

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

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 Aliments et Services d'Alimentation		
Solicitation No. - N° de l'invitation W0105-130001/A	Date 2013-03-21	
Client Reference No. - N° de référence du client W0105-130001		
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$MCT-006-4622		
File No. - N° de dossier MCT-2-35123 (006)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME	
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2013-05-01		Time Zone Fuseau horaire Atlantic Daylight Saving Time ADT
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input checked="" type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>		
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Bourque, Annette		Buyer Id - Id de l'acheteur mct006
Telephone No. - N° de téléphone (506) 851-2325 ()		FAX No. - N° de FAX (506) 851-6759
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE Argonaut Army Cadet Summer Training 3 ASG, CFB Gagetown OROMOCTO New Brunswick E2V4J5 Canada		

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Vendor/Firm Name and Address

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

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

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. Améliorations apportées aux besoins pendant la demande de soumissions

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 obligatoires préalables à l'attribution du contrat
2. Attestations additionnelles préalables à l'attribution du contrat

PARTIE 6 - EXIGENCES FINANCIÈRES ET AUTRES EXIGENCES

1. Capacité financière
2. 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. Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires
6. Paiement
7. Instructions relatives à la facturation
8. Attestations
9. Lois applicables
10. Ordre de priorité des documents
11. Clauses CCUA
12. Dommages-intérêts fixés à l'avance
13. Ressortissants étrangers (entrepreneur canadien)
Ressortissants étrangers (entrepreneur étranger)
14. Exigences en matière d'assurances

Liste des annexes

- Annexe « 1 » Exigence
 Partie I - Définitions
 Partie II - Responsabilités du service d'alimentation
 Partie III - Responsabilités du MDN
 Annexe A - Norme minimale de dotation
 Annexe B - Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs
 Appendice 1 - Menus rotatifs
 Annexe C - Normes de qualité des aliments
 Annexe D - Normes sur la taille minimale des portions
 Annexe E - Évaluation du rendement de l'entrepreneur
 Annexe E-1 - Tableau des exigences et des tâches
 Annexe E-2 - Éléments d'évaluation
 Annexe F - Registre des présences des employés des services d'alimentation
 Annexe G - Sommaire des heures de travail de travail productif des employés
 Annexe H - Facture bimensuelle de services d'alimentation
 Annexe I - Déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration
 Annexe J - Registre des incidents liés au contrat de services d'alimentation
 Annexe K - Prévisions de repas quotidiens
 Annexe L - Renseignements sur les installations d'exploitation
 (1) Heures de repas
 (2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine - Instruction d'été
 (3) Calendrier des fonctions spéciales
 Annexe M - Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation
- Annexe « 2 » Base de paiement
 Annexe « 3 » Critères d'évaluation technique

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, ainsi que la méthode de sélection; |
| Partie 5 | Attestations : comprend les attestations à fournir; |

- Partie 6 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:

Liste des annexes

- Annexe « 1 » Exigence
- Partie I - Définitions
 - Partie II - Responsabilités du service d'alimentation
 - Partie III - Responsabilités du MDN
 - Annexe A - Norme minimale de dotation
 - Annexe B - Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs
 - Appendice 1 - Menus rotatifs
 - Annexe C - Normes de qualité des aliments
 - Annexe D - Normes sur la taille minimale des portions
 - Annexe E - Évaluation du rendement de l'entrepreneur
 - Annexe E-1 - Tableau des exigences et des tâches
 - Annexe E-2 - Éléments d'évaluation
 - Annexe F - Registre des présences des employés des services d'alimentation
 - Annexe G - Sommaire des heures de travail de travail productif des employés
 - Annexe H - Facture bimensuelle de services d'alimentation
 - Annexe I - Déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration
 - Annexe J - Registre des incidents liés au contrat de services d'alimentation
 - Annexe K - Prévisions de repas quotidiens
 - Annexe L - Renseignements sur les installations d'exploitation
 - (1) Heures de repas
 - (2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine - Instruction d'été
 - (3) Calendrier des fonctions spéciales
 - Annexe M - Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation
- Annexe « 2 » Base de paiement
- Annexe « 3 » Critères d'évaluation technique

2. Sommaire

Pour fournir des aliments et Services d'Alimentation au Ministère de la Défense nationale, Centre d'Instruction d'été des cadets de l'Armée Argonaut (CIECA), 3 GSS/BFC Gagetown,, situé à Oromocto (Nouveau-Brunswick), pendant la période du 20 mai 2013 au 30 avril 2016, avec 2 périodes de renouvellement facultatives d'un an chaque.

Ce besoin 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), l'Accord de libre-échange Canada-Colombie, l'Accord de libre-échange Canada-Pérou, 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*

(<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisee-s-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

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 (2012/11/19) 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 : cent vingt (120) 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 (10) dix 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 **au Nouveau-Brunswick**, 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. Améliorations apportées au besoin pendant la demande de soumissions

Les soumissionnaires qui estiment qu'ils peuvent améliorer, techniquement ou technologiquement, le devis descriptif ou l'énoncé des travaux contenus dans la demande de soumissions, sont invités à fournir des suggestions par écrit à l'autorité contractante identifiée dans la demande de soumissions. Les soumissionnaires doivent indiquer clairement les améliorations suggérées et les motifs qui les justifient. Les suggestions, qui ne restreignent pas la concurrence ou qui ne favorisent pas un soumissionnaire en particulier, seront examinées à la condition qu'elles parviennent à l'autorité contractante au plus tard (14) quatorze jours avant la date de clôture de la demande de soumissions. Le Canada aura le droit d'accepter ou de rejeter n'importe quelle ou la totalité des suggestions proposées.

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 copy papier)
- Section III: Attestations (1 copy 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, les soumissionnaires devraient:

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

Section I : 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 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.

Section II : Soumission financière

- 1.1 Les soumissionnaires doivent présenter leur soumission financière en conformité avec la base de paiement reproduite à 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.

1.2 Clauses du guide des CCUA

C3011T (2010/01/11) Fluctuation du taux de change

Information substantielle

Les soumissionnaires doivent démontrer leur conformité aux sections suivantes de la demande de soumissions en fournissant de l'information substantielle complète et détaillée qui décrit la façon dont l'exigence est respectée et traitée. Les soumissionnaires doivent fournir avec leur soumission technique, un document indiquant clairement à quel endroit se trouve l'information substantielle pour chacune des sections ci-dessous.

Critères d'évaluation technique

Annexe 3 - les critères techniques obligatoires et les critères techniques cotés

Section III: Attestations

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

Section IV: Renseignements supplémentaires

Ancien fonctionnaire - Besoins concurrentiels

Les contrats attribués à des anciens fonctionnaires qui touchent une pension ou qui ont reçu un paiement forfaitaire doivent résister à l'examen scrupuleux du public et constituer une dépense équitable des fonds publics. Afin de respecter les politiques et les directives du Conseil du Trésor sur les contrats avec des anciens fonctionnaires, les 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 pension de la fonction publique, L.R., 1985, ch. F-11, un ancien membre des Forces armées canadiennes ou de la Gendarmerie royale du Canada. Un ancien fonctionnaire peut être :

- a. un individu;
- b. un individu qui s'est incorporé;
- c. une société de personnes constituée d'anciens fonctionnaires; ou
- d. une entreprise à propriétaire unique ou une entité dans laquelle la personne visée détient un intérêt important ou majoritaire.

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

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

Ancien fonctionnaire touchant une pension

Selon les définitions ci-dessus, est-ce que le soumissionnaire est un ancien fonctionnaire touchant une pension?

Oui () Non ()

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

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

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

Programme de réduction des effectifs

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

Oui () Non ()

Si oui, 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.

