire,
- e. un simulateur d'incendie,
- f. une mousse AFFF simulée.

10. Modalités de contrôle : S.O.

11. Remarques : L'entraînement doit être dirigé par un instructeur qualifié de lutte contre les incendies à bord d'un navire.

OCOM S453.02

1. **Rendement** : Établir un périmètre d'incendie
2. **Conditions** :
- g. Éléments fournis :
- (22) des extincteurs de premiers secours, y compris :
- (d) de catégorie A,
(e) de catégorie B,
(f) de catégorie C;
- (23) l'équipement de protection individuel (EPI) pour la lutte contre les incendies,
(24) l'équipement portatif de lutte contre les incendies à bord d'un navire,
(25) l'équipement fixe de lutte contre les incendies à bord d'un navire,
(26) de la supervision,
(27) de l'aide au besoin.
- h. Éléments non permis : S.O.
- i. Conditions environnementales : Un secteur d'entraînement assez grand pour recevoir tout le groupe.
3. **Norme** : Le cadet doit établir un périmètre d'incendie.
4. **Points d'enseignement** : Expliquer, démontrer et demander au cadet d'établir un périmètre d'incendie.

PE	Description	Méthode	Durée	Réf
PE1	Expliquer, démontrer et demander au cadet d'établir un périmètre d'incendie.	Démonstration et exécution	35 min	A1-070 (p. 4-5-6, p. J-1)

5. Durée :

- f) Introduction et conclusion : 5 min
g) Démonstration et exécution : 35 min
h) Durée totale : 40 min

6. **Justification** : La méthode d'instruction par démonstration et exécution a été choisie pour cette leçon parce qu'elle permet à l'instructeur de démontrer comment établir un périmètre d'incendie tout en donnant aux cadets l'occasion de pratiquer cette compétence sous supervision.
7. **Documents de référence** : A1-070 C-23-045-000/AG-001 Directeur – Besoins maritimes (Mer) 3-6. (2009). *Sécurité à bord des navires – Manuel de lutte contre les avaries (en mer)* (vol. 1). Ottawa, Ontario, Ministère de la Défense nationale.
8. **Matériel d'instruction** :
 - a. du matériel de présentation (p. ex., tableau blanc, tableau de papier, RPJ) approprié à la salle de classe et au secteur d'entraînement,
 - b. des extincteurs de premiers secours, y compris :
 - (1) de catégorie A,
 - (2) de catégorie B,
 - (3) de catégorie C;
 - c. l'EPI pour la lutte contre l'incendie,
 - d. l'équipement portatif de lutte contre l'incendie à bord d'un navire,
 - e. l'équipement fixe de lutte contre l'incendie à bord d'un navire.
9. **Matériel d'apprentissage** :
 - a. des extincteurs de premiers secours, y compris :
 - (1) de catégorie A,
 - (2) de catégorie B,
 - (3) de catégorie C;
 - b. l'EPI pour la lutte contre l'incendie,
 - c. l'équipement portatif de lutte contre l'incendie à bord d'un navire,
 - d. l'équipement fixe de lutte contre l'incendie à bord d'un navire.
10. **Modalités de contrôle** : S.O.
11. **Remarques** : L'entraînement doit être dirigé par un instructeur qualifié de lutte contre les incendies à bord d'un navire.

OCOM S453.03

1. **Rendement :** Agir en tant que membre d'une équipe d'intervention rapide (EIR) pour une inondation
2. **Conditions :**
 - j. Éléments fournis :
 - (28) un maillet en bois,
 - (29) des bouchons,
 - (30) des cales,
 - (31) un outil à rubaner,
 - (32) des bandes métalliques,
 - (33) une boucle de ruban,
 - (34) du matériel de joint d'étanchéité en caoutchouc,
 - (35) du matériel de rapiéçage en métal,
 - (36) l'équipement de protection individuel (EPI), y compris :
 - (a) le casque de protection,
 - (b) des lunettes de sécurité,
 - (c) des gants,
 - (d) des bottes de cadet;
 - (37) la pompe à eau portative,
 - (38) de la supervision,
 - (39) de l'aide au besoin.
 - k. Éléments non permis : S.O.
 - l. Conditions environnementales : Un secteur d'entraînement assez grand pour recevoir tout le groupe.
3. **Norme :** Le cadet doit agir à titre de membre d'une EIR pour une inondation.
4. **Points d'enseignement :**

PE	Description	Méthode	Durée	Réf
PE1	Identifier et expliquer les marques étanches des endroits suivants : <ol style="list-style-type: none"> a. des ponts et les sections, b. des compartiments, c. des portes, 	Exposé interactif	10 min	A1-070 (p. 2-9-2 à 2-9-7)

PE	Description	Méthode	Durée	Réf
	d. des écoutilles, e. des écoutilles d'évacuation.			
PE2	Décrire les fonctions de l'équipe d'intervention rapide (EIR).	Exposé interactif	10 min	A1-070 (p. 3-2-1, p. 3-2-2)
PE3	Expliquer, démontrer et demander aux cadets d'effectuer l'arrêt d'une fuite sur la coque d'un navire.	Démonstration et exécution	45 min	A1-070 (p. 3-3-1 à 3-3-4)
PE4	Expliquer, démontrer et demander aux cadets d'effectuer l'arrêt d'une fuite sur un tuyau rompu.	Démonstration et exécution	90 min	A1-070 (p. 3-3-4 à 3-3-7) C1-235
PE5	Expliquer, démontrer et demander aux cadets d'opérer une pompe à eau portative, y compris : a. la préparation; b. le démarrage; c. le réglage; d. l'arrêt; e. l'entreposage. (En raison de la grande variété de pompes à eau portatives utilisées sur les navires-écoles des cadets de la Marine [NECM], se référer au manuel de fonctionnement de la pompe à eau portative particulière utilisée pour la démonstration.)	Démonstration et exécution	35 min	

5. Durée :

- | | | |
|----|------------------------------|---------|
| i) | Introduction et conclusion : | 10 min |
| j) | Exposé interactif : | 20 min |
| k) | Démonstration et exécution : | 170 min |
| l) | Durée totale : | 200 min |

6. Justification :

- L'exposé interactif a été choisi pour les PE 1 et 2 afin de présenter aux cadets les marquages étanches et les fonctions d'une ÉIR pendant une inondation.
- La méthode d'instruction par démonstration et exécution a été choisie pour les PE 3 à 5 parce qu'elle permet à l'instructeur de démontrer les procédures d'arrêt de fuite sur la coque d'un navire, d'arrêt de fuite d'un tuyau brisé et d'opération d'une pompe à eau portative tout en donnant aux cadets l'occasion de pratiquer ces compétences sous supervision.

7. Documents de référence :

- a. A1-070 C-23-045-000/AG-001 Directeur – Besoins maritimes (Mer) 3-6. (2009). *Sécurité à bord des navires – Manuel de lutte contre les avaries (en mer)* (vol. 1). Ottawa, Ontario, Ministère de la Défense nationale.
- b. C1-235 BAND-IT-IDEX Incorporated. (2008). *C00169 Hand tool: Operating instructions*. Extrait le 21 octobre 2009 du site www.band-it-idex.com/pdfs/P05886.pdf

8. Matériel d'instruction :

- a. du matériel de présentation (p. ex., tableau blanc, tableau de papier, RPJ) approprié à la salle de classe et au secteur d'entraînement,
- b. un maillet en bois,
- c. des bouchons,
- d. des cales,
- e. un outil à rubaner,
- f. des bandes métalliques,
- g. une boucle de ruban,
- h. du matériel de joint d'étanchéité en caoutchouc,
- i. du matériel de rapiéçage en métal,
- j. une pompe à eau portative.

9. Matériel d'apprentissage :

- a. un maillet en bois,
- b. des bouchons,
- c. des cales,
- d. un outil à rubaner,
- e. des bandes métalliques,
- f. une boucle de ruban,
- g. du matériel de joint d'étanchéité en caoutchouc,
- h. du matériel de rapiéçage en métal,
- i. une pompe à eau portative,
- j. l'EPI, y compris :
 - (1) le casque de protection,
 - (2) des lunettes de sécurité,
 - (3) des gants,
 - (4) des bottes de cadet.

10. **Modalités de contrôle** : S.O.
11. **Remarques** : L'instruction doit être dirigée par un instructeur qualifié de lutte contre les avaries à bord d'un navire.

OCOM S453.04

1. **Rendement :** Apprendre à utiliser l'appareil respiratoire autonome (ARA)
2. **Conditions :**
 - m. Éléments fournis :
 - (40) l'équipement de protection individuel (EPI) pour la lutte contre les incendies,
 - (41) l'équipement de l'ARA,
 - (42) de la supervision,
 - (43) de l'aide au besoin.
 - n. Éléments non permis : S.O.
 - o. Conditions environnementales : Une salle de classe ou un secteur d'entraînement assez grand pour recevoir tout le groupe.
3. **Norme :** Le cadet doit participer à instruction sur l'ARA.
4. **Points d'enseignement :**

PE	Description	Méthode	Durée	Réf
PE1	Superviser les cadets pendant qu'ils participent à l'essai d'ajustement d'un ARA.	Activité pratique	80 min	A1-075 (p. 4-1 à 4-15)
PE2	Expliquer, démontrer et demander aux cadets de faire fonctionner un ARA, y compris : <ol style="list-style-type: none"> a. le monter, b. le mettre, c. l'activer, d. l'enlever, e. le nettoyer, f. le ranger. 	Démonstration et exécution	190 min	A1-076 C1-233
PE3	Diriger une activité où les cadets porteront un ARA.	Activité pratique	40 min	

5. **Durée :**

- m) Introduction et conclusion : 10 min
- n) Activité pratique : 120 min
- o) Démonstration et exécution : 190 min
- p) Durée totale : 320 min

6. Justification :

- a. Une activité pratique a été choisie pour les PE 1 et 3 parce qu'elle permet aux cadets de faire un essai d'ajustement du masque facial d'un ARA et donne l'occasion aux cadets de porter un ARA dans un environnement sécuritaire et contrôlé.
- b. La méthode d'instruction par démonstration et exécution a été choisie pour le PE 2 parce qu'elle permet à l'instructeur de démontrer les procédures pour faire fonctionner un ARA tout en donnant aux cadets l'occasion de pratiquer cette compétence sous supervision.

7. Documents de référence :

- a. A1-075 C-87-040-000/MS-001 Directeur – Service des incendies (Forces canadienne) 2. (2006). *Programme de protection des voies respiratoires*. Ottawa, Ontario, Ministère de la Défense nationale.
- b. A1-076 Directeur – Instruction et éducation maritime. (2008). Norme et plan de qualification, Instruction de conversion de l'ARA à bord d'un navire. Ottawa, Ontario, Ministère de la Défense nationale.
- c. C1-233 Draeger Safety Incorporated. (2007). *AirBoss series self contained breathing apparatus*. Extrait le 19 octobre 2009 du site www.draeger.com/media/10/01/25/10012510/AirbossPss100_cbrnapproved.pdf

8. Matériel d'instruction :

- a. du matériel de présentation (p. ex., tableau blanc, tableau de papier, RPJ) approprié à la salle de classe et au secteur d'entraînement,
- b. l'EPI pour la lutte contre l'incendie,
- c. l'ARA;

9. Matériel d'apprentissage :

- a. l'EPI pour la lutte contre l'incendie,
- b. l'ARA;

10. Modalités de contrôle : S.O.

11. **Remarques :**

- a. L'instruction doit être dirigée par un instructeur pour l'ARA qualifié.
 - b. L'essai d'ajustement dirigé au PE 1 peut être planifié séparément au besoin.
- L'essai d'ajustement sera conforme à la liste de vérification pour stagiaire de l'ARA approuvé par le Directeur – Soutien aux navires

OCOM S453.05

1. **Rendement :** Participer à des simulations de lutte contre les avaries
2. **Conditions :**
 - p. **Éléments fournis :**
 - (44) des extincteurs de premiers secours, y compris :
 - (a) de catégorie A,
 - (b) de catégorie B,
 - (c) de catégorie C;
 - (45) l'équipement de protection individuel (EPI) pour la lutte contre les incendies,
 - (46) l'équipement d'appareil respiratoire autonome (ARA),
 - (47) l'équipement portatif de lutte contre les incendies à bord d'un navire,
 - (48) l'équipement fixe de lutte contre les incendies à bord d'un navire,
 - (49) un simulateur de lutte contre les avaries,
 - (50) un maillet en bois,
 - (51) des bouchons,
 - (52) des cales,
 - (53) un outil à rubaner,
 - (54) des bandes métalliques,
 - (55) une boucle de ruban,
 - (56) du matériel de joint d'étanchéité en caoutchouc,
 - (57) du matériel de rapiéçage en métal,
 - (58) de la supervision,
 - (59) de l'aide au besoin.
 - q. **Éléments non permis :** S.O.
 - r. **Conditions environnementales :** Un secteur d'entraînement assez grand pour recevoir tout le groupe.
3. **Norme :** Le cadet doit participer à des simulations de lutte contre les avaries.
4. **Points d'enseignement :** Superviser les cadets pendant qu'ils participent à des simulations de lutte contre les avaries.

5. Durée :

q)	Introduction et conclusion :	10 min
r)	Simulation :	190 min
s)	Durée totale :	200 min

6. **Justification** : Une simulation a été choisie pour cette leçon parce que c'est une façon interactive qui permet aux cadets d'agir en tant que membre d'une équipe de lutte contre les avaries dans un environnement réaliste mais sécuritaire.

7. **Documents de référence** : A1-070 C-23-045-000/AG-001 Directeur – Besoins maritimes (Mer) 3-6. (2009). *Sécurité à bord des navires – Manuel de lutte contre les avaries (en mer)* (vol. 1). Ottawa, Ontario, Ministère de la Défense nationale.

8. **Matériel d'instruction** : S.O.

9. **Matériel d'apprentissage** :

a. des extincteurs de premiers secours, y compris :

- (1) de catégorie A,
- (2) de catégorie B,
- (3) de catégorie C;

b. l'EPI pour la lutte contre l'incendie,

c. l'ARA;

d. l'équipement portatif de lutte contre les incendies à bord d'un navire,

e. l'équipement fixe de lutte contre les incendies à bord d'un navire,

f. un simulateur de lutte contre les avaries,

g. un maillet en bois,

h. des bouchons,

i. des cales,

j. un outil à rubaner,

k. des bandes métalliques,

l. une boucle de ruban,

m. des rondelles en caoutchouc,

n. des pièces d'obstruction métalliques.

10. **Modalités de contrôle** : S.O.

11. **Remarques** : Les simulations doivent être dirigées sous la supervision d'instructeurs qualifiés pour la lutte contre les incendies et les avaries à bord d'un navire.

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

DÉJEUNER – SEMAINE 1

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FRUITS	Une salade de fruits frais et trois autres sortes de fruits dont des agrumes. Varier le choix de fruits au cours de la semaine et selon la saison.						
JUS [pur à 100 %]	(Un aliment frais est un aliment qui n'a subi pas de traitement de transformation ou de conservation)						
CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE]	Deux fruits [pur à 100 %] et un légume. Varier le choix au cours de la semaine. Sept variétés au total : Six céréales prêtes à consommer [inclure trois céréales au blé entier et trois céréales sucrées] et une portion de céréales chaudes instantanées.						
ŒUFS	Œufs préparés de diverses manières, notamment œufs brouillés et œufs durs						
PLAT DU DÉJEUNER	Crêpes	Pain doré	Gaufres Eggo		Pain doré	Gaufres Eggo	Crêpes
VIANDE POUR DÉJEUNER	Bacon Une viande froide (variété)	Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Jambon grillé Une viande froide (variété)	Bacon Une viande froide (variété)	Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Jambon grillé Une viande froide (variété)	Bacon Une viande froide (variété)
FÉCULENTS	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre frites	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre frites
FROMAGE	Deux variétés de fromage fondu, p. ex., fromage en tranches, à la crème, à tartiner, etc.						
YOGOURTS	Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, y compris des yogourts à faible teneur en gras						
PRODUITS PANIFIÉS	Deux produits de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex., muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, pain naan, etc. Deux sortes de produits panifiés, p. ex., bagels et muffins anglais Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex., thé, café, chocolat chaud Deux sortes de boissons laitières, p. ex., lait à 2 %, 1 %, écrémé (pas de lait au chocolat au déjeuner) Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Deux variétés de boissons non lactières, p. ex., lait de soja						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc. Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.						

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

DÎNER – SEMAINE 1

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT N° 1	Poitrine de poulet cuite à l'italienne	Côtelette de porc grillée avec sauce aux pommes	Pâté au poulet avec sauce au jus de viande	Steak Salisbury Sauce à l'oignon	Sole panée à la sauce tartare et avec quartiers de citron	Boulettes de viande à la sauce aigre-douce sur des pâtes fettuccini	Escalope de veau vienn à la sauce chasseur
PLAT N° 2	Wrap au burger mexicain avec tortilla aux tomates et au basilic	Taco	Burritos au bœuf	Hot-dogs au chili	Saucisses italiennes sur pain panini	Pizza pochettes	Burger au poulet
PÂTES avec deux sauces	Pennes à la sauce au fromage ou à la viande	Nouilles au thon ou casserole de légumes	Lasagnes à la Bolognaise ou lasagnes au fromage	Rigatonis à la sauce au fromage ou à la viande	Linguinis à la sauce blanche aux palourdes ou à la sauce tomate	Fettuccinis aux tomates et aux légumes ou aux fruits de mer, à la sauce Alfredo	Spaghettis à la sauce marinara ou à la viande
CHOIX DE FÉCULENTS	Riz basmati	Purée de pommes de terre à l'ail	Riz noir mexicain	Jumbo Chips	Pommes mousseline à la crème	Pommes de terre frites coupées en spirale	Spaetzle
LÉGUMES	Courge musquée coupée en dés	Mini-carottes	Haricots verts entiers	Mais en grains à la mexicaine	Pois verts	Mélange de légumes	Poivron rouge grillé
BUFFET À SALADES	Voir le menu du buffet à salades						
DESSERT	Gâteau aux bananes glacé Biscuits aux brisures de chocolat Pouding au pain avec sauce aux raisins Poires en conserve Jell-o à la lime	Gâteau sablé aux fraises Carrés aux dattes Pouding au chocolat Salade de fruits Jell-o à la framboise	Gâteau au chocolat glacé Biscuits au beurre d'arachide Trifle aux fruits Moitiés de pêches Jell-o à l'ananas	Tarte aux raisins Gâteau marbré glacé Pouding au tapioca Ananas en tranches Jell-o à la fraise	Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage Tarte aux pacanes Pouding à la vanille Cocktail de fruits Jell-o au citron	Gâteau au fromage garni de bleuets Beignes à la gelée Pouding à la crème d'abricot Moitiés de poires Jell-o à l'orange	Barre Nanaimo Chausson aux pommes Pouding au caramel au beurre Salade de fruits Jell-o à la cerise
PRODUITS PANIFIÉS	Deux sortes de produits panifiés, p. ex., des pains mollets et petits pains, pains plats, etc. Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts.						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, etc. Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex., thé, café, chocolat chaud Trois sortes de boissons laitières, p. ex., lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 % Deux sortes de jus de fruits ou de légumes Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja						

REMARQUE 1 : Quatre variétés de yogourt disponibles au dîner et au souper

REMARQUE 2 : Au minimum, quatre variétés de crème glacée seront disponibles au dîner et au souper, en accompagnement et non comme choix de dessert

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

SOUPER – SEMAINE 1

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT N° 1	Bœuf braisé à la jamaïcaine avec salsa au melon	Poulet barbecue	Cuisse de porc rôtie avec farce et sauce	Soirée chinoise (côte levée sucrée ou sure, boulettes de poulet, chow mein et pâtés impériaux)	Côtelette de porc grillée sur charbon de bois avec sauce aux champignons	Côtelette de veau grillée avec sauce créole	Jambon glacé au four avec sauce aux ananas
PLAT N° 2	Sauté de fruits de mer	Escalope de veau avec sauce Marcella	Hamburger chaud		Pizza au pepperoni et fromage	Hamburger au fromage deluxe	Brochettes de poulet
CHOIX SANS VIANDE	Enchilada aux haricots noirs et fromage	Sauté de légumes et tofu	Haricots et riz des Caraïbes	Cocotte de fèves chili	Pizza végétarienne	Burger de protéines végétales	Omelette au fromage
CHOIX DE FÉCULENTS	Quartiers de pommes de terre assaisonnés	Riz pilaf	Pommes mousseline à la crème	Nouilles chinoises	Riz au cari	Frites	Pommes de terre dauphinoise
LÉGUMES	Courgettes sautées	Légumes d'hiver rôtis	Pois verts	Légumes orientaux	Tiges de brocoli	Haricots verts à la française	Mini-carottes
BUFFET À SALADES	Voir le menu du buffet à salades						
DESSERT	Croustade aux pommes Carrés aux fruits Pouding à la vanille Fraises fraîches avec crème Jell-o à la lime	Carrés au chocolat glacé Tarte à la noix de coco Pouding à la banane Moitiés de pêches Jell-o à la framboise	Gâteau renversé aux ananas Beigne glacé Pouding au caramel au beurre Poires en conserve Jell-o à l'ananas	Gâteau de la Forêt-Noire Tarte aux cerises Cobbler aux fraises Salade de fruits frais Jell-o aux fraises	Carrés aux Rice Krispies Tartes au citron Pouding au pain avec sauce aux raisins Moitiés de pêches Jell-o au citron	Carrés aux dattes Tarte aux fraises et à la rhubarbe Pouding au chocolat Ananas en tranches Jell-o à l'orange	Gâteau au citron avec glaçage à l'orange Beigne glacé au miel Parfait aux fruits Banane à la crème fraîche Jell-o à la cerise
PRODUITS PANIFIÉS	Deux sortes de produits panifiés, p. ex., des pains mollets et petits pains, pains plats, etc.						
FRUITS FRAIS	Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc. 4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts.						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, etc. Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex., thé, café, chocolat chaud Trois sortes de boissons laitières, p. ex., lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 % Deux sortes de jus de fruits ou de légumes Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja						

REMARQUE 1 : Quatre variétés de yogourt disponibles au dîner et au souper

REMARQUE 2 : Au minimum, quatre variétés de crème glacée seront disponibles au dîner et au souper, en accompagnement et non comme choix de dessert

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

DÉJEUNER – SEMAINE 2

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FRUITS	Une salade de fruits frais et trois autres sortes de fruits dont des agrumes – varier le choix de fruits au cours de la semaine et selon la saison. (Un aliment frais est un aliment qui n'a subi pas de traitement de transformation ou de conservation)						
JUS [pur à 100 %]	Deux fruits [pur à 100 %] et un légume – varier le choix au cours de la semaine.						
CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE]	Six céréales prêtes à consommer [inclure trois céréales au blé entier et trois céréales sucrées] et une portion de céréales chaudes instantanées.						
ŒUFS	Œufs préparés de diverses manières, notamment œufs brouillés et œufs durs						
PLAT DU DÉJEUNER	Pain doré	Gaufres Eggo	Crêpes	Pain doré	Gaufres Eggo	Crêpes	Pain doré
VIANDE POUR DÉJEUNER	Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Jambon grillé Une viande froide (variété)	Bacon Une viande froide (variété)	Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Jambon grillé Une viande froide (variété)	Bacon Une viande froide (variété)	Saucisses grillées Une viande froide (variété)
FÉCULENTS	Fèves au lard Pommes de terre O'Brian	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre frites	Fèves au lard Pommes de terre O'Brian	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées
FROMAGE	Deux variétés de fromage fondu, p. ex., fromage en tranches, à la crème, à tartiner, etc.						
YOGOURTS	Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, à faible teneur en gras						
PRODUITS PANIFIÉS	Deux produits de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex., muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, pain naan, etc. Deux sortes de produits panifiés, p. ex., bagels et muffins anglais Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex., thé, café, chocolat chaud Deux sortes de boissons laitières, p. ex., lait à 2 %, 1 %, écrémé (pas de lait au chocolat au déjeuner) Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Deux variétés de boissons non laitières, p. ex., lait de soja						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc. Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.						

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUSINE PRINCIPALE

DÎNER – SEMAINE 2

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT N° 1	Pâté de viande nappé de sauce brune	Saumon au cari avec quartiers de citron et sauce tartare	Bifteck à la suisse	Boulettes de viande suédoises et pâtes	Morue au cari avec quartiers de citron et sauce tartare	Pâté chinois	Poulet Tandoori
PLAT N° 2	Burger au poisson avec mayonnaise à l'ail	Ailes de poulet épicées	Bratwurst sur petit pain	Sous-marin chaud au jambon, dinde et mozzarella	Roulé au poulet César	Burritos à la sauce salsa	Burger au mozzarella
PÂTES avec deux sauces	Manicotti farci au fromage à la crème et à la viande de bœuf avec sauce tomate aux champignons	Pennes à la sauce tomate ou aux saucisses italiennes	Ravioli au fromage ou au bœuf à la sauce marinara	Fettuccini Alfredo ou fettuccini Alfredo au poulet	Casserole radiatore Mexicain ou sauce napolitaine	Casserole de nouilles aux légumes ou au jambon	Cannelloni à la viande / au fromage au four
CHOIX DE FÉCULENTS	Pommes de terre en purée	Riz sauvage	Jumbo chips	Pilaf de riz brun, haricots Pinto et poivre	Pommes de terre frites à l'allemande	Riz à l'espagnole	Frites
LÉGUMES	Haricots verts entiers	Haricots verts du jardin	Chou nappa sauté	Broccoli à la sauce au fromage	Carottes et navet coupés en dés	Chou-fleur rôti	Mais à grains entiers
BUFFET À SALADES	Voir le menu des salades						
DESSERT	Gâteau Boston Biscuits Oreo Pouding à la banane Ananas en tranches Jell-o au melon d'eau	Carrés aux pêches Chausson aux bleuets Pouding au pain avec sauce aux raisins Moitiés de poires Jell-o à la pêche	Gâteau au citron avec glaçage à l'orange Tarte à la noix de coco Pouding au caramel au beurre Cocktail de fruits Jell-o à la lime	Croustade aux bleuets avec garniture fouettée Tartelette au beurre Pouding au riz Cantaloup en tranches Jell-o à la framboise	Pouding chômeur avec crème fraîche Beigne à la gelée Trifle aux fruits Salade de fruits Jell-o au citron	Rouleau de neige glacé Tarte aux cerises Pouding au chocolat Miellet en tranches Jell-o à la fraise	Tarte aux raisins Biscuits au beurre d'arachide Pouding à la vanille Melon d'eau en tranches Jell-o à la ceise
PRODUITS PANIFIÉS	Deux sortes de produits panifiés, p. ex., des pains mollets et petits pains, pains plats, etc. Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts.						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, etc. Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex., thé, café, chocolat chaud Trois sortes de boissons laitières, p. ex., lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 % Deux sortes de jus de fruits ou de légumes Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja						

REMARQUE 1 : Quatre variétés de yogourt disponibles au dîner et au souper

REMARQUE 2 : Au minimum, quatre variétés de crème glacée seront disponibles au dîner et au souper, en accompagnement et non comme choix de dessert

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

SOUPER – SEMAINE 2

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT N° 1	Longe de porc à l'éradable et à l'ail	Bœuf bourguignon sur nouilles aux œufs	Rôti de bœuf avec sauce	Soirée des Indes orientales (Poulet tikka, bœuf biryani)	Côtes Jamaïcain Jerk	Poulet épicé au romarin, piments chili et sauce aux prunes	Dinde rôtie servie avec farce, sauce et canneberges
PLAT N° 2	Hachis de bœuf salé aux œufs poêlés	Côtelette de dinde au citron avec sauce moutarde crémeuse	Paella		Bœuf barbecue sur petit pain	Taco	Calzone
CHOIX SANS VIANDE	Soupe miso au tofu Burger aux champignons	Chou farci végétarien	Samosas aux légumes	Hopping John végétarien avec pain à l'ail	Légumes sautés avec tofu	Burritos aux légumes à la sauce salsa	Fajitas au fromage et aux légumes
CHOIX DE FÉCULENTS	Riz Pilaf	Pommes de terre Rizzoli	Pommes mousseline à la crème	Riz basmati	Pommes de terre au four servies avec crème sure et ciboulette	Riz avec brocoli et cheddar	Pommes de terre en purée
LÉGUMES	Chou de Bruxelles	Pointes d'asperge	Haricots verts à la française	Aloo Gobi	Macédoine de légumes florentine	Haricots jaunes	Mélange rôti méditerranéen
BUFFET À SALADES	Voir le menu des salades						
DESSERT	Gâteau au fromage gami de bleuets Carrés aux Rice Krispies Tarte au citron Salade de fruits frais Jell-o au melon d'eau	Tarte aux fraises et à la rhubarbe Biscuits à la gelée Pouding au chocolat Banane à la crème fraîche Jell-o à la pêche	Gâteau sablé aux fraises Biscuits sablés Pouding à la banane Moitiés de poires Jell-o à la lime	Carrés au chocolat glacés Beigne glacé au miel Pouding à la vanille Fraises fraîches avec crème Jell-o à la framboise	Gâteau blanc glacé Tarte à la crème aux bananes Pouding au tapioca Moitiés de pêches Jell-o au citron	Tarte aux pacanes Chausson aux pommes Pouding au caramel au beurre Cocktail de fruits Jell-o à la fraise	Gâteau de la Forêt-Noire Croustade aux bleuets Feuilleté danois aux fraises Poires en conserve Jell-o à la cerise
PRODUITS PANIFIES	Deux sortes de produits panifiés, p. ex., des pains mollets et petits pains, pains plats, etc. Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts. Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, etc.						
CONDIMENTS	Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja.						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex., thé, café, chocolat chaud Trois sortes de boissons laitières, p. ex., lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 % Deux sortes de jus de fruits ou de légumes Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja						