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 et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les soumissions.

1.1 Évaluation technique

Les critères techniques obligatoires et les critères techniques cotés sont inclus dans l'annexe 3.

1.2 Évaluation financière

Le coût évalué/prix total soumissionné sera fondé sur le coût total estimé à l'égard de la période du contrat et des (2) deux périodes optionnelles d'un an énoncées à l'annexe B -Base de paiement.

1.2.1 Clause du Guide des CCUA

A0220T (2007/05/25), Évaluation du prix

2. Méthode de sélection

Méthode de sélection - cotation numérique minimale

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) obtenir au moins 75p. 100 des points pour l'ensemble des critères d'évaluation techniques qui sont cotés. L'échelle de cotation compte 100 points.
2. Les soumissions ne répondant pas aux exigences de a) ou b) ou c) 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 et la documentation connexe. Le Canada déclarera une soumission non recevable si les attestations exigées et la documentation connexe ne sont pas remplies et fournies tel que demandé.

Le Canada pourra vérifier l'authenticité des attestations 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, de fournir la documentation connexe 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 obligatoires préalables à l'attribution du contrat

1.1 Code de conduite et attestations - documentation connexe

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste en vertu de l'article 01 des Instructions uniformisées 2003, en son nom et en celui de ses affiliés, qu'il respecte la clause concernant le Code de conduite et attestations, des instructions uniformisées. La documentation connexe requise à cet égard, aidera le Canada à confirmer que les attestations sont véridiques.

2. Attestations additionnelles 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.

2.1 Programme de contrats fédéraux - Attestation - 200 000 \$ ou plus

1. En vertu du Programme de contrats fédéraux (PCF), certains fournisseurs, y compris un fournisseur qui est membre d'une coentreprise, soumissionnant pour des contrats du gouvernement fédéral d'une valeur de 200 000\$ ou plus (incluant 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 (RHDCC) n'ont plus le droit d'obtenir des contrats du gouvernement au-delà du seuil prévu par le *Règlement sur les marchés de l'État* pour les demandes de soumissions. Les fournisseurs peuvent être déclarés entrepreneurs non admissibles soit parce que RHDCC a constaté leur non-conformité ou parce qu'ils se sont retirés volontairement du PCF pour une raison autre que la réduction de leur effectif 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 RHDCC.
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 :

- (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'quit en matire 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 de RHDCC (puisque'il n'a jamais soumissionné pour des contrats de 200 000 \$ ou plus). Dans ce cas, une attestation d'engagement dûment signée est jointe;
- (d) ☐ est assujéti au PCF et possède un numéro d'attestation valide, à savoir le numéro : _____ (c.-à-d. qu'il n'a pas été déclaré entrepreneur non admissible par RHDCC).

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

Signature

Date

2.2 Statut et disponibilité du personnel

Le soumissionnaire atteste que, s'il obtient le contrat découlant de la demande de soumissions, chaque individu proposé dans sa soumission sera disponible pour exécuter les travaux, tel qu'exigé par les représentants du Canada, au moment indiqué dans la demande de soumissions ou convenue avec ce dernier. Si pour des raisons hors de son contrôle, le soumissionnaire est incapable de fournir les services d'un individu identifié dans sa soumission, le soumissionnaire peut proposer un remplaçant avec des qualités et une expérience similaires. Le soumissionnaire doit aviser l'autorité contractante de la raison pour le remplacement et fournir le nom, les qualités et l'expérience du remplaçant proposé. Pour les fins de cette clause, seule les raisons suivantes seront considérées comme étant hors du contrôle du soumissionnaire : la mort, la maladie, le congé de maternité et parental, la retraite, la démission, le congédiement justifié ou la résiliation par manquement d'une entente.

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

Signature

Date

2.3 Études et expérience

Le soumissionnaire atteste qu'il a vérifié tous les renseignements fournis dans les curriculum vitae et les documents à l'appui présentés avec sa soumission, plus particulièrement les renseignements relatifs aux études, aux réalisations, à l'expérience et aux antécédents professionnels, et que ceux-ci sont exacts. En outre, le soumissionnaire garantit que chaque individu qu'il a proposé est en mesure d'exécuter les travaux prévus dans le contrat éventuel.

Signature

Date

2.4 Indemnisation des accidents du travail - lettre d'attestation

Le soumissionnaire doit avoir un compte en règle auprès de la Commission des accidents du travail de la province ou du territoire concerné.

Le soumissionnaire devra fournir un certificat ou une lettre émis par la Commission des accidents du travail attestant que son compte est en règle, dans les 10 jours suivant la demande de l'autorité contractante. Le défaut de répondre à la demande pourra avoir pour conséquence que la soumission soit jugée non recevable.

Signature

Date

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

1. Capacité financière

Clause du Guide des CCUA A9033T (2012/07/16) Capacité financière

2. 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 la Patie 7 - Clauses du contrat subséquent.

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.

PARTIE 7 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

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

1. Énoncé des travaux

L'entrepreneur doit exécuter les travaux conformément à l'énoncé des travaux qui se trouve à l'annexe « 1 » et à la soumission technique de l'entrepreneur intitulée _____, en date du _____.

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*

(<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisee-s-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

2.1 Conditions générales

2035 (2012/11/19), 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 du 20 mai 2013 au 30 avril 2016.

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 2 périodes supplémentaires d'un (1) an chaque, 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 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:

Nom : Annette Bourque
Titre : Spécialiste en approvisionnement
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Direction générale des approvisionnements

Adresse : 1045 rue Main, Unité 108,
Moncton, (N.-B.) E1C 1H1

Téléphone : (506) 851-2325
Télécopieur : (506) 851-6759
Courriel : annette.bourque@tpsgc-pwgsc.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.

4.2 Chargé de projet

Le chargé de projet pour le contrat est :

Sera détaillé dans tout contrat résultant des présentes

Nom : _____
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.

4.3 Représentant de l'entrepreneur (soumissionnaire veuillez compléter)

Nom : _____
Titre : _____
Téléphone : ____-____-_____
Télécopieur : ____-____-_____
Courriel : _____

5. Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires

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

6. Paiement**6.1 Base de paiement****Base de paiement - limitation des dépenses**

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, jusqu'à une limitation des dépenses de ____\$. 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.

6.2 Limitation des dépenses

1. La responsabilité totale du Canada envers l'entrepreneur en vertu du contrat ne doit pas dépasser la somme de ____\$. 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.

6.3 Clauses du Guide des CCUA

Référence CCUA	Section	Date
H1001C	Paielements multiple	2008/05/12
A9117C	T1204 - demande directe du ministère client	2007/11/30
C2000C	Taxes - entrepreneur établi à l'étranger	2007/11/30
C0710C	Vérif. du temps et du prix contractuel	2007/11/30
C6000C	Limite de prix	2011/05/16

7. Instructions relatives à la facturation

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

8. Attestations

8.1 Conformité

Le respect des attestations et documentation connexe 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, à fournir la documentation connexe ou encore 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.