REMARQUE 1 : Quatre variétés de yogourt disponibles au dîner et au souper

REMARQUE 2 : Au minimum, quatre variétés de crème glacée seront disponibles au dîner et au souper, en accompagnement et non comme choix de dessert

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

DÉJEUNER – SEMAINE 3

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FRUITS	Une salade de fruits frais et trois autres sortes de fruits dont des agrumes. Varier le choix de fruits au cours de la semaine et selon la saison.						
JUS [pur à 100 %]	(Un aliment frais est un aliment qui n'a subi pas de traitement de transformation ou de conservation)						
CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE]	Deux fruits [pur à 100 %] et un légume. Varier le choix au cours de la semaine.						
ŒUFS	Six céréales prêtes à consommer [inclure trois céréales au blé entier et trois céréales sucrées] et une portion de céréales chaudes instantanées.						
PLAT DU DÉJEUNER	Œufs préparés de diverses manières, notamment œufs brouillés et œufs durs						
VIANDE POUR DÉJEUNER	Gaufres Eggo Jambon grillé Une viande froide (variété)	Crêpes Bacon Une viande froide (variété)	Pain doré Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Gaufres Eggo Jambon grillé Une viande froide (variété)	Crêpes Bacon Une viande froide (variété)	Pain doré Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Gaufres Eggo Jambon grillé Une viande froide (variété)
FÉCULENTS	Fèves au lard Pommes de terre frites	Fèves au lard Pommes de terre O'Brian	Fèves au lard Pommes de terre rissoolées	Fèves au lard Pommes de terre rissoolées	Fèves au lard Pommes de terre frites	Fèves au lard Pommes de terre O'Brian	Fèves au lard Pommes de terre rissoolées
FROMAGE YOGOURTS	Deux variétés de fromage fondu, p. ex., fromage en tranches, à la crème, à tartiner, etc. Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, à faible teneur en gras						
PRODUITS PANIFIÉS	Deux produits de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex., muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, pain naan, etc. Deux sortes de produits panifiés, p. ex., bagels et muffins anglais Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex., thé, café, chocolat chaud Deux sortes de boissons laitières, p. ex., lait à 2 %, 1 %, écrémé (pas de lait au chocolat au déjeuner) Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Deux variétés de boissons non laitières, p. ex., lait de soja						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc. Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à la viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.						

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

DÎNER – SEMAINE 3

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE N° 1	Ragoût de bœuf et de légumes avec biscuit	Bifteck Salisbury avec sauce et oignons	Sandwich chaud à la dinde avec sauce	Poitrines de poulet balsamique avec sauce	Tilapia poêlé à l'orange et au poivron jaune	Brochette de poulet	Bifteck minute au poivre
ENTRÉE N° 2	Sauté de porc sichuan au poivre	Jambon grillé et fromage	Sandwich roulé au bœuf et aux champignons à l'asiatique	Hot dog deluxe	Sous-marin aux boulettes de viande	Burger au fromage	Croquettes de poulet
PÂTES avec deux sauces	Tortellini au fromage/viande avec sauce pesto à l'ail	Coquillages servis avec sauce Primavera ou à la viande	Rigatoni au fromage ou à la sauce tomate aux saucisses italiennes	Pennes avec poulet crémeux au basilic ou à la sauce marinara	Spaghettis avec boulettes de viande ou à la sauce carbonara	Fuselli à la sauce au fromage ou aux palourdes	Noeuds papillons à la sauce tomate, aux légumes ou à la Bolognaise
CHOIX DE FÉCULENTS	Pommes de terre au gratin	Pommes de terre Biarritz	Riz basmati aux champignons	Pommes de terre en purée	Riz pilaf	Frites fritesées / Couscous	Riz frit
LÉGUMES	Brocolis amandine	Harcots verts	Sauté aux trois poivres	Carottes glacées au gingembre et au miel	Macédoine de Californie	Purée de navets	Jardinière de petits pois et de carottes
BUFFET À SALADES	Voir le menu des salades						
DESSERT	Gâteau blanc glacé Tarte aux bleuets Pouding au riz Moitiés de pêches Jell-o à l'orange	Gâteau Boston Biscuits au beurre d'arachide Carrés aux Rice Krispies Ananas en tranches Jell-o à la lime	Barre Nanaimo Biscuits Oreo Pouding au caramel au beurre Moitiés de poires Jell-o à l'ananas	Tarte aux pommes Gâteau aux brisures de chocolat glacé Pouding au tapioca Cocktail de fruits Jell-o à la framboise	Tarte aux pacanes Carrés Rocky Road Pouding au granola et yogourt Cerises en conserve Jell-o au citron	Gâteau aux bleuets glacé Gâteau au fromage garni de cerises Pouding au chocolat Miellet en tranches Jell-o à la pêche	Tarte aux fraises et à la rhubarbe Parfait aux fruits Biscuits aux brisures de chocolat Moitiés de poires Jell-o à la fraise
PRODUITS PANIFIÉS	Deux sortes de produits panifiés, p. ex., des pains mollets et petits pains, pains plats, etc. Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts.						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, etc. Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex., thé, café, chocolat chaud Trois sortes de boissons laitières, p. ex., lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 % Deux sortes de jus de fruits ou de légumes Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja						

REMARQUE 1 : Quatre variétés de yogourt disponibles au dîner et au souper

REMARQUE 2 : Au minimum, quatre variétés de crème glacée seront disponibles au dîner et au souper, en accompagnement et non comme choix de dessert

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

SOUPER – SEMAINE 3

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT N° 1	Poulet frit à l'américaine	Rôti de veau farci avec sauce	Cordon bleu au poulet avec sauce aux champignons	Soirée allemande (Bratwurst et choucroute, Buckhurst, escalope de veau viennoise à la sauce chasseur	Goulache hongroise sur nouilles aux œufs	Canapé à la dinde	Baron de bœuf avec sauce
PLAT N° 2	Kebab de porc	Risotto au porc et champignons	Burger de poisson grillé sur petit pain kaiser	Haricots et riz des Caraïbes	Sauté de bœuf et brocoli	Dame de flétan glacée ou grillée sur le charbon de bois	Poitrine de poulet cajun grillé sur couscous
CHOIX SANS VIANDE	Pizza au pepperoni et fromage ou végétarienne	Roulé végétarien	Burritos végétariens	Haricots et riz des Caraïbes	Chili végétarien de haricots	Taco au bœuf ou végétarien	Légumes sautés avec tofu
CHOIX DE FÉCULENTS	Purée de pommes de terre à l'ail	Pommes de terre grelots rôties	Pommes de terre à la Franconie	Pommes de terre frites à l'allemande	Riz jasmín aux légumes	Palates douces rôties	Pommes mousseline à la crème
LÉGUMES	Courgettes sautées	Rondelles de carotte	Mais en épis	Mélange de légumes	Tiges de brocoli	Chou-fleur cuit au gratin	Pointes d'asperge avec sauce au fromage
BUFFET À SALADES	Voir le menu des salades						
DESSERT	Carrés aux carottes et pommes Barre Nanaimo Biscuits ermites Salade de fruits frais Jell-o à l'orange	Tarte meringuée au citron Chausson aux pommes Carré aux fruits Cantaloup en tranches Jell-o à la lime	Gâteau renversé aux pêches Biscuits au sucre Pouding au pain avec sauce aux raisins Fraises fraîches avec crème fraîche Jell-o à l'ananas	Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage Beigne glacé Pouding au chocolat Salade de fruits frais Jell-o à la framboise	Gâteau marbré glacé Feuilleté danois aux bleuets Pouding à la banane Melon d'eau en tranches Jell-o au citron	Tarte à la crème aux bananes Carrés aux fruits et biscuits sablés Ananas en tranches Jell-o à la pêche	Gâteau de la Forêt-Noire Beigne à la gelée Pouding au riz Banane à la crème fraîche Jell-o à la fraise
PRODUITS PANIFIÉS	Deux sortes de produits panifiés, p. ex., des pains mollets et petits pains, pains plats, etc. Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc. 4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts.						
FRUITS FRAIS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, etc. Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja						
CONDIMENTS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex., thé, café, chocolat chaud Trois sortes de boissons laitières, p. ex., lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 % Deux sortes de jus de fruits ou de légumes Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex., thé, café, chocolat chaud Trois sortes de boissons laitières, p. ex., lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 % Deux sortes de jus de fruits ou de légumes Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja						

REMARQUE 1 : Quatre variétés de yogourt disponibles au dîner et au souper

REMARQUE 2 : Au minimum, quatre variétés de crème glacée seront disponibles au dîner et au souper, en accompagnement et non comme choix de dessert

MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

BAR À SANDWICH DE LA CUISINE PRINCIPALE

SEMAINE 1

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SOUPE	Crème de brocollet soupe au cheddar	Soupe au bœuf et légumes	Soupe au poulet et aux légumes	Soupe minestrone	Chaudrée de la Nouvelle-Angleterre	Soupe à l'oignon française	Soupe au poulet et aux nouilles
SANDWICH n°1	Jambon et laitue	Bœuf en tranches	Sous-marin (dinde, salami, laitue et fromage)	Jambon de la Forêt-Noire et laitue	Pastrami sur seigle	Dinde rôtie	Sous-marin (bœuf, jambon, laitue et fromage)
SANDWICH n°2	Salade aux oeufs	Salade de saumon	Roulé au poulet César	Salade de thon	Roulé à la salade de fruits de mer	Saucisson de bologne	Roulé à la salade de jambon
SANDWICH n°3	Salami et fromage	Dinde tranchée	Porc en tranches	Bœuf rôti	Poitrine de poulet	Salade aux oeufs	Bœuf en tranches
FÉGULENTS	Frites						
CONDIMENTS	Biscuits soda, croûtons, gressins, biscottes Melba, etc.						

Garniture pour sandwich - portions **Viande tranchée 90 g Salade 110 g**
Les sandwiches seront composés de 50 % de farine complète et de 50 % de pain blanc

SEMAINE 2

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SOUPE	Soupe à la dinde et au riz	Soupe du jardin	Soupe de nouilles au bœuf	Soupe aux légumes croquants	Chaudrée de fruits de mer	Soupe au poulet et riz	Crème de champignons
SANDWICH n°1	Dinde tranchée	Jambon et fromage	Jambon de la Forêt-Noire et laitue	Sous-marin (viandes froides, laitue et fromage)	Dinde tranchée	Salami et fromage	Sous-marin (dinde, salami, laitue et fromage)
SANDWICH n°2	Salade de thon	Roulé au poulet	Salade aux oeufs	Roulé à la salade de fruits de mer	Salade de saumon	Roulé à la salade de jambon	Salada aux oeufs
SANDWICH n°3	Porc en tranches	Pastrami sur seigle	Saucisson de bologne	Bœuf en tranches	Porc en tranches	Poitrine de poulet	Pastrami sur seigle
FÉGULENTS	Frites						
CONDIMENTS	Biscuits soda, croûtons, gressins, biscottes Melba, etc.						

Garniture pour sandwich - portions **Viande tranchée 90 g Salade 110 g**
Les sandwiches seront composés de 50 % de farine complète et de 50 % de pain blanc

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES
BAR A SANDWICH DE LA CUISINE PRINCIPALE

SEMAINE 3

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SOUPE	Soupe aux pois cassés	Bouillon de bœuf et d'orge	Soupe aux tomates et au riz	Soupe Mulligatawny	Bisque de saumon	Soupe aux légumes du sud	Soupe crémeuse d'asperges
SANDWICH n°1	Jambon de la Forêt-Noire et laitue	Sous-marin (viandes froides, laitue et fromage)	Porc en tranches	Poitrine de poulet	Jambon de la Forêt-Noire et laitue	Sous-marin (bœuf, jambon, laitue et fromage)	Dinde tranchée
SANDWICH n°2	Saucisson de bologne	Roulé au poulet	Roulé à la salade de fruits de mer	Salade aux œufs	Salade de thon	Salade au poulet	Roulé au simili-homard
SANDWICH n°3	Salade de saumon	Bœuf en tranches	Salade à la dinde	Salami et fromage	Roulé au poulet César	Bœuf rôti	Porc en tranches
FÉCULENTS	Frites						
CONDIMENTS	Biscuits soda, croûtons, gressins, biscottes Melba, etc.						

Garniture pour sandwich - portions

Viande tranchée 90 g Salade 110 g

Les sandwiches seront composés de 50 % de farine complète et de 50 % de pain blanc

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

**REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES**

DÉJEUNER – SEMAINE 1

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FRUITS ET JUS [pur à 100 %]	Un sorte de fruits (un fruit différent chaque matin) Un jus de fruits ou de légumes pur à 100 % (un jus différent chaque matin)						
CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE]	Trois céréales prêtes à consommer [inclure deux céréales au blé entier et une céréale sucrée]						
ŒUFS	Œufs brouillés Œufs à la coque						
VIANDE POUR DÉJEUNER	Bacon	Saucisses grillées	Jambon grillé	Bacon	Saucisses grillées	Jambon grillé	Bacon
FÉCULENTS	Pommes de terre rissolées	Fèves au lard	Pommes de terre O'Brian	Fèves au lard	Pommes de terre rissolées	Fèves au lard	Pommes de terre frites
FROMAGE YOGOURTS	Une variété de fromage fondu Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, à faible teneur en gras						
PRODUITS PANIFIÉS	Un produit de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex., muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, etc. Une sorte de produit panifié, p. ex., bagels et muffins anglais Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
BOISSONS	Café, chocolat chaud Lait à 2 %						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc. Une variété de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.						