8.2 Clauses du Guide des CCUA

Référence CCUA

A0285C

Section

Indemnisation des accidents du travail

Date

2007/05/25

9. Lois applicables

Le contrat doit être interprété et régi selon les lois en vigueur **au Nouveau-Brunswick**, et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

10. Ordre de priorité des documents

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

- (a) les articles de la convention;
- (b) 2035 (2012/11/19), Conditions générales - besoins plus complexes de services;
- (c) Annexe « 1 » Exigence
 - Partie I - Définitions
 - Partie II - Responsabilités du service d'alimentation
 - Partie III - Responsabilités du MDN
 - Annexe A - Norme minimale de dotation
 - Annexe B - Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs
 - Appendice 1 - Menus rotatifs
 - Annexe C - Normes de qualité des aliments
 - Annexe D - Normes sur la taille minimale des portions
 - Annexe E - Évaluation du rendement de l'entrepreneur
 - Annexe E-1 - Tableau des exigences et des tâches
 - Annexe E-2 - Éléments d'évaluation
 - Annexe F - Registre des présences des employés des services d'alimentation
 - Annexe G - Sommaire des heures de travail de travail productif des employés
 - Annexe H - Facture bimensuelle de services d'alimentation
 - Annexe I - Déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration
 - Annexe J - Registre des incidents liés au contrat de services d'alimentation
 - Annexe K - Prévisions de repas quotidiens
 - Annexe L - Renseignements sur les installations d'exploitation
 - (1) Heures de repas
 - (2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine - Instruction d'été
 - (3) Calendrier des fonctions spéciales
 - Annexe M - Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation
- (d) Annexe « 2 » Base de paiement
- (e) la soumission de l'entrepreneur datée du _____ (*inscrire la date de la soumission*) (*si la soumission a été clarifiée ou modifiée, insérer au moment de l'attribution du contrat : « clarifiée le _____ » ou « modifiée le _____ » et inscrire la ou les dates des clarifications ou modifications*).

11. Clauses du Guide des CCUA**Référence CCUA**

A9062C

Section

Règlements concernant les emplacements des Forces canadiennes

Date

2011/05/16

12. Dommages-intérêts fixés à l'avance

Dans l'événement que le traiteur faillit de compléter tout aspect du service en conformité avec les spécifications et si cette faillite n'est pas corrigée pendant cinq (5) heures d'avertissement par le Gestionnaire de Site ou son Représentant, le Traiteur est en accord pour payer au Canada comme Dommages Liquidés le suivant:

- a) vingt (20) pourcent du montant total de la facture du jour basé sur le prix applicable par Journée de Rations, multiplié par le nombre de personnel sur place et qui a droit à l'alimentation et les services d'alimentation démontrés sur le rapport journalier applicable certifié d'Allocation de Rations & Jours de Rations à la Charge; OU

Dans l'événement que le Traiteur faillit, ou est incapable de compléter le service total en conformité avec les spécifications et si cette faillite n'est pas corrigée pendant cinq (5) heures d'avertissement par le Gestionnaire de Site ou son Représentant, le Traiteur est en accord pour payer au Canada comme Dommages Liquidés le suivant:

- a) Le coût au Canada pour avoir l'alimentation et les services d'alimentation rendus par un autre Traiteur; OU
- b) Le coût au Canada pour avoir le service rendu par des services internes d'alimentation alternatifs, comme déterminé par le MDN.

Les Partis sont en accord que le montant susdit est leur meilleur pré-estimé de la perte au Canada dans l'événement d'une telle faillite, et que ce n'est pas l'intention d'être, ni que ce n'est pas interprété comme, une pénalité.

Le Canada aura le droit de retenir, désavantager, déduire ou compenser de et contre les montants de toutes monnaies dûes à aucun temps par le Canada au Traiteur, tous dommages liquidés dûs et non payés sous cet article.

Rien dans cet article doit être interprété comme limitant les droits et remèdes que le Canada ou le Ministre peut autrement être avoir droit sous ce Contrat.

13. Ressortissants étrangers (entrepreneur canadien) ou Ressortissants étrangers (entrepreneur étranger)

Clause du Guide des CCUA A2000C (2006/06/16), Ressortissants étrangers (entrepreneur canadien)

OU

Clause du Guide des CCUA A2001C (2006/06/16), Ressortissants étrangers (entrepreneur étranger)

14. Exigences en matière d'assurances

L'entrepreneur doit respecter les exigences en matière d'assurance prévues dans ce document. 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.

14.1 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 2000 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) n/a
- 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) n/a
- q) n/a
- 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.

Annexe 1
Exigence

Pour fournir Aliments et Services d'Alimentation au ministère de la Défense nationale, Centre d'Instruction d'été des cadets de l'Armée Argonaut (CIECA), 3 GSS/BFC Gagetown, Oromocto, N.-B., en conformité avec cet Énoncé de Travaux.

Période du Contrat Proposé: 20 mai 2013 au 30 avril 2016

Option Période 1: 01 mai 2016 au 30 avril 2017

Option Période 2: 01 mai 2017 au 30 avril 2018

INDEXE DES ATTACHEMENTS

1. Partie I - Définitions;
Partie II - Responsabilités du traiteur;
Partie III - Responsabilités de MDN; et
Annexes: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, et M.

GARANTI MINIMUM

Le MDN payera pour un minimum de 80% des journées d'approvisionnement utilisées sous le contrat pendant les périodes du 01 mai 2013 au 30 avril 2016, inclusive et pour les périodes optionnelles si requises. Les estimations sont sujets à changer en conformité avec les pré-requis d'opérations. Les augmentations ou diminutions vont affecter le garanti minimum. L'Autorité du Site donnera notification, par écrit, trente (30) jours avant la note de tel changement.

DOMMAGES LIQUIDÉS

Tout contrat résultant de cette Demande de Proposition va contenir la clause suivante:

Dans l'événement que le traiteur faillit de compléter tout aspect du service en conformité avec les spécifications et si cette faillite n'est pas corrigée pendant cinq (5) heures d'avertissement par le Gestionnaire de Site ou son Représentant, le Traiteur est en accord pour payer au Canada comme Dommages Liquidés le suivant:

- a) vingt (20) pourcent du montant total de la facture du jour basé sur le prix applicable par Journée de Rations, multiplié par le nombre de personnel sur place et qui a droit à l'alimentation et les services d'alimentation démontrés sur le rapport journalier applicable certifié d'Allocation de Rations & Jours de Rations à la Charge; OU

Dans l'événement que le Traiteur faillit, ou est incapable de compléter le service total en conformité avec les spécifications et si cette faillite n'est pas corrigée pendant cinq (5) heures d'avertissement par le Gestionnaire de Site ou son Représentant, le Traiteur est en accord pour payer au Canada comme Dommages Liquidés le suivant:

Annexe 1
Exigence

- a) Le coût au Canada pour avoir l'alimentation et les services d'alimentation rendus par un autre Traiteur; OU
- b) Le coût au Canada pour avoir le service rendu par des services internes d'alimentation alternatifs, comme déterminé par le MDN.

Les Partis sont en accord que le montant susdit est leur meilleur pré-estimé de la perte au Canada dans l'événement d'une telle faillite, et que ce n'est pas l'intention d'être, ni que ce n'est pas interprété comme, une pénalité.

Le Canada aura le droit de retenir, désavantager, déduire ou compenser de et contre les montants de toutes monnaies dûes à aucun temps par le Canada au Traiteur, tous dommages liquidés dûs et non payés sous cet article.

Rien dans cet article doit être interprété comme limitant les droits et remèdes que le Canada ou le Ministre peut autrement être avoir droit sous ce Contrat.