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES

DÎNER – SEMAINE 1

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT N° 1	Poitrine de poulet cuite à l'italienne	Côtelette de porc grillée avec sauce aux pommes	Pâté au poulet avec sauce au jus de viande	Bifteck Salisbury avec sauce aux oignons	Saucisses italiennes sur pain panini	Boulettes de viande à la sauce aigre-douce sur des pâtes fettuccini	Escalope de veau viennoise à la sauce chasseur
CHOIX DE FÉCULENTS	Riz basmati	Pommes de terre en purée	Pommes de terre rissolées	Pommes de terre à l'anglaise	Pommes mousseline à la crème	Pommes de terre frites coupées en spirale	Spaetzle
LÉGUMES	Haricots jaunes	Mini-carottes	Haricots verts entiers	Mais en grains	Pois verts frais	Mélange de légumes	Haricots jaunes
SALADE	Salade verte Tomates en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Concombre en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de macaroni Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth	Salade verte Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de chou Concombre en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth
FROMAGE	Fromage fondu en tranches	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar
DESSERT	Gâteau aux bananes glacé Biscuits aux brisures de chocolat	Carrés aux dattes Pouding au chocolat	Gâteau au chocolat glacé Biscuits au beurre d'arachide	Gâteau marbré Tarte aux raisins	Chausson aux pommes Pouding au chocolat en portion individuelle	Gâteau au fromage garni de bleuets Beignes à la gelée	Barre Nanaimo Carrés aux pêches
PRODUITS PANIFIÉS	Deux variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	Un choix de fruits frais différent chaque jour						
BOISSONS	Café Lait 2 % et chocolat 2 %, (chacun 50 %) Une boisson aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.						
CONDIMENTS	Confitures, beurre d'arachide Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex., relish, mayonnaise, etc.						

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES

SOUPER – SEMAINE 1

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT N° 1	Bœuf braisé à la jamaïcaine avec salsa au melon	Poulet barbecue	Cuisse de porc rôtie avec sauce au jus de viande	Doigts de poulet servis avec sauce aux prunes, sauce aigre-douce et sauce au miel	Côtelette de porc grillée sur charbon de bois avec sauce aux champignons	Hamburger au fromage deluxe	Jambon glacé au four avec sauce aux ananas
CHOIX DE FÉCULENTS	Quartiers de pommes de terre assaisonnés	Riz pilaf	Pommes mousseline à la crème	Nouilles chinoises	Riz au cari	Frites	Pommes de terre dauphinoise
LÉGUMES	Courgettes sautées	Légumes d'hiver rôtis	Pois verts	Légumes orientaux	Tiges de brocoli	Haricots verts à la française	Mini-carottes
SALADE	Salade de chou Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés	Salade grecque Tomates en tranches Betteraves marinées	Salade verte Concombre en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de chou et de pommes Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés	Salade de pommes de terre Concombre en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth
FROMAGE	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré
DESSERT	Croustade aux pommes Pouding à la vanille	Carrés au chocolat glacés Pouding à la banane	Gâteau renversé aux ananas Beigne glacé	Tarte aux cerises Pavé aux fraises	Carrés aux Rice Krispies Mini-danoises assorties	Tarte aux fraises et à la rhubarbe Pouding au chocolat	Gâteau au citron avec glaçage à l'orange Beigne glacé au miel Jell-o
PRODUITS PANIFIÉS	Deux variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	Un choix de fruits frais						
BOISSONS	Café Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 % Une boisson aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non lactière, p. ex., lait de soja (au besoin)						
CONDIMENTS	Confitures, beurre d'arachide Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex., relish, mayonnaise, etc.						

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES

DÉJEUNER – SEMAINE 2

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FRUITS	Une salade de fruits frais et trois autres sortes de fruits dont des agrumes (4 variétés au total) – varier le choix de fruits au cours de la semaine et selon la saison.						
JUS [pur à 100 %]	(Un aliment frais est un aliment qui n'a subi pas de traitement de transformation ou de conservation)						
CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE]	Deux fruits [pur à 100 %] et un légume – varier le choix au cours de la semaine.						
ŒUFS	Six céréales prêtes à consommer [inclure trois céréales au blé entier et trois céréales sucrées] et une portion de céréales instantanées.						
PLAT DU DÉJEUNER	Œufs brouillés et œufs à la coque						
VIANDE POUR DÉJEUNER	Crêpes Bacon Une viande froide (variété)	Pain doré Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Gaufres Eggo Jambon grillé Une viande froide (variété)	Crêpes Bacon Une viande froide (variété)	Pain doré Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Gaufres Eggo Jambon grillé Une viande froide (variété)	Crêpes Bacon Une viande froide (variété)
FÉCULENTS	Pommes de terre rissolées	Fèves au lard	Pommes de terre O'Brian	Fèves au lard	Pommes de terre rissolées	Fèves au lard	Pommes de terre frites
FROMAGE YOGOURTS	Deux variétés de fromage fondu, p. ex., fromage en tranches, à la crème, à tartiner, etc. Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, à faible teneur en gras						
PRODUITS PANIFIÉS	Un produit de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex., muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, etc. Deux sortes de produits panifiés, p. ex., bagels et muffins anglais Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex., thé, café, chocolat chaud Deux sortes de boissons laitières, p. ex., lait à 2 %, 1 %, écrémé (pas de lait au chocolat au déjeuner) Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.						
CONDIMENTS	Deux variétés de boissons non laitières, p. ex., lait de soja Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc. Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.						

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES

DÉJEUNER – SEMAINE 2

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FRUITS ET JUS [pur à 100 %]	Une sorte de fruits (un fruit différent chaque matin) Un jus de fruits ou de légumes pur à 100 % (un jus différent chaque matin)						
CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE]	Trois céréales prêtes à consommer [inclure deux céréales au blé entier et une céréale sucrée]						
CŒUFS	Cœufs brouillés Cœufs à la coque						
VIANDE POUR DÉJEUNER	Saucisses grillées	Jambon grillé	Bacon	Saucisses grillées	Jambon grillé	Bacon	Saucisses grillées
FÉCULENTS	Pommes de terre rissolées	Fèves au lard	Pommes de terre O'Brian	Fèves au lard	Pommes de terre rissolées	Fèves au lard	Pommes de terre frites
FROMAGE YOGOURTS	Une variété de fromage fondu Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles. à faible teneur en gras						
PRODUITS PANIFIÉS	Un produit de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex., muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, etc. Une sorte de produit panifié, p. ex., bagels et muffins anglais Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
BOISSONS	Café, chocolat chaud Lait à 2 %						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc. Une variété de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.						

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

**REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES**

DÎNER – SEMAINE 2

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT N° 1	Pâté à la viande nappé de sauce brune	Ailes de poulet épicées	Bifteck à la suisse	Boulettes de viande suédoises et pâtes	Casserole de radiolares Mexicali	Pâté chinois	Poulet Tandoori
CHOIX DE FÉCULENTS	Pommes de terre en purée	Riz sauvage	Pommes de terre rissolées	Nouilles au beurre	Jumbo chips	Riz à l'espagnole	Pommes de terre frites
LÉGUMES	Haricots verts entiers	Haricots verts du jardin	Haricots jaunes	Brocoli	Pommes de terre frites à l'allemande	Chou-fleur	Mais à grains entiers
SALADE	Salade verte Tomates en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Concombre en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de pâtes Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth	Salade verte Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de chou Concombre en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth
FROMAGE	Fromage fondu en tranches	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar
DESSERT	Gâteau Boston Pouding à la banane	Carrés aux pêches Chausson aux bleuets	Tarte à la noix de coco Pouding au caramel au beurre	Croustade aux bleuets Tartelette au beurre	Beigne à la gelée Pouding à la vanille en portion individuelle	Tarte aux cerises Pouding au chocolat	Tarte aux raisins Biscuits au beurre d'arachide
PRODUITS PANIFIÉS	Deux variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	Un choix de fruits frais						
BOISSONS	Café Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 % Une boisson aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non lactière, p. ex., lait de soja (au besoin)						
CONDIMENTS	Confitures, beurre d'arachide Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex., relish, mayonnaise, etc.						

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES

SOUPER – SEMAINE 2

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT N° 1	Longe de porc à l'ail et à l'érable	Bœuf bourguignon servi sur nouilles aux œufs	Rôti de bœuf avec sauce	Doigts de poulet servis avec sauce aux prunes, sauce aigre-douce et sauce au miel	Côtes Jamaïcain Jerk	Poulet épicé au romarin, piments chili et sauce aux prunes	Dinde rôtie servie avec farce, sauce et canneberges
CHOIX DE FÉCULENTS	Pommes de terre à la Lyonnaise	Pommes de terre rissoles	Pommes mousseline à la crème	Riz frit	Pommes de terre au four servies avec crème sure et ciboulette	Riz avec brocoli et cheddar	Pommes de terre en purée
LÉGUMES	Choux de Bruxelles	Pointes d'asperge	Haricots verts à la française	Aloo Gobi	Macédoine de légumes Florentine	Haricots jaunes	Haricots verts entiers
SALADE	Salade de chou Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés	Salade grecque Tomates en tranches Betteraves marinées	Salade verte Concombre en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de chou et de pommes Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés	Salade de pommes de terre Concombre en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crèmeuse Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth
FROMAGE	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré
DESSERT	Carrés aux Rice Krispies Tarte au citron	Tarte aux fraises et à la rhubarbe Biscuits à la gelée	Biscuits sablés Pouding à la banane	Carrés au chocolat glacés Beigne glacé au miel	Tarte à la crème aux bananes Pouding au tapioca	Chausson aux pommes Pouding au caramel au beurre	Croustade aux bleuets Feuilleté danois aux fraises
PRODUITS PANIFIÉS	Deux variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	Un choix de fruits frais						
BOISSONS	Café Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 % Une boisson aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja (au besoin)						
CONDIMENTS	Confitures, beurre d'arachide Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex., relish, mayonnaise, etc.						

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES

DÉJEUNER – SEMAINE 3

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FRUITS ET JUS [pur à 100 %] CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE]	Un sorte de fruits (un fruit différent chaque matin) Un jus de fruits ou de légumes pur à 100 % (un jus différent chaque matin) Trois céréales prêtes à consommer [inclure deux céréales au blé entier et une céréale sucrée]						
ŒUFS	Œufs brouillés Œufs à la coque						
VIANDE POUR DÉJEUNER	Bacon	Saucisses grillées	Jambon grillé	Bacon	Saucisses grillées	Jambon grillé	Bacon
FÉCULENTS	Pommes de terre rissolées	Fèves au lard	Pommes de terre O'Brian	Fèves au lard	Pommes de terre rissolées	Fèves au lard	Pommes de terre frites
FROMAGE YOGOURTS	Une variété de fromage fondu Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, à faible teneur en gras						
PRODUITS PANIFIÉS	Un produit de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex., muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, etc. Une sorte de produit panifié, p. ex., bagels et muffins anglais						
BOISSONS	Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc. Café, chocolat chaud Lait à 2 %						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc. Une variété de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.						

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

**REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES**

DÎNER – SEMAINE 3

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT N° 1	Ragoût de bœuf et de légumes avec biscuit	Bifteck Salisbury avec sauce et oignons	Sandwich chaud à la dinde avec sauce	Poitrines de poulet balsamique avec sauce	Spaghettis et boulettes de viande	Brochette de poulet	Croquettes de poulet
CHOIX DE FÉGULENTS	Pommes de terre en purée	Pommes de terre Biarritz	Riz basmati aux champignons	Pommes de terre en purée	Riz pilaf	Couscous	Riz frit
LÉGUMES	Brocoli	Haricots verts	Haricots verts entiers	Carottes glacées	Macédoine de Californie	Purée de navets	Jardinière de petits pois et de carottes
SALADE	Salade verte Tomates en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Concombre en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de pâtes Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth	Salade verte Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de chou Concombre en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth
FROMAGE	Fromage fondu en tranches	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar
DESSERT	Gâteau blanc glacé Tarte aux bleuets	Gâteau Boston Beurre d'arachide	Barre Nanaimo Biscuits Oreo	Tarte aux pommes Gâteau aux brisures de chocolat glacé	Tarte aux pacanes Pouding à la vanille	Gâteau aux bleuets glacé Pouding au chocolat en portion individuelle	Tarte aux fraises et à la rhubarbe Biscuits aux brisures de chocolat
PRODUITS PANIFIÉS	Deux variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	Un choix de fruits frais						
BOISSONS	Café Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 % Une boisson aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non lactière, p. ex., lait de soja (au besoin)						
CONDIMENTS	Confiture, beurre d'arachide Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à la viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex., relish, mayonnaise, etc.						

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES

SOUPER – SEMAINE 3

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT N° 1	Poulet frit à l'américaine	Rôti de veau farci avec sauce	Cordon bleu au poulet avec sauce aux champignons	Bratwurst sur petit pain	Goulache hongroise sur nouilles aux œufs	Canapé à la dinde	Baron de bœuf avec sauce
CHOIX DE FÉCULENTS	Purée de pommes de terre à l'ail	Pommes de terre gretots rôties	Pommes de terre à la Franconie	Pommes de terre frites à l'allemande	Riz jasmín aux légumes	Patates douces rôties	Pommes mousseline à la crème
LÉGUMES	Pois verts frais	Rondelles de carotte	Mais en épis	Mélange de légumes	Tiges de brocoli	Chou-fleur cuit au gratin	Pointes d'asperge avec sauce au fromage
SALADE	Salade de chou Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés	Salade grecque Tomates en tranches Betteraves marinées	Salade verte Concombre en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de chou et de pommes Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés	Salade de pommes de terre Concombre en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth
FROMAGE	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré
DESSERT	Barre Nanaimo Biscuits ermites	Chausson aux pommes Carré aux fruits	Gâteau renversé aux pêches Biscuits au sucre	Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage Beigne glacé	Carrés aux Rice Krispies Mini-danoises assorties	Tarte à la crème aux bananes Biscuits sablés	Gâteau de la Forêt-Noire Beigne à la gelée
PRODUITS PANIFIÉS	Deux variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	Un choix de fruits frais						
BOISSONS	Café Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 % Une boisson aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non lactière, p. ex., lait de soja (au besoin)						
CONDIMENTS	Confitures, beurre d'arachide Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex., relish, mayonnaise, etc.						

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU - CYCLE DE BOÎTES-REPAS
MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES

SEMAINE 1

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SANDWICH n°1	Jambon et laitue sur pain brun	Salade de saumon sur pain brun	Sous-marin (dinde, salami, fromage et laitue)	Jambon de la Forêt-Noire sur pain brun	Roulé à la salade de fruits de mer	Saucisson de Bologne sur pain brun	Sous-marin (boeuf, jambon, laitue et fromage)
SANDWICH n°2	Salade aux œufs sur pain blanc	Dinde tranchée et laitue sur petit pain keiser	Roulé au poulet César	Salade de thon sur pain blanc	Poitrine de poulet sur petit pain kaiser	Salade de dinde sur petit pain	Roulé à la salade de jambon
SALADE	Salade verte	4 types de bâtonnets de lég. avec trempette	Salade de chou	Quartiers de tomate	4 types de bâtonnets de lég. avec trempette	Salade du chef	Salade verte
CONDIMENTS	Au besoin, selon le type de sandwich.						
FRUITS	Orange	Pomme Granny Smith	Poires	Nectarine	Salade de fruits	Pomme Red Delicious	Pêches
DESSERT CUIT	Pouding au chocolat	Biscuits au beurre d'arachide	Carrés aux Rice Krispies	Pouding au caramel au beurre	Biscuits Oreo	Gâteau Mae West	Carrés aux dattes
BOISSONS	Punch aux fruits Jus de pomme	Jus de raisin Jus de pêche	Jus d'orange Punch aux fruits	Jus de pêche Jus de raisin	Punch aux fruits Jus d'orange	Jus de raisin Jus de pomme	Jus d'orange Jus de pêche
FROMAGE	Bâtonnets de fromages assortis						

REMARQUE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bien que la plupart des boîtes-repas soient préparées et distribuées en vrac plutôt qu'individuellement, chaque élément doit être préparé et emballé individuellement. 2. La portion consiste en 90 g de viande solide et 110 g de garniture pour tous les sandwiches, à l'exception de la poitrine de poulet sur petit pain qui est de 110 g. 3. La portion de fromage est de 28 g. 4. La portion du dessert correspond à la portion minimale indiquée à l'appendice 4 de l'annexe A.
----------	--

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU - CYCLE DE BOÎTES-REPAS
MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES

SEMAINE 2

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SANDWICH n°1	Salade de thon sur pain blanc	Roulé au poulet	Jambon de la Forêt-Noire sur pain brun	Sous-marin (viandes froides, fromage et laitue)	Porc en tranches sur pain brun	Salami et fromage sur pain brun	Sous-marin (dinde, salami, fromage et laitue)
SANDWICH n°2	Dinde tranchée sur petit pain kaiser	Jambon et fromage sur pain brun	Salade aux oeufs sur pain blanc	Roulé à la salade de fruits de mer	Salade de saumon sur pain blanc	Poitrine de poulet sur petit pain empereur	Roulé à la salade de jambon
SALADE	Salade verte	4 types de bâtonnets de lég. avec trempette	Salade de chou	Quartiers de tomate	4 types de bâtonnets de lég. avec trempette	Salade du chef	Salade verte
CONDIMENTS	Au besoin, selon le type de sandwich.						
FRUITS	Orange	Pomme Granny Smith	Poires	Nectarine	Orange	Pomme Red Delicious	Poires
DESSERT CUIT	Beigne glacé au miel	Pouding à la vanille	Biscuits à la gelée	Beigne à la gelée	Barre Nanaimo	Biscuits Newton aux figues	Cairés au chocolat glacés
BOISSONS	Punch aux fruits Jus de pomme	Jus de raisin Jus de pêche	Jus d'orange Punch aux fruits	Jus de pêche Jus de raisin	Punch aux fruits Jus d'orange	Jus de raisin Jus de pomme	Jus d'orange Jus de pêche
FROMAGE	Bâtonnets de fromages assortis						

REMARQUE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bien que la plupart des boîtes-repas soient préparées et distribuées en vrac plutôt qu'individuellement, chaque élément doit être préparé et emballé individuellement. 2. La portion consiste en 90 g de viande solide et 110 g de salade pour tous les sandwiches, à l'exception de la poitrine de poulet sur petit pain qui est de 110 g. 3. La portion de fromage est de 28 g. 4. La portion du dessert correspond à la portion minimale indiquée à l'appendice 4 de l'annexe A.
----------	---

Appendice 1 de l'annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU - CYCLE DE BOÎTES-REPAS
MENU - CYCLE DE TROIS SEMAINES

SEMAINE 3

STANDARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SANDWICH n°1	Jambon de la Forêt- Noire sur pain brun	Bœuf en tranches sur pain brun	Roulé à la salade de fruits de mer	Poitrine de poulet sur petit pain kaiserr	Jambon de la Forêt- Noire sur pain brun	Sous-marin (jambon, laitue et fromage)	Dinde tranchée sur petit pain kaiser
SANDWICH n°2	Salade de saumon sur pain blanc	Salade de dinde sur pain blanc	Porc en tranches sur petit pain	Salade aux oeufs sur pain blanc	Salade de thon sur pain blanc	Salade de poulet sur pain blanc	Roulé au simili- homard
SALADE	Salade verte	4 types de bâtonnets de lég. avec trempette	Salade de chou	Quartiers de tomate	4 types de bâtonnets de lég. avec trempette	Salade du chef	Salade verte
CONDIMENTS	Au besoin, selon le type de sandwich.						
FRUITS	Orange	Pomme Granny Smith	Poires	Nectarine	Orange	Pomme Red Delicious	Poires
DESSERT CUIT	Pouding au riz	Chausson aux pommes	Roulés à la gelée	Joe Louis	Roulés suisses	Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage	Demi-lune
BOISSONS	Punch aux fruits Jus de pomme	Jus de raisin Jus de pêche	Jus d'orange Punch aux fruits	Jus de pêche Jus de raisin	Punch aux fruits Jus d'orange	Jus de raisin Jus de pomme	Jus d'orange Jus de pêche
FROMAGE	Bâtonnets de fromages assortis						

REMARQUE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bien que la plupart des boîtes-repas soient préparées et distribuées en vrac plutôt qu'individuellement, chaque élément doit être préparé et emballé individuellement. 2. La portion consiste en 90 g de viande solide et 110 g de salade pour tous les sandwiches, à l'exception de la poitrine de poulet sur petit pain qui est de 110 g. 3. La portion de fromage est de 28 g. 4. La portion du dessert correspond à la portion minimale indiquée à l'appendice 4 de l'annexe A.
----------	---

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

Les normes des services alimentaires présentées ci-dessous sont absolues, comparativement aux normes de rendement qui peuvent se situer à moins de 100 %, étant donné que l'entrepreneur doit s'y conformer – normes d'aliments disponibles au repas, portions standard et modèle de repas standard admissible.

DÉJEUNER			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas ¹	Définition/caractéristiques	Choix santé
Fruits	Salade de fruits 3 autres variétés de fruits frais	Un total de 4 variétés de fruits frais. Varier le choix pendant la semaine et la saison. Le terme « frais » signifie que l'aliment n'a pas subi de traitement de transformation ou de conservation (c.-à-d. non appertisé, saumuré, déshydraté, congelé ni transformé ou conservé de quelque autre façon).	Tous
Jus	3 saveurs (2 jus de fruit et 1 jus de légume)	Jus de fruit pasteurisé à 100 %, obtenu à partir du fruit ou du légume désigné, sans sucre ajouté, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et à l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Varier le choix au cours de la semaine.	Tous
Entrées	Oufs au choix Céréales 7 variétés – soit six céréales prêtes à consommer et une céréale chaude instantanée 1 plat déjeuner	Conformément au Règlement sur les œufs en vertu de la <i>Loi sur les normes des produits agricoles du Canada</i> et du Règlement sur les aliments et drogues du Canada . Inclure 3 variétés à grains entiers et 3 variétés sucrées. Comme cette norme s'applique principalement aux camps d'été, les céréales chaudes ne sont pas exigées. P. ex., crêpes, pain doré, gaufres.	Cuits avec peu ou pas de matières grasses. Céréale à grains entiers. Moins de 12 g de sucre par portion recommandée. Fait de farine de blé entier.
Viandes	1 viande chaude pour déjeuner 1 viande froide	P. ex., bacon, jambon, saucisse, bacon de dos. Viande provenant d'un établissement inspecté par le gouvernement fédéral et approuvé par l'ACIA seulement . P. ex., jambon en tranches. Conformément aux Règlements sur les aliments et drogues du Canada ou l'équivalent.	Viande maigre
Fromage	2 choix de fromage 4 variétés de yogourt	P. ex., fromage à la crème, cheddar, suisse. Fromages produits par un établissement laitier agréé par l'ACIA ou l'équivalent. Doivent inclure des variétés faibles en gras.	Moins de 2 % M.G. Moins de 2 % M.G.
Féculents	1 aliment féculent pour déjeuner	P. ex., fèves au lard, pommes de terre	Préparés avec peu ou pas de matières grasses.
Légumes	Non requis		
Produits panifiés	1 produit cuit 1 type de produit panifié commercial et 1 variété de chaque type 3 types de pain	P. ex., muffins, croissants, petits pains au lait sucrés. P. ex., bagels et muffins anglais. P.ex., blé entier, multigrains, blanc, graines de lin, avoine.	Muffins riches en fibres, à faible teneur en gras, produits à grains entiers. Produits 100 % grains entiers

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

DÉJEUNER (suite)			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas¹	Définition/caractéristiques	Choix santé
Boissons²	3 types de boisson chaude	P. ex., thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.	Moins de 2 % M.G.
	2 types de boisson froide (3 si des boissons non laitières sont fournies) : Produits laitiers (3 variétés)	Désigne le lait de vache pasteurisé additionné de vitamines D et A, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada . Pas de lait au chocolat au déjeuner.	Moins de 2 % M.G.
	Boissons aromatisées aux fruits (4 variétés)	Faits d'extraits aromatiques naturels de fruits, d'arômes de fruits artificiels ou de toute combinaison correspondante. Doit contenir pas moins de 24 mg et pas plus de 48 mg de vitamine C par portion de 100 ml prête à servir, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	Faible teneur en calories, en sucre
	Boissons non laitières (2 variétés) Sur demande	Les produits sans lactose contiennent du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache, c.-à-d. lait de soja et lait de riz.	
Condiments	2 types de tartinades	P. ex., beurre d'arachide, tartinade au chocolat et à la noisette, fromage à tartiner.	Variétés à faible teneur en gras
	3 variétés de confitures/gelées en plus de miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, mayonnaise, sauce piquante, sauce à viande		

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

DÎNER			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas¹	Définition/caractéristiques	Choix santé
Soupes	1 soupe fraîchement préparée		Soupes aux légumes maison Soupes à base de lait ou chaudrées préparées avec du lait contenant moins de 2 % M.G.
Plat principal Il doit y avoir au moins un choix santé² préparé avec peu ou sans matières grasses. Y compris un plat protéiné sans viande³. Varie selon la rotation.	1 plat chaud protéiné frais ⁴ avec les condiments appropriés.	Afin de respecter la norme minimale en ce qui concerne la teneur en protéines, il convient d'utiliser, pour la préparation des plats principaux, les recettes tirées du fichier de recettes des FC ou une recette standardisée ou éprouvée selon la quantité et contenant un minimum de 18 g de protéines par portion ⁵ . Offrir des plats de poisson au moins deux fois par semaine. Viande provenant d'un établissement inspecté par le gouvernement fédéral et approuvé par l'ACIA seulement .	Viandes maigres préparées avec peu ou pas de gras ou de sel. Substituts de viande, tels que haricots séchés, lentilles et tofu.
	1 plat de pâtes	Offert avec 2 choix de sauces, dont l'une doit contenir une source de protéines.	Pâtes de blé entier, sauce contenant 2 % M.G. ou moins, sauce aux tomates.
	1 élément provenant des plats suivants : Pizza Hamburger Hot dog Tacos Burritos et plats similaires	Varie selon la rotation.	Viandes maigres préparées avec peu ou pas de gras ou de sel. Burritos sans viande. Croûtes/petits pains de blé entier.
	Sandwiches froids 3 variétés de garnitures pour sandwich	1 garniture mélangée 2 tranches de viande 3 choix de pain, p.ex., pains mollets et petits pains, pain plat, pain tranché, tortillas, etc. 3 variétés de pain tranché, p. ex., de blé entier, multigrains, pain blanc, etc.	Du saumon, source d'acide gras oméga-3 et du thon en conserve dans l'eau. Tartinades à faible teneur en gras, p. ex., à la moutarde. Viandes maigres (jambon, dinde). Produits à grains entiers.