ANNEXE "2"
Base de paiement

Le fournisseur sera payé ce coûts raisonnablement et proprement subis dans la performance du travail determine en conformité avec la base de paiement, détaillé ci-dessous;

1. Pour la période initiale du 20 mai 2013 au 30 avril 2016:										
N° de l'article	Description	Quantité estimée par année (A)	Prix par	Année 1 20 mai 2013 au 30 avril 2014		Année 2 01 mai 2014 au 30 avril 2015		Année 3 01 mai 2015 au 30 avril 2016		Prix dispersé 1+2+3
				Prix unitaire (B)	Prix dispersé (AxB)	Prix unitaire (B)	Prix dispersé (AxB)	Prix unitaire (B)	Extended Price (AxB)	
A. Exigences Générales de Rations										
A.1	Rations de repas	4000	chaque	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
A.2	Rations de goûters – gateau/biscuit	4000	each	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
A.3	Allocation entre repas (AER) Café, jus, lait	4000	each	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
B. Travail Additionnel										
B.1	Travail Additionnel*	208	heure	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
Total estimatif des coûts (2013 à 2016)										
				\$						

2. Pour le délai de l'option du 01 mai 2016 au 30 avril 2017:					
N° de l'article	Description	Quantité estimée (A)	Prix par	Prix unitaire (B)	Prix dispersé (AxB)
A. Exigences Générales de Rations					
A.1	Rations de repas	4000	chaque	\$ _____	\$ _____
A.2	Rations de Goûters 0 gâteau/biscuit	4000	chaque	\$ _____	\$ _____
A.3	Allocation entre repas (AER) Café, jus, lait	4000	chaque	\$ _____	\$ _____
B. Travail Additionnel					
B.1	Travail Additionnel*	208	heure	\$ _____	\$ _____
Total estimé des coûts (2016 à 2017)					\$ _____

ANNEXE "2"
Base de paiement

2. Pour le délai de l'option du 01 mai 2017 au 30 avril 2018:					
N° de l'article	Description	Quantité estimée (A)	Prix par	Prix unitaire (B)	Prix dispersé (Ax B)
A. Exigences Générales de Rations					
A.1	Rations de repas	4000	Chaque	\$ _____	\$ _____
A.2	Rations de Goûters - gâteau/biscuit	4000	Chaque	\$ _____	\$ _____
A.3	Allocation entre repas (AER) Café, jus, lait	4000	Chaque	\$ _____	\$ _____
B. Travail Additionnel					
B.1	Travail Additionnel*	208	heure	\$ _____	\$ _____
Total estimatif des coûts (2017 à 2018)					\$ _____

Nota: La somme de tous les périodes sera employée pour l'évaluation _____ \$

Travail additionnel représente l'effort attribuable au temps de préparation additionnel et aux heures de repas exténuées ou spéciales et les dîners du Mess (non incluant ceux dans Partie 1), fonctions sociales, etc.. Travail additionnel pour fonctions sociales, quand la fonction est servie au lieu d'un repas, OU quand la fonction entière est pour un événement servi après le repas. Telles demandes pour le travail additionnel devront être à la demande de l'Autorité du Site.

Le nombre de serveurs et longueur de la fonction seront négociés avec l'autorité en charge de la fonction et facturé au même.

GARANTI MINIMUM

Le MDN payera pour un minimum de 80% des journées d'approvisionnement utilisées sous le contrat pendant les périodes du 01 mai 2013 au 30 avril 2016, inclusive et pour les périodes optionnelles si requises. Les estimations sont sujets à changer en conformité avec les pré-requis d'opérations. Les augmentations ou diminutions vont affecter le garanti minimum. L'Autorité du Site donnera notification, par écrit, trente (30) jours avant la note de tel changement.

ANNEXE 3
CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE

EXIGENCES OBLIGATOIRES

Il est compris par les parties soumettant des propositions pour être considérées valides, une proposition DOIT rencontrer Toutes les exigences obligatoires suivantes. Les propositions être supportées par des détails précis et suffisants, particulièrement quand l'évidence supportive est requise par un item obligatoire. Ceux qui ne rencontrent pas toutes ces exigences obligatoires ne recevront plus autre réflexion.

ATTENTION SOUSMISSAIRES: ÉCRIRE À CÔTÉ DU CRITÈRE CI-JOINT LE NOMBRE DE LA PAGE PERTINENTE DE VOTRE PROPOSITION QUI ADRESSE LA QUESTION.

Le traiteur devra: <input type="checkbox"/>		PAGE #	POUR BUTS D'ÉVALUATION	
			ATTEINT	NON-ATTEINT
1	<p>Énoncer votre approche et concept proposés d'opération comme ils ont rapport aux installations de productions alimentaires. Assurer que la proposition contient des détails suffisants pour démontrer votre connaissance de l'exigence et votre compétence pour la rencontrer, comprenant:</p> <p>a) Spécifier comment vous proposez de contrôler la direction du programme et identifiez le gestionnaire du projet qui sera responsable du contrôle global.</p> <p>b) Un énoncé détaillé des devoirs et années de référence comprenant les compétences et années d'expérience, requises pour chaque type de position requis pour l'exécution du travail (p.ex gestionnaire du site, superviseur de la cuisine, cuisinier, serveur, aides-cuisines, etc.);</p> <p>c) Des procédures détaillées de fonctionnement des services d'alimentation et plan du personnel qui va gouverner toutes les activités de services d'alimentation et ceux du personnel, lavage de vaisselle d'entreposage d'aliments, services de repas, ménage, tenue du personnel etc.;</p> <p>d) Instructions par écrit compréhensives d'hygiène, d'assainement et de sûreté générale (SIMDUT);</p>			

ANNEXE 3
CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE

	e) Un programme de formation de personnel sur place stipulant comment, quand, où et par qui l'information continue dans les outils de direction dans sous-alinéas (a), (b) et (c) ci-hauts sont passés aux employés; et f) Fournir un fichier de recettes normalisé pour la qualité de préparation alimentaire pour tous articles inclus dans "le menu pour un cycle de trois semaines".				
2	Fournir des résumés pour le gestionnaire et le superviseur de la cuisine qui seront employés au CEA et affirment que ce personnel rencontre les exigences obligatoires spécifiées ci-dessous et sont disponibles pour emploi par le traiteur pour la durée du contrat.				
3	Fournir un gestionnaire en résidence qui a un minimum de QUATRE ANNÉES d'expérience réussies dans une position semblable. L'instruction formelle peut être traitée comme équivalences d'expériences si les titres de cours suivis, les heures d'instruction théoriques et pratiques pour chaque cours et le nom de l'institution sont spécifiés.				
4	Fournir un superviseur de cuisine (auparavant Chef Exécutif) pour chaque cuisine à être opérée qui a un minimum de TROIS ANNÉES d'expérience dans une charge semblable et tient des papiers de cuisinier compagnon ou a un minimum de cinq années d'expérience comme un superviseur dans une opération de grandeur semblable.				
5	Souligner la formation et expérience de votre organisation, particulièrement comme il se réfère à cette exigence.				
6	Indiquer si vous avez détenus des contrats pour la provision des aliments et /ou services d'alimentation pour les contrats d'une grandeur semblable, espace et durée dans les trois dernières années et fournir une liste de contacts de clients et lettres de références avec votre proposition.				

ANNEXE 3
CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE

EXIGENCES DE POINTS CLASSÉS

En addition de rencontrer toutes les exigences obligatoires, la proposition technique sera évaluée sur le fondement du suivant. La proposition doit obtenir 75% du score dans CHAQUE CATÉGORIE (Proposition Technique, Proposition de Gestion et Expérience de l'Entreprise) en ordre d'être jugé réceptif.

ATTENTION SOUMISSAIRES: ÉCRIRE À CÔTÉ DU CRITÈRE CI-JOINT LE NOMBRE DE LA PAGE PERTINENTE DE VOTRE PROPOSITION QUI ADRESSE LA QUESTION.

<input type="checkbox"/>		PAGE #	POUR BUTS D'ÉVALUATION	
			SCORE	COMMENTAIRES
APPROCHE ET MÉTHODOLOGIE (20 points maximum)				
1	Adresse toutes exigences de la Demande pour Proposition et Énoncés de Travaux. (5 POINTS)		/5	
2	Comprend l'espace et objectifs de Énoncés de Travaux et propose une approche, concept et méthodologie appropriés. (15 POINTS)		/15	
SCORE TOTAL – APPROCHE ET MÉTHODOLOGIE				
ORGANISATION – PROPOSITION GLOBALE (40 points maximum)				
1	ORGANISATION GLOBALE DU Contrat et l'Équipe du Contrat, comprenant les procédures d'opération, hygiène et normes de sûreté, programme planifié d'instruction du personnel et un dossier de recettes fournies. (20 POINTS)		/20	
2	Disponibilité du personnel désigné/équipement/soutiens (10 POINTS)		/10	
3	Potentiel pour achèvement avec succès du travail basé sur la stratégie proposée et l'information fournies. (10 POINTS)		/10	
TOTAL SCORE - ORGANISATION – PROPOSITION GLOBALE				

ANNEXE 3
CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE

INSTRUCTION DU PERSONNEL ET EXPÉRIENCE (25 points maximum)				
1	Années additionnelles (aux exigences obligatoires) De l'expérience pertinent du gestionnaire en résidence et superviseur de cuisine avec des Contrats de Services d'Alimentation d'une grandeur semblable, espace et durée . L'Éducation/ Instruction peut être traitée comme équivalences d'expérience si les titres de cours suivis, les heures d'Instruction théoriques et pratiques pour chaque cours et le nom de l'institution sont spécifiés.. (15 POINTS)		/15	
2	Aptitude de l'éducation/instruction et formation de l'expérience de tout autre personnel désigné. (5 POINTS)		/5	
3	Disponibilité de personnel bilingue (Anglais/Français) (5 POINTS)		/5	
SCORE TOTAL – INSTRUCTION DU PERSONNEL ET EXPÉRIENCE				
FORMATION D'ENTREPRISE ET EXPÉRIENCE (15 points maximum)				
1	L'expérience de l'Entreprise avec des Contrats de Services d'Alimentation d'une grandeur semblable, espace et durée. Pour chacun de deux (2) Contrats qui ont eu lieu pendant les deux (2) années comprenant une courte description des travaux, lettres de références, contacts et au moins 3 Rapports d'Inspection consécutifs pour Hygiène et Sanitation d'un inspecteur fédéral/provincial/municipal qualifié. (15 POINTS)		/15	
SCORE TOTAL – FORMATION D'ENTREPRISE ET EXPÉRIENCE				
SCORE TOTAL FINAL (100 points maximum, 75 points minimum)				

Annexe A
Norme minimale de dotation

NORME MINIMALE DE DOTATION

1. HEURES DE TRAVAIL PRODUCTIF HEBDOMADAIRES

- a. Tout employé embauché pour occuper un poste de superviseur de cuisine ou de cuisinier doit posséder la formation ou l'expérience correspondant aux fonctions du poste. L'entrepreneur doit fournir une preuve convenable de cette expérience ou de cette formation. Au Nouveau-Brunswick, les services d'alimentation doivent se conformer à la *Loi sur la santé publique* du Nouveau-Brunswick, qui comporte les exigences suivantes :

À compter du 1^{er} juillet 2012, tout titulaire de permis qui exploite un établissement d'alimentation de classe 4 devra s'assurer qu'est présente en tout temps dans l'aire de préparation des aliments de l'établissement d'alimentation au moins une personne détenant un certificat attestant la réussite d'un programme de manipulation des aliments offert par un collège communautaire ou une association industrielle, ou dont le contenu est, de l'avis du ministre, équivalent à celui qui a été établi dans le *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires*, tel qu'approuvé par le comité fédéral-provincial-territorial sur l'innocuité des aliments en date du 9 mai 2006.

À compter du 1^{er} juillet 2012, tout titulaire de permis qui exploite un établissement d'alimentation de classe 4 devra s'assurer que **le gérant** de l'établissement d'alimentation détient un certificat confirmant qu'il a complété avec succès un programme de manipulation des aliments offert par un collège communautaire ou une association industrielle, ou dont le contenu est, de l'avis du ministre, équivalent à celui qui a été établi dans le *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires*, tel qu'approuvé par le comité fédéral-provincial-territorial sur l'innocuité des aliments en date du 9 mai 2006.

Les cours suivants sont jugés conformes au *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires* et sont reconnus au Nouveau-Brunswick, en vertu des paragraphes 39(1) et 39(2) du *Règlement sur les services d'alimentation 2009-138* de la *Loi sur la santé publique* du Nouveau-Brunswick :

Important : Cette liste est sujette à changement. Le ministère de la Santé se réserve le droit de procéder, à tout moment, à une révision des cours.

Cours	Fournisseur	Numéro de téléphone	Site Web
• Costco Food Safety Certification Program • National Registry of Food Safety Professionals (ne sont plus offerts; les certifications en vigueur seront acceptées jusqu'à leur expiration)	Costco Wholesale	S.O.	S.O.
• Food Safe Level 1 • Food Safe Level 2	Province de la Colombie-Britannique	1-250-370-4781	www.foodsafe.ca (Site Web en anglais seulement)
FoodWise Remarque : Le cours FoodWise est conçu spécialement pour le	Conseil canadien du commerce de détail (CCCD)	1-888-373-8245	www.retailcouncil.org (Site Web en anglais seulement)

Annexe A
Norme minimale de dotation

domaine du commerce de détail et ne convient qu'à ce dernier.			
<ul style="list-style-type: none"> • Programme national de formation à la sécurité alimentaire • Programme national de formation à la sécurité alimentaire (En ligne) 	Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (ACRSA)	1-888-829-3177	www.nfstp.ca
<ul style="list-style-type: none"> • ServSafe for Managers • ServSafe for Managers (en ligne) 	National Restaurant Association	1-800-765-2122	www.servsafe.com (Site Web en anglais seulement)
<ul style="list-style-type: none"> • Traincan BASICS.fst • Traincan BASICS.fst (en ligne) • Traincan ADVANCED.fst 	Traincan inc.	1-888-687-8796	www.traincan.com (Site Web en anglais seulement)

b. Tout employé embauché pour occuper un poste de magasinier doit posséder la formation ou l'expérience correspondant aux fonctions du poste. Ainsi, on s'assurera que le contrôle des stocks et les procédures d'entreposage, notamment, sont adéquats. L'entrepreneur doit fournir une preuve convenable de cette expérience ou de cette formation.

c. Le guide ci-dessous, qui est extrait du document A-85-269-01FP-006, est proposé comme guide de dotation. Les heures de travail productif hebdomadaires totales qui y figurent constituent un minimum et ne sont présentées qu'à titre indicatif, afin de s'assurer que la production totale n'est pas inférieure à ces nombres. L'entrepreneur DOIT satisfaire aux exigences précisées dans le contrat.

d. Le superviseur ne doit participer à la préparation des repas que lorsque le nombre de rationnaires est inférieur à 100. Autrement, il doit superviser les employés des services d'alimentation.

NORME MINIMALE DE DOTATION

DATES	GÉRANT RÉSIDENT	SUPERVISEUR DE CUISINE	CUISINIERS	AIDES DE CUISINE	MAGASINIERS ET ÉQUIPE DE NETTOYAGE
28/05 au 02/07	1	1	1	6	2
03/07 au 21/08	1	1	4	35	3
22/08 au 28/08	1	1	2	6	2

Annexe B
Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

**MODÈLES DE MENUS CORRESPONDANT
À LA NORME MINIMALE ET MENUS ROTATIFS**

1. MODÈLE DE MENU QUOTIDIEN CORRESPONDANT À LA NORME MINIMALE

(extrait du document A-85-269-001/FP-001, *Manuel des services d'alimentation*, chapitre 2 – Normes et procédures, annexe B – Normes d'aliments disponibles au repas)

a.