DÎNER (suite)			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas	Définition/caractéristiques	Choix santé
Féculents	1 aliment féculent	Pommes de terre, riz, couscous, non frits ou préparés avec peu ou pas de matières grasses.	Riz brun ou riz sauvage. Pommes de terre avec la peau. Préparés avec

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

			peu ou pas de matières grasses.
Légumes	1 légume cuit	Préparé sans matières grasses ajoutées. Offrir au moins une portion de légume vert foncé et une portion de légume orangé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de matières grasses, sucre ou sel.
Salades	Salades	Choix de salades selon le menu du buffet à salade.	Préparées avec peu ou pas de matières grasses.
Fruits	4 variétés de fruits frais. Une portion de fruit peut être remplacée par un fruit en conserve.	Le terme « frais » signifie que le fruit n'a pas subi de traitement de transformation ou de conservation. (c.-à-d. non appertisé, séché, déshydraté, congelé ni transformé ou conservé de quelque autre façon). Varier le choix au cours de la semaine et selon la saison.	Fruits frais Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve, dans du jus de fruit naturel ou sans sucre.
Desserts	1 dessert préparé Desserts cuits au four (2 choix) Crème glacée (2 saveurs) Yogourts (4 saveurs)	P. ex., puddings au lait, Jell-o, desserts aux fruits (c.-à-d. pavés, croustades), carrés de céréales. p. ex., gâteaux, biscuits, tartes, carrés. Y compris des variétés à faible teneur en gras, notamment les sorbets et les parfaits. Y compris des variétés à faible teneur en gras.	2 % M.G. ou moins. Faits avec de la farine de blé entier ou des grains entiers. 2 % M.G. ou moins. 2 % M.G. ou moins.
Produits panifiés	2 types de pain Pains – 3 variétés	P. ex., pains mollets et petits pains, pain plat, pains, bagels, pita P. ex., pain de blé entier, multigrains, blanc, etc. (un pain de blé entier ne contenant pas moins de 60 % de farine de blé entier)	Produits à grains entiers. Produits à grains entiers.
Boissons¹	3 types de boisson chaude 3 types de boisson froide (4 si des boissons non laitières sont fournies) : Produits laitiers (3 variétés) Jus de fruits ou de légumes Boissons aromatisées aux fruits (4 variétés) Boissons non laitières	P. ex., thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud Désigne le lait de vache pasteurisé additionné de vitamines D et A, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada . Jus de fruits pasteurisés extraits de fruits tels que désignés, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) . Varier le choix au cours de la semaine. Faits d'extraits aromatiques naturels de fruits, d'arômes de fruits artificiels ou de toute combinaison correspondante. Doit contenir pas moins de 24 mg et pas plus de 48 mg de vitamine C par portion de 100 ml prête à servir, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada . Les produits sans lactose contiennent du calcium,	Moins de 2 % M.G. Moins de 2 % M.G. Tous Faible teneur en calories, en sucre

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

	(2 variétés) Sur demande	de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache, c.-à-d. lait de soja et lait de riz.	
--	-----------------------------	---	--

SOUPER			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas ¹	Définition/caractéristiques	Choix santé
Soupes	Non requis		
Plat principal Il doit y avoir au moins un choix santé ² préparé avec peu ou pas de matières grasses. Y compris un plat protéiné sans viande ³ . Varie selon la rotation.	2 plats chauds protéinés frais ⁴ avec les condiments appropriés. 1 omelette OU 1 élément provenant des plats suivants : Pizza Hamburger Hot dog Tacos Burritos et plats similaires	Afin de respecter la norme minimale en ce qui concerne la teneur en protéines, il convient d'utiliser, pour la préparation des plats principaux, les recettes tirées du fichier de recettes des FC (base de données électronique fournie par le Canada) ou une recette standardisée ou éprouvée selon la quantité et contenant un minimum de 18 g de protéines par portion ⁵ . Offrir des plats de poisson au moins deux fois par semaine. Viande provenant d'un établissement inspecté par le gouvernement fédéral et approuvé par l'ACIA seulement . Varie selon la rotation.	Viandes maigres préparées avec peu ou pas de matières grasses ou de sel. Substituts de viande, tels que haricots séchés, lentilles et tofu. Viandes maigres préparées avec peu ou pas de matières grasses ou sel. Burritos sans viande. Croûtes/petits pains de blé entier.
Féculents	1 aliment féculent	Pommes de terre, riz, couscous, non frits ou cuits avec peu ou pas de matières grasses.	Riz brun ou riz sauvage, pommes de terre avec la peau. Préparés avec peu ou pas de matières grasses.
Légumes	1 légume cuit	Préparé sans matières grasses. Offrir au moins une portion de légume vert foncé et une portion de légume orangé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de matières grasses, sucre ou sel.
Salades	Salades	Choix de salades selon le menu du buffet à salade.	Préparées avec peu ou pas de matières grasses.
Fruits	4 variétés de fruits frais. Une portion de fruit, au maximum, peut être remplacée par un fruit en conserve.	Le terme « frais » signifie que le fruit n'a pas subi de traitement de transformation ou de conservation. (c.-à-d. non appertisé, séché, déshydraté, congelé ni transformé ou conservé de quelque autre façon). Varier le choix au cours de la semaine et selon la saison.	Fruits frais Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve, dans du jus de fruit naturel ou sans sucre.
Dessert	1 dessert préparé Desserts cuits au four (2 choix) Crème glacée (2 saveurs) Yogourts (4 saveurs)	P. ex., puddings au lait, Jell-o, desserts aux fruits (c.-à-d. pavés, croustades), carrés de céréales. P. ex., gâteaux, biscuits, tartes, carrés. Inclure des variétés à faible teneur en gras, ainsi que des sorbets et des parfaits. Inclure des variétés à faible teneur en gras.	2 % M.G. ou moins. Faits avec de la farine de blé entier ou des grains entiers. 2 % M.G. ou moins.

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

Produits panifiés	2 types de pain	P. ex., pains mollets et petits pains, pain plat, pains, bagels, pita.	Produits à grains entiers.
	Pains – 3 variétés	P. ex., pain de blé entier, multigrains, blanc, etc. (un pain de blé entier ne contenant pas moins de 60 % de farine de blé entier).	Produits à grains entiers.
SOUPER (suite)			
Catégorie	Norme d'aliments disponibles au repas ¹	Définition/caractéristiques	Choix santé
Boissons¹	3 types de boisson chaude	P. ex., thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud	Moins de 2 % M.G.
	3 types de boisson froide (4 si des boissons non laitières sont fournies) : Produits laitiers (4 variétés)	Désigne le lait de vache pasteurisé additionné de vitamines D et A, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	Moins de 2 % M.G. Tous
	Jus de fruits ou de légumes (2 variétés)	Jus de fruits pasteurisés extraits de fruits tels que désignés, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) . Varier la sélection pendant la semaine.	Faible teneur en calories, en sucre
	Boissons aromatisées aux fruits (4 variétés)	Faits d'extraits aromatiques naturels de fruits, d'arômes de fruits artificiels ou de toute combinaison correspondante. Doit contenir pas moins de 24 mg et pas plus de 48 mg de vitamine C par portion de 100 ml prête à servir, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	
	Boissons non laitières (2 variétés) Sur demande	Les produits sans lactose contiennent du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache, c.-à-d. lait de soja et lait de riz.	

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

BUFFET À SALADES			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas	Définition/caractéristiques	Choix santé
<i>Chaque brunch, dîner et souper devra comporter un buffet à salades et offrir les choix suivants :</i>			
Laitues	<p>1 salade de laitues prémélangées</p> <p>1 salade de laitues permettant aux dîneurs de choisir parmi les ingrédients suivants et d'y ajouter une sauce : radis tranchés, rondelles d'oignon, concombres en dés, tomates en dés, poivrons verts en dés</p>	<p>p. ex., salade César, salade grecque, etc.</p> <p>P. ex., salade verte, salade d'épinards, etc.</p>	Accompagnée d'une petite quantité de sauce à salade ou d'une vinaigrette à faible teneur en gras.
Crudités	4 variétés	P. ex., radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carotte, bâtonnets de navet, concombre en tranches, quartiers de tomate, champignons, courgettes en tranches, poivrons verts ou rouges, brocoli, chou-fleur, etc. En offrir une variété à chaque repas.	Tous
Féculent, haricot ou salade marinée	3 variétés par repas	P. ex., salade de chou, salade de pâtes, salade de légumineuses, salade de légumes marinés, etc. En offrir une variété à chaque repas.	Accompagnée d'un peu d'huile ou de sauce à salade
Source de protéines	Non requis		
Choix de protéines sans viande	<p>1 choix de protéine sans viande</p> <p><u>2 types de fromage</u> 1 fromage à pâte ferme 1 fromage à pâte molle</p>	<p>P. ex., pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempette aux haricots.</p> <p>P. ex., cheddar. P. ex., brie, fromage à la crème, fromage cottage, etc. Fromages produits par un établissement laitier agréé par l'ACIA ou l'équivalent. Inclure des variétés faibles en gras.</p>	<p>Tous, si préparés avec peu ou pas de matières grasses.</p> <p>Moins de 2 % M.G.</p>
Marinades	3 Variétés de marinades	P. ex., olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés, etc.	
Condiments	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Moutarde, ketchup, mayonnaise (ordinaire et sans matières grasses), vinaigre, huile ➤ 3 variétés de sauce à viande ➤ <u>Vinaigrettes :</u> <ul style="list-style-type: none"> • 5 variétés de vinaigrette ordinaire • 5 variétés de vinaigrette à faible teneur en gras ➤ 3 variétés de craquelins ➤ 2 tartinades ➤ 3 variétés de confitures ou de gelée ➤ Sel, poivre et autres épices assorties 	<p>p. ex., sauce barbecue, sauce HP.</p> <p>p. ex., biscottes Melba, gressins, biscuits.</p> <p>p. ex., beurre d'arachide, fromage.</p>	
B2 - 8/9			

DÉFINITIONS

Type : Caractérise un groupe d'aliments de la même **catégorie** présentant des caractéristiques similaires. Par exemple, la catégorie *dessert* comprend les types suivants : préparés, cuits et glacés. La catégorie *fruits* englobe les types suivants : pommes, oranges, bananes, raisins, baies, etc.

Variété : Caractérise un groupe d'aliments de la même **catégorie** présentant des caractéristiques comparables. Par exemple, la catégorie *dessert préparé* comporterait les variétés suivantes : à base de lait, gélatine, à base de fruits (cuits au four, cuits à l'étuvée, frais), carrés de céréales (non cuits). La catégorie *pomme* comprend les variétés suivantes : McIntosh, Gala, Granny Smith, Golden Delicious, etc.

Appendice 3 de l'annexe B – Modèle de repas standard admissible

Modèle de repas régulier

DÉJEUNER
Jus Fruit Plat déjeuner Viande pour déjeuner ou substitut Fromage ou yogourt Féculent pour déjeuner Légume pour déjeuner Produit panifié Deux boissons Condiments/conserves de fruits
DÎNER
Soupe Plat principal <ul style="list-style-type: none">• Choix de plat protéiné frais, pâtes ou menu à la carte Féculent Légume cuit Buffet à salade Fruit Dessert Produit panifié Trois boissons Condiments
SOUPER
Plat principal <ul style="list-style-type: none">• Choix de plat protéiné frais, pâtes ou menu à la carte Féculent Légume cuit Buffet à salade Fruit Dessert Produit panifié Trois boissons Condiments

Appendice 4 de l'annexe B – Portions standard

Portions	
Déjeuner	
Œufs, gros	2 chacun
Jambon/bacon de dos	45 g (cru)
Bacon	3 tranches (40 à 48 tranches par kilo, crues)
Saucisses	2 chacun (12/500 g, crues)
Crêpes	2 louches de pâte de 90 ml
Pain doré	2 tranches
Céréales avec lait	
- chaudes	175 ml (cuites) plus 125 ml de lait
- froides	Portion ind. ou 250 ml plus 125 ml de lait
Fromage	30 g
Muffin	1 chacun (130 g)
Bagel	1 chacun (110 g)
Croissants	1 chacun (60 g)
Rôties	2 tranches (de 35 g chacune)
Dîner et souper	
Soupe	250 ml
Biftecks et côtelettes (non désossés)	250 g (cru)
Morceaux de poulet (non désossés)	275 g (cru)
Bifteck (désossé)	225 g (cru)
Viande/volaille crue	150 g (cuite) 180 g (crue)
Poisson (darnes, filets)	150 g (cru)
Poisson (en pâte à frire)	150 g (cru)
Ragoûts	300 g (cuit) (louche de 250 ml)
Plats en cocotte	300 g (cuit) (louche de 250 ml)
Pâte avec sauce (plat principal)	150 g de pâte, 175 ml de sauce
Sandwich à trois étages	1 chacun (90 g de viande au total)
Hamburger	1 chacun (167 g, cru)
Hot dog	80 g (2 ch. à 40 g ou 1 ch. à 80 g)
Pizza	1 chacun (1/6 d'une pizza de 40 cm), 240 g
Tacos	2 chacun
Burritos	1 chacun (150 g)
Sous-marin (15 cm de long)	1 chacun (90 g de viande tranchée ou 110 g de garniture mélangée)
Sandwich	1 chacun
Garniture pour sandwich - salade	110 g
Garniture pour sandwich – viande tranchée	90 g
Viande tranchée – pour plat froid	90 g
Aliments féculents – patates, riz, pâtes	125 g (cuit) (2 ch., cuillère de 125 ml, 2 ch., cuillère n° 16)
Légumes	90 g (cuillère de 125 ml)
Articles pour salades	Bol de 15 cm ou assiette de 20 cm
Fruits en conserve	175 ml
Fruits frais (individuels)	1 chacun

Appendice 4 de l'annexe B – Portions standard

Portions	
Raisins/baies/fruits tranchés frais	125 ml ou 90 g
Pouding	125 ml
Jello	125 ml
Crème glacée	125 ml
Yogourt aux fruits	175 ml
Dîner et souper (suite)	
Gâteau	1 morceau (5 cm X 5 cm X 7 cm)
Tarte	1 morceau (1/8 d'une tarte de 22 cm)
Carrés	1 morceau (5 cm X 5 cm X 2,5 cm)
Biscuits (7,5 cm diam.)	2 chacun
Biscuits (12,5 cm diam.)	1 chacun
Beignes/petits pains sucrés	1 chacun
Pain	1 tranche
Petit pain mollet	1 chacun
Boissons	
Jus	250 ml
Lait (2 %, 1 %, écrémé, chocolat, substitut laitier)	250 ml
Boissons aux fruits	250 ml
Boissons gazeuses	250 ml
Boissons chaudes	250 ml

REMARQUE : La garniture de pizza doit être de 115 g sur une pizza de 20 cm ou sur deux pizzas de 15 cm.

Appendice 5 de l'annexe B – Tableau des aliments admissibles à la collation du soir

La collation du soir doit être disponible à la cuisine au cours de la soirée, selon l'horaire précisé dans la demande et conformément au tableau ci-après et aux portions standard.

TABLEAU DES ALIMENTS ADMISSIBLES À LA COLLATION DU SOIR
Tous les aliments suivants et deux choix de boissons (une froide et une chaude) doivent être disponibles pour la collation du soir
Café ou thé, avec crème ou lait et sucre
Mélange de chocolat chaud
Mélange de thé glacé
Lait
Jus de fruit
Soupe et biscuits soda
Pain, tartinades (beurre d'arachide, fromage à tartiner, confiture, etc.)
Fruit frais (orange, pomme, poire, banane, etc.)
Pâtisseries

Demande de services d'alimentation (DSA)

Allocation entre les repas — AER

Repas en vol ----- RV

Collation en soirée-----CS

Repas chaud de groupe -----RCG

Date de la demande

Unité

Numéro de demande d'unité

BPR

Poste

Cmdt de l'unité

Nom de l'activité

Lieu

Date requise	0600-0900			1100-1300			1630-1900			Pause-café supplémentaire				
	Déjeuner			Dîner			Souper			Repas tardif				
	Nbre	Heure de cueillette	Type de repas	Nbre	Type de repas	Heure de cueillette	Nbre	Type de repas	Heure de cueillette	Nbre	Type de repas	Heure de cueillette	Nbre	Heure de cueillette

* Chaque repas en contenant thermos comprend deux (2) boissons par souper (dont un café ou chocolat chaud).