DÉJEUNER			
Catégorie	Norme de disponibilité des aliments	Définition/description	Meilleurs choix pour la santé
Fruits	6 à 8 variétés, selon la saison	Maximum 2 variétés de fruits en conserve et 1 variété de fruits séchés.	Frais, congelés sans sucre ajouté ou en conserve dans du jus de fruits non sucré.
Plat principal	Œufs au choix Céréales : 1 variété de céréales chaudes 7 variétés de céréales prêtes à manger 1 plat de déjeuner	Répondant aux exigences du <u>Règlement sur les œufs</u> adopté en vertu de la <u>Loi sur les produits agricoles du Canada</u> et du <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u> , ou l'équivalent. Au moins 4 variétés doivent contenir un minimum de 3 grammes de fibres et un maximum de 12 grammes de sucre (s'il est question de céréales à haute teneur en fibres contenant des fruits séchés, la quantité de sucre peut excéder 12 grammes). Ex. : crêpes, pain doré, gaufres, etc.	Cuits avec peu ou pas de gras. Céréales chaudes cuites sans sucre, plutôt que des céréales chaudes instantanées contenant du sucre. Produits à grains entiers.
Viandes	1 ou 2 variétés de viande chaude pour le déjeuner	Ex. : bacon, jambon, saucisse, bacon de dos. Viandes d'une <u>source inspectée par les autorités fédérales</u> et <u>approuvées par l'ACIA</u> , ou l'équivalent.	Viande maigre (moins de 5 grammes de gras par portion).
	2 variétés de viande froide ou 1 variété de viande froide et 1 variété de viande à tartiner	1 variété de viande froide doit être maigre (moins de 5 grammes de gras par portion). Viandes d'une <u>source inspectée par les autorités fédérales</u> et <u>approuvées par l'ACIA</u> , ou l'équivalent.	Viande maigre (moins de 5 grammes de gras par portion).
Fromage et yogourt	2 à 3 variétés de fromage	Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA. Minimum 2 variétés à 2 % de M.G. ou moins.	À base de lait à moins de 2 % de M.G. Moins de 2 % de M.G.

Annexe B

Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

	4 variétés de yogourt		
Féculeux	2 produits féculents pour le déjeuner	Ex. : fèves au lard, pommes de terre, etc.	Préparés avec peu ou pas de gras.
Légumes	1 légume pour le déjeuner	Ex. : tomates en tranches, tomates à l'étuvée, etc.	
Produits de boulangerie	<p>1 ou 2 produits de boulangerie fraîchement cuits</p> <p>2 à 4 variétés de pains tranchés</p> <p>1 ou 2 variétés de pain de composition spéciale</p>	<p>Ex. : muffins, brioches, etc. Si deux produits sont offerts, au moins l'un d'eux doit être faible en gras (moins de 30 % des calories en gras) et à haute teneur en fibres (au moins 3 g de fibres par portion).</p> <p>Au moins 50 % des produits doivent être à grains entiers ou multigrains, pour un minimum de 2,5 grammes de fibres par portion.</p> <p>Ex. : bagels, muffins anglais, etc.</p> <p>Si deux produits sont offerts, au moins l'un d'eux doit être à grains entiers ou multigrains et contenir un minimum de 2,5 grammes de fibres par portion.</p>	Produits à grains entiers à faible teneur en gras et à haute teneur en fibres alimentaires.
Boissons ¹	<p>3 boissons chaudes</p> <p>Jus de fruits : 2 à 3 variétés</p> <p>Jus de légumes : 1 ou 2 variétés</p> <p>Produits laitiers (2 à 3 variétés)</p> <p>Facultatif : boissons aromatisées aux fruits (0 à 2 variétés)</p> <p>Boissons non lactières, jusqu'à 2 variétés, au besoin</p>	<p>Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé) et chocolat chaud.</p> <p>Jus pur et pasteurisé, sans sucre ajouté, et répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). 1 jus de fruits peut contenir du sucre ajouté, comme un « cocktail » de canneberge.</p> <p>Au moins l'un de ces produits doit être du lait écrémé ou du lait à 1 % de M.G. Lait de vache pasteurisé avec ajout de vitamines D et A répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada.</p> <p>S'il y en a, offrir un maximum de 2 saveurs. Faites avec des extraits de fruits naturels, des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doivent contenir de 24 mg à 48 mg de vitamine C pour 100 ml de boisson prête à servir, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada.</p> <p>Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache. Ex. : lait de soya, lait de riz, etc.</p>	<p>Décaféinés/sans caféine.</p> <p>Moins de 2 % de M.G.</p> <p>Faible teneur en calories et en sucre.</p> <p>Moins de 2 % de M.G.</p>
Condiments	<p>2 types de tartina</p> <p>3 à 5 variétés de confiture</p>	<p>Ex. : beurre d'arachide, tartina aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner, etc.</p>	Variétés à faible teneur en sucre et en gras.

¹Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible. Les cannettes de boisson gazeuse, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée ou pétillante ne sont pas permises.

Annexe B
Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

	ou de gelée et : – miel – sirop – beurre ou margarine, ou les deux – ketchup – moutarde – mayonnaise – sauce piquante – sauce pour la viande		
DÎNER			
Catégorie	Norme de disponibilité des aliments	Définition/description²	Meilleurs choix pour la santé
Soupe	1 soupe		À base de bouillon ou de lait contenant moins de 2 % de M.G.
Plat principal³ Au moins un des plats doit être un choix santé⁴ préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande³. Varier les variétés par rotation.	1 plat chaud protéiné frais avec les accompagnements appropriés 1 plat de pâtes (facultatif) 2 variétés d'aliments à la carte	Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. La viande doit être <u>inspectée par les autorités fédérales</u> et <u>approuvée par l'ACIA</u> . 25 % des pâtes au menu doivent être des pâtes de grains	Viande maigre, poisson, fruits de mer et mets végétariens à base de fromage fait de lait contenant 2 % ou moins de M.G. Peu ou pas de gras ou de sel. Produits à grains entiers. Pâtes à grains entiers, sauce contenant 2 % ou moins de M.G.,

² Suivre les recettes normalisées. Food for 50, Professional Chef, les recettes des FC (PFC 225) et les recettes de choix plus sains des FC sont des ressources approuvées.

³ Lorsqu'il y a moins de 30 personnes à servir, il est possible d'utiliser un menu à la carte. Toutefois, au moins un choix santé doit être offert.

⁴ Critères : 400 calories, 15 g de M.G. (5 g de gras saturé et 10 g de gras insaturé) et 600 mg de sodium par portion.

Annexe B

Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

	<p>Sandwichs 2 à 6 variétés de garniture pour sandwich</p>	<p>entiers ou multigrains. 2 variétés de sauce, dont l'une est une source de protéines.</p> <p>Un des plats doit être un choix santé. Voir les Recettes de plats principaux conformes aux critères en matière de choix santé sur le site Web du D Svc Alim. Varier les variétés par rotation.</p> <p>1 ou 2 garnitures prémélangées. Ex. : thon, saumon, œufs, etc.</p> <p>1 à 4 variétés de viande tranchée, dont au moins 1 variété de viande maigre contenant moins de 5 g de gras et moins de 1000 mg de sodium par portion. Offrir des condiments à faible teneur en calories (mayonnaise, moutarde, etc. faibles en calories).</p> <p>2 à 4 variétés de pains tranchés, dont au moins 50 % sont à grains entiers ou multigrains et contiennent un minimum de 2,5 grammes de fibres par portion.</p> <p>1 ou 2 variétés de pain de composition spéciale. Ex. : petits pains, pain plat, pain tranché, tortillas, etc. Si deux produits sont offerts, au moins l'un d'eux doit être faible en gras (moins de 30 % des calories en gras) et à haute teneur en fibres (au moins 3 g de fibres par portion).</p>	<p>sauce tomate.</p> <p>Viande maigre (jambon, dinde), saumon ou thon conditionné à l'eau. Fromage fait de lait contenant 2 % ou moins de M.G.</p> <p>Produits à grains entiers.</p>
DÎNER (suite)			
Catégorie	Norme de disponibilité des aliments	Définition/description	Meilleurs choix pour la santé
Féculents	1 ou 2 variétés de féculents	<p>Ex. : pommes de terre, riz, couscous, etc.</p> <p>Au moins une variété préparée avec peu ou pas de gras.</p>	<p>Riz brun ou sauvage</p> <p>Pommes de terre non pelées</p> <p>Préparé avec peu ou pas de gras.</p>
Légumes	1 ou 2 variétés de légumes cuits	Au moins une des variétés doit avoir été préparée sans gras. Offrir au moins un légume vert foncé et un légume orangé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de gras, de sucre ou de sel.
Salades	Salades	Sélection de salades conforme à la norme en matière de buffet à salade.	Préparées avec peu ou pas de gras.
Fruits	6 à 8 variétés, selon la saison	Maximum 2 variétés de fruits en conserve et 1 variété de fruits séchés.	Frais, congelés sans sucre ajouté ou en conserve dans du jus de fruits non sucré.
Desserts	1 ou 2 desserts préparés	Ex. : pudding au lait, Jell-O, desserts à base de fruits (tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales.	2 % ou moins de M.G. et à grains entiers.
	2 à 4 desserts cuits au four	Ex. : gâteaux, biscuits, tartes, carrés.	Faibles en gras et à grains entiers.

Annexe B

Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

	Crème glacée ou yogourt glacé (1 ou 2 parfums) Yogourt (4 parfums)	Prévoir des fromages à faible teneur en gras. Minimum 2 variétés à 2 % ou moins de M.G.	2 % ou moins de M.G. 2 % ou moins de M.G.
Produits de boulangerie	2 à 4 variétés de pains tranchés 1 ou 2 variétés de pain de composition spéciale	Au moins 50 % des produits doivent être à grains entiers ou multigrains, pour un minimum de 2,5 grammes de fibres par portion. Ex. : bagels, pain pita, etc. Si deux produits sont offerts, au moins l'un d'eux doit être faible en gras (moins de 30 % des calories en gras) et à haute teneur en fibres (au moins 3 g de fibres par portion).	Produits à grains entiers. Produits à grains entiers.
DÎNER (suite)			
Catégorie	Norme de disponibilité des	Définition/description	Meilleurs choix

Annexe B

Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

	aliments		pour la santé
Boissons⁵	3 boissons chaudes Produits laitiers (2 à 3 variétés) Jus de fruits (2 à 3 variétés) Jus de légumes (1 ou 2 variétés) Boissons non lactiques, jusqu'à 2 variétés, au besoin Facultatif : boissons aromatisées aux fruits (0 à 2 variétés) Facultatif : boissons gazeuses (0 à 4 variétés)	<p>Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé) et chocolat chaud.</p> <p>Au moins l'un de ces produits doit être du lait écrémé ou du lait à 1 % de M.G. Lait de vache pasteurisé avec ajout de vitamines D et A répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada.</p> <p>Jus pur et pasteurisé, sans sucre ajouté, et répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). 1 jus de fruits peut contenir du sucre ajouté, comme un « cocktail » de canneberge.</p> <p>Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache. Ex. : lait de soya ou lait de riz.</p> <p>S'il y en a, offrir un maximum de 2 saveurs. Faites avec des extraits de fruits naturels, des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doivent contenir de 24 mg à 48 mg de vitamine C pour 100 ml de boisson prête à servir, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada.</p> <p>S'il y en a, offrir un minimum une variété faible teneur en calories et un maximum de 4 saveurs.</p>	<p>Décaféinés/sans caféine.</p> <p>Moins de 2 % de M.G.</p> <p>Moins de 2 % de M.G.</p> <p>Faible teneur en calories et en sucre.</p>
SOUPER – Comme le dîner, avec les différences suivantes :			
Catégorie	Norme de disponibilité des aliments	Définition/description ⁶	Meilleurs choix pour la santé

⁵ Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible. Les cannettes de boisson gazeuse, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée ou pétillante, ou tout autre type d'eau en bouteille ne sont pas permis.

⁶ Suivre les recettes normalisées. Food for 50, Professional Chef, les recettes des FC (PFC 225) et les recettes de choix plus sains des FC sont des ressources approuvées.

Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

BUFFET À SALADE – Chaque brunch, dîner et souper doit offrir les éléments suivants :

⁷ Critères : 400 calories, 15 g de M.G (5 g de gras saturé et 10 g de gras insaturé) et 600 mg de sodium par portion.

Annexe B

Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

Choix de protéines	1 mets protéiné	Ex. : viande tranchée, poisson, etc. Viandes d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvées par l'ACIA.	Poisson et viande maigre ou poulet contenant moins de 5 grammes de gras par portion.
Choix de protéine sans viande	1 variété de protéine sans viande et 2 à 4 variétés de fromages	Ex. : pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempettes aux haricots, etc. Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent. Prévoir au moins une variété faible en gras, comme du fromage cottage à moins de 2 % de M.G.	Préparé avec peu ou pas de gras. Moins de 2 % de M.G.
Cornichons ou olives	2 à 3 variétés de cornichons ou d'olives	Ex. : olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés, etc.	
Condiments	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Moutarde, ketchup, mayonnaise (régulière et à faible teneur en gras), vinaigre, huile ➤ 3 variétés de sauce pour la viande ➤ <u>Vinaigrettes :</u> <ul style="list-style-type: none"> • 3 à 5 variétés de vinaigrette régulière • 3 à 5 variétés de vinaigrette faible en gras ➤ 2 à 3 variétés de craquelins ➤ Sel, poivre, et autres variétés d'épices ➤ Beurre ou margarine, ou les deux 	<p>Ex. : sauce BBQ, sauce piquante, etc.</p> <p>Ex. : biscottes Melba, gressins, craquelins, etc.</p>	

REMARQUES :

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

Annexe B
Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

ANNEXE B

4. MODÈLE DE MENU POUR LE COMPTOIR À SALADE

a. Chaque dîner et souper doit proposer un comptoir à salade et offrir, au minimum, les choix suivants :

Choix de protéine : 1 variété de protéine (ex. : viande tranchée ou produit du poisson)

Choix de protéine sans viande : 1 variété de protéine sans viande (ex. : pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempettes aux haricots), ainsi que 2 choix de fromage à pâte ferme [ex. : cheddar] et à pâte molle [brie, fromage à la crème, fromage cottage, etc.], pour un total de 4 variétés

Condiments : moutarde, ketchup, mayonnaise (régulière et faible en gras), 3 variétés de sauce pour la viande [ex. : sauce BBQ], vinaigre, huile et vinaigrette [5 variétés de vinaigrette régulière et 5 variétés de vinaigrette faible en gras], 3 variétés de craquelins [y compris des biscottes Melba, des gressins et des craquelins autres], sel, poivre et autres épices assorties

Légumes marinés : 5 variétés de légumes marinés (ex. : olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés, etc.)

Salades de verdure : 2 salades de verdure prémélangées (ex. : salade César, salade d'épinards, etc.), de même que de la laitue et des ingrédients pour que le dîneur puisse assembler sa propre salade. Les ingrédients offerts doivent comprendre : radis en tranches, rondelles d'oignon, tranches de concombre, quartiers de tomate, poivron vert coupé en dés

Légumes : Légumes crus frais – 8 variétés (ex. : radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carottes, bâtonnets de navets, concombres en tranches, tranches de tomates, champignons, zucchini tranchés, poivron rouge ou vert, brocoli, chou-fleur, etc.)