* Si les unités des FC ont des contenants thermos, il est fortement recommandé de les remettre à l'entrepreneur avant la cueillette.

Commentaires ou instructions particulières

Exemple : 1 x pers. allergique aux champignons ou 2 x pers. végétariennes

Approuvé par le RT des services alimentaires du NCSM ACADIA

Adjum Untel
SERVICES ALIMENTAIRES
FOJ

Appendice 7 de l'annexe B – Norme de qualité des aliments

Les caractéristiques des aliments énumérées ci-dessous constituent la qualité minimale acceptable. Les produits de remplacement ne sont acceptables que s'ils sont de qualité équivalente ou supérieure. **Il est possible de se procurer les normes de l'ONGC auprès du Centre des ventes de l'ONGC, Ottawa (Ontario), Canada K1A 1G6.**

A. Lait

Produit	Catégorie	Numéro de norme ONGC
Lait, frais, 2 % M.G./1 % M.G., homogénéisé		32.165M
Lait, saveur de chocolat, 2 % M.G./1 % M.G.		32.165M
Crème glacée et sorbet		32.163M

B. Pains et céréales

Produit	Catégorie	Numéro de norme ONGC
Pain (farine blanche enrichie, seigle, raisin, blé entier, français, blé concassé)		32.1M, 32.2M 32.3M, 32.4M
Farine (tout usage, gâteau et pâtisserie, seigle, blé entier)		32.5M, 32.6M
Petits pains, pain enrichi (farine blanche ou blé entier)		32.4M
Mélange à crêpes (sarrasin, babeurre, nature)		32.11M
Céréales, prêtes à manger, assorties		32.13M
Flocons d'avoine, cuisson ordinaire ou rapide		32.14M
Flocons d'avoine, instantanés		32.14M
Crème de blé, enrichie, cuisson rapide ou son, naturel		32.15M

C. Fruits et légumes

Produit	Catégorie	Numéro de norme ONGC
Jus de fruit, non sucré (pomme, pamplemousse, orange, raisin, légume)	Jus de pomme (Canada de choix), jus de tomate (Canada de fantaisie)	32.253M
Jus de fruit, pur concentré, congelé, non sucré	Orange : Teneur Brix non inférieure à 11,8 degrés une fois reconstitué. Un rapport minimal Brix/acide de 12,5/1	32.254M
Fruits frais assortis (sauf les pommes)	Canada ou US n° 1	32.250M
Pomme, fraîche	Canada de fantaisie	32.250M
Fruit, sirop léger en conserve [(abricots en moitiés, sections de pamplemousse, ananas (en tranches, en morceaux et broyés)]	Canada de fantaisie ou équivalent	32.253M
Fruit, congelé, non sucré, sec, bleuets ou fraises entières	Canada de choix	32.254M
Pommes tranchées, en conserve, fruits à tarte en conserve compacte, non sucrés	Canada de choix	32.253M
Citrouille, en conserve	Canada de choix	32.253M
Fruits congelés, bleuets, fraises (entiers ou tranchés), non sucrés, emballage à sec	Canada de choix	32.254M
Fruits congelés, framboises et rhubarbe	Canada de fantaisie	32.254M
Légumes congelés, tous (sauf turions d'asperge et pois)	Canada de choix	32.254M
Légumes congelés, pointes d'asperge et pois	Canada de fantaisie	
Pâte ou purée de tomate, en conserve		32.253

Appendice 7 de l'annexe B – Norme de qualité des aliments

D. Pommes de terre, riz et lentilles

Produit	Catégorie	Numéro de norme ONGC
Pommes de terre, fraîches	Canada n° 1	32.250M
Pommes de terre, congelées, frites en coupe régulière (3/8 po X 3/8 po ou 1/4 po X 1/4 po)	Canada de fantaisie	32.254M
Riz, blanc, étuvé (grains longs ou courts)		32.17M
Riz, brun		32.17M
Pois, séchés (fendus ou entiers)	Catégorie A	32.262M
Haricots, séchés (à œil noir, communs, de Lima, ronds blancs)	Catégorie A	32.262M
Lentilles	Catégorie A	32.262M
Pommes de terre, douces	Canada de choix	32.250M
Pommes de terre, en conserve	Canada de choix	32.253M
Haricots au lard en conserve		32.253M
Haricots, communs, pois chiches, en conserve		32.253M
Orge		32.262M

E. Viande, poisson et volaille

Produit	Catégorie	Numéro de norme ONGC
Bacon, fumé, flanc sans couenne, tranché		32.61M
Saucisses, pur porc		32.69M
Saucisses, pur bœuf		32.69M
Saucisses, sans peau, tout bœuf		32.69M
Bœuf, galettes, haché, moyen, 90 g cuits à 10 mm	Teneur en matière grasse de 19 à 23 % (pas de tête, cœur, langue, abattis, glandes ni abats)	32.44M. Coupe 136
Veau, côtelettes, unités de découpe, fraîches ou congelées	Veau de choix de couleur pâle, coupe 1300, Canada A2	32.46M
Porc, côtelettes, unités de découpe, fraîches ou congelées		32.50 Coupe 1400
Poulets, éviscérés, frais ou congelés, entiers	Utilitaire	32.181M
Porc (produits de truie seulement), côtes levées de flanc, entières		32.50M
Porc, côtes levées de flanc		32.50M
Viandes froides		32.69M
Saumon, surgélation individuelle, glacé		32.14M
Crevettes, non panées, crues, décortiquées et déveinées, surgélation individuelle, glacées		
Crevettes, légèrement panées, crues, décortiquées et déveinées, congelées, surgélation individuelle		32.141M

Appendice 7 de l'annexe B – Norme de qualité des aliments

F. Fromage

Produit	Catégorie	Numéro de norme ONGC
Fromage, cheddar	Canada, catégorie A	32.172M
Fromage, préparation de fromage cheddar fondu		32.172M
Fromage, cottage, crème, ricotta, fêta		32.172M
Fromage, gruyère, bleu (en vrac), mozzarella (partiellement écrémé), édam, havarti, brick, brie, gouda, suisse, emmental		32.172M
Parmesan (pur râpé)		32.172M
Tartinade de fromage fondu fait de lait écrémé ou cheddar		32.172M

G. Matières grasses et huile

Produit	Catégorie	Numéro de norme ONGC
Margarine, molle, maximum de 25 % d'acides gras saturés		32.78M
Huile de table, entièrement végétale (fabriquée à partir de : maïs, graines de coton, soja, tournesol, canola)		32.76M
Beurre		32.161M
Shortening – tout végétal, tout usage, pour friture, pâte feuilletée		32.75M
Saindoux		32.77M

I. Confitures, etc.

Produit	Catégorie	Numéro de norme ONGC
Confiture, pure ou gelée, pure ou marmelade		32.236M
Miel, pasteurisé	Canada n° 1	
Beurre d'arachide, crémeux et croquant		32.237M
Sirop à saveur d'érable		32.20M
Mélasse de table ou de cuisine		32.211M

J. Boissons

Produit	Catégorie	Numéro de norme ONGC
Café, moulu, ordinaire ou décaféiné		32.110M
Café, instantané, ordinaire ou décaféiné		32.110M
Thé, noir, en sachets, ordinaire ou décaféiné	3 étoiles (norme de classement du Conseil canadien du thé)	
Chocolat chaud, de type liquide prémélangé	Nom de marque « VITALITY »	

Appendice 7 de l'annexe B – Norme de qualité des aliments

K. Divers

Produit	Catégorie	Numéro de norme ONGC
Préparation et mélange pour soupe, déshydratés		32.281M
Mélange à sauce		
Ketchup, tomate		32.258M
Olives (vertes ou noires farcies)		
Préparation pour gâteau nécessitant l'ajout d'eau seulement		32.9M

Appendice 9 de l'annexe B – Instructions et calendrier de nettoyage de l'équipement

ÉQUIPEMENT DE BASE - INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET CALENDRIER

ÉLÉMENTS	PROCÉDURE	FRÉQUENCE
Cuisinières et grils	Éliminer les dépôts accumulés sur les grils à l'aide d'un grattoir non tranchant. Enlever les résidus dans le bac collecteur de graisse. Polir la surface des grils et les essuyer à l'aide d'un chiffon. Huiler légèrement les grils en utilisant de l'huile de table. Vider et nettoyer le bac d'égouttage.	Quotidiennement
Fours à rôtir et à pâtisserie	Essuyer immédiatement les aliments renversés. Brosser et essuyer les surfaces du four. Nettoyer la surface extérieure du four à l'aide d'un détergent et d'une brosse ou d'un chiffon doux. Nettoyer en utilisant un produit à nettoyer les fours conformément aux instructions.	Quotidiennement
Fours combinés	Essuyer immédiatement les aliments renversés. Après le repas du soir, nettoyer selon un cycle de lavage/rinçage en utilisant les tablettes détergentes appropriées recommandées par le fabricant. Cette procédure doit être effectuée tous les jours afin d'assurer un bon fonctionnement de ces fours.	Quotidiennement
Friteuse	Laisser refroidir la graisse et vidanger la friteuse. Filtrer la graisse à l'aide du filtre mécanique intégré. Nettoyer les paniers, la passoire et la friteuse dans son ensemble avec de l'eau chaude et du détergent. Rincer à fond. Une fois la friteuse prête pour utilisation, la remplir de la graisse filtrée et rajouter de la graisse fraîche.	Après chaque utilisation
Mélangeurs	Retirer les pièces mobiles, les rincer et désinfecter dans la zone de nettoyage des casseroles. Nettoyer les parties fixes du socle.	Après chaque utilisation
Braisière	Laver à l'eau chaude et avec du détergent l'intérieur et l'extérieur de la bassine à frire. Rincer les surfaces à l'eau chaude et à l'aide d'un désinfectant.	Après chaque utilisation
Cuiseur à vapeur	Laver la marmite immédiatement après usage. Nettoyer les surfaces intérieure et extérieure à l'aide d'un détergent doux. Rincer à fond et désinfecter.	Quotidiennement
Table à vapeur	Nettoyer les casseroles ainsi que les parties supérieures et latérales à l'aide d'un détergent doux, rincer et désinfecter. Retirer toutes les particules résiduelles et vidanger l'eau. Éliminer les dépôts de tartre sur la surface intérieure du bain-marie à l'aide d'un mélange détartrant.	Après chaque utilisation
Lave-vaisselle et lave-casseroles	Ouvrir les robinets de vidange et vider les réservoirs. Nettoyer les filtres et essuyer l'eau excédentaire autour de la machine. Nettoyer les gicleurs et les distributeurs de détergent. Frotter l'intérieur des réservoirs autour des tuyaux et l'extérieur à l'aide d'une brosse. Laisser la machine ouverte pour l'aérer. Détartrer l'intérieur de la machine.	Après chaque utilisation Après le souper
Trancheuse	Débrancher l'appareil et retirer les divers éléments. Laver, rincer et désinfecter. Nettoyer le reste de l'appareil.	Après chaque utilisation
Grille-pain rotatif	Enlever les miettes et nettoyer le bac collecteur. Essuyer et nettoyer la surface externe.	Après chaque utilisation
Ouvre-boîtes	Laver, rincer et désinfecter. Nettoyer et enlever les résidus accumulés sur la lame.	Quotidiennement
Distributeur de jus	Nettoyer les poignées, les robinets, les plateaux perforés, les réservoirs de stockage, le couvercle et toutes les surfaces extérieures.	Après chaque repas
Distributeur de lait	Nettoyer et désinfecter tous les éléments distributeurs. Essuyer à fond les surfaces intérieures. Nettoyer immédiatement les écoulements de lait.	Après chaque repas
Machines à café	Nettoyer après chaque utilisation.	Après chaque repas
Distributrice de café	Rincer à l'eau chaude avant utilisation. Frotter l'intérieur à l'eau chaude et rincer.	Après chaque utilisation

Appendice 9 de l'annexe B – Instructions et calendrier de nettoyage de l'équipement

ÉQUIPEMENT DE BASE - INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET CALENDRIER

ÉLÉMENTS	PROCÉDURE	FRÉQUENCE
Cuisinières et grils	Éliminer les dépôts accumulés sur les grils à l'aide d'un grattoir non tranchant. Enlever les résidus dans le bac collecteur de graisse. Polir la surface des grils et les essuyer à l'aide d'un chiffon. Huiler légèrement les grils en utilisant de l'huile de table. Vider et nettoyer le bac d'égouttage.	Quotidiennement
Fours à rôtir et à pâtisserie	Essuyer immédiatement les aliments renversés. Brosser et essuyer les surfaces du four. Nettoyer la surface extérieure du four à l'aide d'un détergent et d'une brosse ou d'un chiffon doux. Nettoyer en utilisant un produit à nettoyer les fours conformément aux instructions.	Quotidiennement
Fours combinés	Essuyer immédiatement les aliments renversés. Après le repas du soir, nettoyer selon un cycle de lavage/rinçage en utilisant les tablettes détergentes appropriées recommandées par le fabricant. Cette procédure doit être effectuée tous les jours afin d'assurer un bon fonctionnement de ces fours.	Quotidiennement
Friteuse	Laisser refroidir la graisse et vidanger la friteuse. Filtrer la graisse à l'aide du filtre mécanique intégré. Nettoyer les paniers, la passoire et la friteuse dans son ensemble avec de l'eau chaude et du détergent. Rincer à fond. Une fois la friteuse prête pour utilisation, la remplir de la graisse filtrée et rajouter de la graisse fraîche.	Après chaque utilisation
Mélangeurs	Retirer les pièces mobiles, les rincer et désinfecter dans la zone de nettoyage des casseroles. Nettoyer les parties fixes du socle.	Après chaque utilisation
Braisière	Laver à l'eau chaude et avec du détergent l'intérieur et l'extérieur de la bassine à frire. Rincer les surfaces à l'eau chaude et à l'aide d'un désinfectant.	Après chaque utilisation
Cuiseur à vapeur	Laver la marmite immédiatement après usage. Nettoyer les surfaces intérieure et extérieure à l'aide d'un détergent doux. Rincer à fond et désinfecter.	Quotidiennement
Table à vapeur	Nettoyer les casseroles ainsi que les parties supérieures et latérales à l'aide d'un détergent doux, rincer et désinfecter. Retirer toutes les particules résiduelles et vidanger l'eau. Éliminer les dépôts de tartre sur la surface intérieure du bain-marie à l'aide d'un mélange détartrant.	Après chaque utilisation
Lave-vaisselle et lave-casseroles	Ouvrir les robinets de vidange et vider les réservoirs. Nettoyer les filtres et essuyer l'eau excédentaire autour de la machine. Nettoyer les gicleurs et les distributeurs de détergent. Frotter l'intérieur des réservoirs autour des tuyaux et l'extérieur à l'aide d'une brosse. Laisser la machine ouverte pour l'aérer. Détartrer l'intérieur de la machine.	Après chaque utilisation Après le souper
Trancheuse	Débrancher l'appareil et retirer les divers éléments. Laver, rincer et désinfecter. Nettoyer le reste de l'appareil.	Après chaque utilisation
Grille-pain rotatif	Enlever les miettes et nettoyer le bac collecteur. Essuyer et nettoyer la surface externe.	Après chaque utilisation
Ouvre-boîtes	Laver, rincer et désinfecter. Nettoyer et enlever les résidus accumulés sur la lame.	Quotidiennement
Distributeur de jus	Nettoyer les poignées, les robinets, les plateaux perforés, les réservoirs de stockage, le couvercle et toutes les surfaces extérieures.	Après chaque repas
Distributeur de lait	Nettoyer et désinfecter tous les éléments distributeurs. Essuyer à fond les surfaces intérieures. Nettoyer immédiatement les écoulements de lait.	Après chaque repas
Machines à café	Nettoyer après chaque utilisation.	Après chaque repas
Distributrice de café	Rincer à l'eau chaude avant utilisation. Frotter l'intérieur à l'eau chaude et rincer.	Après chaque utilisation

TABLE DE PROXIMITÉ

Section	Point de départ (A)	Point d'arrivée (B)	Distance maximale admissible entre A et B	Distance préférentielle entre A et B
3.1.1	Centre d'instruction principal	La communauté la plus proche qui offre, entre autres, les services suivants : soins dentaires, optométriste, coiffeur, services de police et de pompiers, etc.	30 minutes de déplacement terrestre	Au même endroit
3.1.1	Toutes les installations et tous les sites d'instruction	Centre médical offrant des services d'urgence 24 heures sur 24.	30 minutes de déplacement terrestre	Au même endroit
3.1.3b	Centre d'instruction principal	Site d'instruction sur la lutte contre l'incendie et la lutte contre les avaries	400 km	
3.1.9a	Installations d'hébergement	Installations de restauration	900 m	
		Terrain de rassemblement	900 m	
		Clinique sans rendez-vous	900 m	
3.1.9b	Terrain de rassemblement	Immeuble administratif	900 m	
		Installation d'instruction de la musique	900 m	
		Installation de soutien de l'instruction	900 m	
3.2.1b	Téléphones publics	Tous les bâtiments d'habitation	450 m	Au même endroit
3.2.9	Installations de blanchissage	Logements des cadets-cadres	450 m	Au même endroit
		Logements des cadets	450 m	Au même endroit
Article 2, figure 2	Bureau du second	Bureau du cmdt	Au même endroit	
Article 3, figure 2	Bureau du capitaine d'armes	Bureau du cmdt	Au même endroit	
Article 4, figure 2	Bureau - secrétaire du cmdt	Bureau du cmdt	Au même endroit	
Article 6, figure 2	Bureau des services de soutien	Administration	Au même endroit	Doit être au même endroit que le bureau du second.
Article 12, figure 2	Bureau de l'officier des finances	Bureau des finances	Au même endroit	
Article 15, figure 2	Bureau OSI	Serveur de réseau	Au même endroit	
Article 1, figure 3	Aire de distribution	Bureau des approvisionnements	Au même endroit	
Article 1, figure 3	Aire de distribution	Immeuble administratif	450 m	

TABLE DE PROXIMITÉ

Section	Point de départ (A)	Point d'arrivée (B)	Distance maximale admissible entre A et B	Distance préférentielle entre A et B
Article 2, figure 3	Entreposage des armements	Terrain de parade	450 m	
Article 3, figure 3	Entreposage des munitions	Entreposage des armements	Au même endroit	
Article 4, figure 3	Entreposage des produits pétroliers (Service de voile)	Site d'instruction sur la navigation à voile	Au même endroit	
Article 5, figure 3	Entreposage des produits pétroliers (site Op Mer)	Site d'instruction en matelotage	Au même endroit	
Article 6, figure 3	Entreposage (Approvisionnement)	Bureau des approvisionnements	5 km	450 m
Article 7, figure 3	Entrepôt d'approvisionnement	Bureau des approvisionnements	5 km	450 m
Article 9, figure 3	Entreposage (Op Mer)	Site d'instruction en matelotage	5 km	Au même endroit
Article 10, figure 3	Entreposage (Service de voile)	Site d'instruction sur la navigation à voile	5 km	Au même endroit
Article 11, figure 3	Entreposage (Soutien à l'instruction)	Terrain de rassemblement	900 m	
		Terrains de sport	900 m	
Articles 1-13, figure 5			Au même endroit	
3.9.2	Zone d'attente des véhicules	Bureau de répartition	450 m	
3.10.1	40 aires de stationnement sans péage	Logements pour adultes	450 m	
3.10.2	15 aires de stationnement sans péage	Immeuble administratif	Adjacent	
3.10.2	3 aires de stationnement sans péage	Installation de soutien de l'instruction	Adjacent	
		Installation d'instruction de la musique	Adjacent	
		Installation d'instruction sur la navigation à voile	Adjacent	
		Installation d'instruction en en matelotage	Adjacent	
		Terrain de rassemblement	Adjacent	
		Champ de tir/Installation biathlon d'été	Adjacent	
		Site d'orientation	Adjacent	
		Installation des services alimentaires	Adjacent	

TABLE DE PROXIMITÉ

Section	Point de départ (A)	Point d'arrivée (B)	Distance maximale admissible entre A et B	Distance préférentielle entre A et B
3.12.1	Salle de loisirs des cadets-cadres	Logements des cadets-cadres	900 m	
3.13.1	Salle de loisirs du personnel adulte	Logements du personnel adulte	900 m	
4.3.1	Installations de loisirs	Installation de soutien de l'instruction	900 m	
4.5.2	Zones de tir		À une distance de 200 m l'un de l'autre.	
4.5.5	Piste de course de 250 m	Champ de tir	Pas moins de 250 m de la zone de tir désignée et pas plus de 300 m.	
4.6.1	Site d'orientation	Centre d'instruction principal	15 km	Sur place, à moins de 900 m de l'installation du soutien à l'instruction.
5.1.2	Installation d'instruction de la musique	Centre d'instruction principal (CIP)	Situé au sein du CIP.	
Articles 1-20, figure 8			Au même endroit	
5.2.1	Articles 1-8, figure 9	Site d'instruction en mer (Matelotage)	250 m	
5.2.1	Site d'instruction en matelotage	Centre d'instruction principal	30 minutes de déplacement terrestre	Au même endroit
5.2.2	Site d'instruction en matelotage	Installation de restauration		900 m (Si la distance est supérieure à 900 m, il faut prévoir une aire de restauration sur le site d'instruction en matelotage.)
5.2.6	Salles de cours désignées pour l'instruction en matelotage	Aire de mise à l'eau	Conformément à la section 4.1.2., il faut prévoir pour tous les cours (1.2.4) des bureaux installés au même endroit que les sites d'instruction respectifs.	250 m
Articles 1-13, figure 9			Au même endroit que le site d'instruction en matelotage.	
5.3.1	Site d'instruction sur la navigation à voile	Centre d'instruction principal	30 minutes de déplacement terrestre	Au même endroit

TABLE DE PROXIMITÉ

Section	Point de départ (A)	Point d'arrivée (B)	Distance maximale admissible entre A et B	Distance préférentielle entre A et B
5.3.2	Site d'instruction sur la navigation à voile	Installation de restauration		900 m (Si la distance est supérieure à 900 m, il faut prévoir une aire de restauration sur le site d'instruction sur la navigation à voile.)
Articles 1-13, figure 10			Au même endroit que le site d'instruction sur la navigation à voile.	

Section	Exigence	Avis transmis par :	
		Canada à l'entrepreneur	Entrepreneur à Canada
Annexe D 1.2.2	Compte tenu des besoins changeants du programme, tels qu'ils ont été définis par Canada, l'occupation quotidienne peut augmenter ou diminuer de 10 %, sans dépasser 100 occupants, l'entrepreneur doit s'organiser en conséquence après avoir reçu un préavis de 60 jours de Canada.	60 jours	
1.2.3	Si les exigences du cours change à bord du NCSM ACADIA, l'entrepreneur doit être en mesure d'adapter ses services à une augmentation allant jusqu'à 20 % de l'occupation quotidienne, jusqu'à un maximum de 195 occupants supplémentaires, sur un préavis de 180 jours donné par le Canada.	365 jours	
3.1.3b	Canada communiquera les dates de l'instruction portant sur la Lutte contre l'incendie et la lutte contre les avaries, et ce, 60 jours avant la période d'occupation.	60 jours	
3.1.11	L'entrepreneur est tenu de fournir une liste des installations qui seront utilisées par Canada dans les 30 jours précédant la période d'occupation.		30 jours
3.1.24	L'entrepreneur doit se conformer aux exigences minimales définies dans les divers rapports d'inspection et présenter un compte rendu écrit à Canada sur les éventuelles infractions, et ce, dans un délai de 14 jours civils suivant la réception desdits rapports.		14 jours
3.1.26	Il incombe à l'entrepreneur de soumettre au représentant de Canada un rapport exposant les défauts et les dommages constatés durant l'inspection avec photos à l'appui, et ce, dans les 14 jours civils suivant l'évacuation des lieux par Canada.		14 jours
3.1.30a	Réunion de lancement	Environ trois semaines après l'attribution du contrat	
3.1.30b	Réunion annuelle de la période précédant l'occupation	Deuxième mardi de mars (chaque année)	
3.1.30c	Réunion annuelle de la période suivant l'occupation	Deuxième mardi de septembre (chaque année)	
3.1.33	L'entrepreneur doit fournir au RT une réponse par écrit à tous les rapports d'inspection, dans les 48 heures suivant la réception du rapport. La réponse de l'entrepreneur doit préciser les mesures qu'il a prises en vue de corriger les éléments de préoccupation consignés au rapport.		48 heures
3.2.1	L'entrepreneur doit assurer l'hébergement conformément au calendrier des arrivées et départs prévus que Canada lui communiquera 60 jours avant la période d'occupation.	60 jours	
3.3.1	L'entrepreneur est tenu, sur demande de Canada, de mettre à la disposition de ce dernier un grand local équipé de chaises pouvant accueillir au moins 350 personnes, et ce, après avoir reçu un préavis de 48 heures de Canada.	48 heures	
4.1.6	L'entrepreneur doit mettre à la disposition de Canada 10 tables pliantes légères de 1,8 m de long au minimum et 100 chaises empilables/pliantes, et ce, après avoir reçu un préavis de 48 heures de Canada.	48 heures	
4.3.3	60 jours avant la période d'occupation, Canada remettra à l'entrepreneur un tableau des exigences relatif à l'utilisation des installations de loisirs.	60 jours	
4.4.1	L'entrepreneur doit mettre à la disposition de Canada, et à des horaires fixés par ce dernier, une aire de baignade surveillée d'au moins 25 m de long (à l'intérieur ou l'extérieur), et ce, après avoir reçu un préavis de 72 heures de Canada.	72 heures	
6.1.3	Canada fournira une mise à jour du nombre de journées-vivre, et ce, 60 jours avant la période d'occupation.	60 jours	
6.1.3	L'OSA CIECM communiquera les besoins en repas 72 heures avant le lundi de chaque semaine durant laquelle les services doivent être fournis	72 heures	
Section	Exigence	Avis transmis par :	
		Canada à l'entrepreneur	Canada à l'entrepreneur
6.4.1	Fournir et remettre, au moment demandé, des repas chauds individuels en vrac et des condiments dans les quantités demandées et conformément au cycle de menus approuvé de trois semaines. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim CIEC informera l'entrepreneur d'une exigence de repas transporté 48 heures avant le ramassage.	48 heures	
6.6.3	L'entrepreneur est tenu de soumettre des menus à l'OSA CIECM pour approbation, et ce, 10 jours civils avant la mise en place.		10 jours
6.6.3	L'OSA CIECM communiquera sa réponse 72 heures après la réception des menus émanant de l'entrepreneur.	72 heures	
6.10.1	L'entrepreneur doit disposer de moyens vérifiables pour faire le suivi du volume d'activité; il est tenu de fournir à l'OSA CIECM un rapport hebdomadaire, précis et exhaustif, sur le volume global de l'activité ainsi		Mensuel (à la fin de chaque mois)

Annexe D

TABLEAU DES ÉCHÉANCIERS IMPORTANTS

SERVICES FACULTATIFS			
8.1.1	Canada communiquera à l'entrepreneur les dates relatives aux besoins particuliers en autobus, et ce, 60 jours avant l'occupation.	60 jours	
8.1.3	L'entrepreneur doit être en mesure de fournir, selon les besoins, jusqu'à deux autobus supplémentaires avec des chauffeurs qualifiés, et ce, conformément à un préavis de 48 heures.	48 heures	
8.1.5	Il arrive que des autobus soient requis pour des déplacements pendant l'heure de repas ou pour effectuer des visites nocturnes loin du CIM. L'officier des mouvements du CIECM communiquera à l'entrepreneur les besoins relatifs à ces déplacements, et ce, au moins 72 heures à l'avance.	36 heures	
9.1.4	Lorsque Canada a besoin des installations, il fournira un calendrier des fins de semaine de voile, et ce, au moins 21 jours avant la première fin de semaine d'instruction.	21 jours	
9.3.1	À la demande du Canada, l'entrepreneur doit fournir de l'hébergement en fonction de l'horaire des arrivées et des départs fourni par le Canada au moins 21 jours à l'avance.	21 jours	
9.3.6	En cas de dommages résultant de l'occupation par Canada, l'entrepreneur doit aviser ce dernier dans les 24 heures suivant la fin de semaine d'instruction.		24 heures