Féculent, haricot ou salade de légumes marinés : 3 variétés par repas, préparés en utilisant peu d'huile ou de vinaigrette (ex. : salade de chou, salade de pâtes, salade aux trois haricots, etc.)

Annexe B
Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

ANNEXE B

5. MODÈLE DE MENU POUR LES REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS (CONTENANT THERMOS) ET LES REPAS CHAUDS INDIVIDUELS D'HÔPITAL

- a. Chaque repas chaud transporté (contenant thermos) est composé d'aliments préparés pour le repas qui doit être servi dans la salle à manger au même moment. Il comprend les éléments suivants :
- (1). soupe (avec craquelins);
 - (2). plat principal protéiné (indiqué par un astérisque [*] sur le menu hebdomadaire);
 - (3). féculent;
 - (4). légume (au choix du cuisinier);
 - (5). salade verte, salade de chou ou crudités;
 - (6). fruit frais;
 - (7). un dessert préparé ou cuit au four (au choix du cuisinier);
 - (8). pain ou petits pains et beurre ou margarine;
 - (9). deux boissons;
 - (10). condiments appropriés.

Remarques :

- a. Le plat principal protéiné et le féculent représentent 10 % du repas transporté.
- b. Chaque repas est accompagné d'une carte indiquant la quantité par portion (ex. : côtelette de porc – 1, pommes de terre bouillies – 2 morceaux, biscuits – 3).
- c. Il faut généralement plus de 6 repas chauds individuels d'hôpital par repas. (Les installations médicales du centre d'instruction comptent 8 lits.)
- d. Les normes relatives aux repas transportés correspondent aux normes minimales. Modèles de menu quotidien (sans le repas léger). Les normes relatives aux repas correspondent aux portions indiquées à l'annexe D.

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

APPENDICE 1
ANNEXE B
SERVICES D'ALIMENTATION D'ARGONAUT

MENUS HEBDOMADAIRES, TELS QUE JOINTS

R	REMARQUES :
E	1. LES SANDWICHES PRÉSENTÉS DANS LES MENUS DOIVENT ÊTRE PRÉPARÉS, RÉFRIGÉRÉS ET GARNIS, PUIS EMBALLÉS DANS DU FILM
P	ALIMENTAIRE.
A	2. LE BUFFET À SALADE DOIT ÊTRE RÉAPPROVISIONNÉ COMME INDIQUÉ À L'ANNEXE B.
S	3. LA SÉLECTION DE PAIN OU DE RÔTIES DOIT COMPRENDRE AU MOINS TROIS ÉLÉMENTS SUIVANTS À CHAQUE REPAS : BLANC, COMPLET, AU SEIGLE, AUX FRUITS, AUX RAISINS ET DIVERS PETITS PAINS. METTRE DU BEURRE OU DE LA MARGARINE À DISPOSITION.
T	4. LES LÉGUMES SONT FRAIS OU CONGELÉS. À L'EXCEPTION DU MAIS, DES BETTERAVES, DES ASPERGES ET DES TOMATES À L'ÉTUVÉE.
A	5. LES FRUITS FRAIS COMPRENNENT AU MOINS L'UNE DES VARIÉTÉS SUIVANTES CHAQUE JOUR : FRAISES, PRUNES, ANANAS, MELONS (PASTÈQUE, MELON DE MIEL, CANTALOUPE), PÊCHES, NECTARINES, KIWIS OU BLEUETS. LE DEUXIÈME FRUIT FRAIS DU JOUR PEUT ÊTRE L'UN DES
R	FRUITS SUIVANTS : ORANGE, POMME, BANANE, POIRE, RAISINS. LE CHOIX VARIE D'UN JOUR À L'AUTRE.
D	6. LES CHOIX DE REPAS TRANSPORTÉS DOIVENT ÊTRE CONFORMES À L'ANNEXE B, SOUS LE CONTRÔLE DU REPRÉSENTANT DES SERVICES
I	D'ALIMENTATION DU CIECA ARGONAUT.
F	
S	ALIMENTS SUPPLÉMENTAIRES SERVIS AU DÎNER OU AU SOUPER.

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Déjeuner		Semaine 1						
Catégorie	Quantité	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Fruits	6 à 8	Maximum de 2 variétés en conserve et d'une variété de fruits séchés; comprend les agrumes (orange, pamplemousse, etc.)						
Entrées d'œufs		2 variétés (brouillés, durs, frits, pochés, etc.)						
Céréales chaudes	1	Gruau	Crème de blé	Gruau	Crème de blé	Gruau	Crème de blé	Gruau
Céréales froides	7	7 variétés, dont au moins 4 contenant plus de 3 grammes de fibres et moins de 15 grammes de glucides par portion						
Plat principal chaud	1	Crêpes	Pain doré	Gaufres	Crêpes	Pain doré	Gaufres	Crêpes
Viande chaude	1 ou 2	Bacon/jambon	Saucisse/bacon	Saucisse/jambon	Bacon/jambon	Saucisse/bacon	Saucisse/jambon	Bacon/jambon
Viandes froides	2	Assortiment de viande froide et de viande à tartiner (1 variété de chacune à tous les jours)						
Fromage	2 à 3	1 variété de fromage à pâte ferme et 1 variété de fromage à la crème						
Yogourt	4	4 variétés (au moins 2 faibles en gras et 2 contenant des fruits) en format individuel						
Féculents	1 ou 2	Pommes de terre frites/fèves au lard	Pommes de terre Pom Pom/fèves au lard	Galettes de pommes de terre/fèves au lard	Pommes de terre en quartiers/fèves au lard	Pommes de terre frites/fèves au lard	Pommes de terre Pom Pom/fèves au lard	Galettes de pommes de terre/fèves au lard
Légumes	1	Tomates en tranches ou à l'étuvée						
Produits de boulangerie	1 ou 2	Muffins au son ou aux fruits et scones au fromage		Muffins au son ou aux fruits et danoises			Muffins au son ou aux fruits et croissants	
Pain tranché	2 à 4	Blanc, blé entier, multigrains, aux raisins						
Pains de composition spéciale	1 ou 2	Bagels et muffins anglais						

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Boissons chaudes	3	Café, thé, chocolat chaud
Jus	3 à 4	2 à 3 jus de fruits purs (orange, pomme, canneberge) et 1 jus de légumes (V8)
Boissons laitières	2 à 3	Lait 1 %, 2 % et au chocolat
Boissons aromatisées aux fruits	0 à 2	Non requis
Boissons non laitières	0 à 2	Au besoin, des boissons sans lactose (lait de soya, de riz, etc.) à moins de 2 % contenant de la vitamine D et A
Tartinades	2	2 types de tartinade (beurre d'arachide, tartinade au chocolat, fromage à tartiner, etc.)
Confitures ou gelées	3 à 5	3 variétés de confiture ou gelée de fruits (fraises, bleuets, marmelade, etc.)
Autres condiments	Tous	Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, mayonnaise, etc.

Déjeuner		Semaine 2						
Catégorie	Quantité	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Fruits	6 à 8	Maximum de 2 variétés en conserve et d'une variété de fruits séchés; comprend les agrumes (orange, pamplemousse, etc.)						
Entrées d'œufs		2 variétés (brouillés, durs, frits, pochés, etc.)						
Céréales chaudes	1	Crème de blé	Gruau	Crème de blé	Gruau	Crème de blé	Gruau	Crème de blé
Céréales froides	7	7 variétés, dont au moins 4 contenant plus de 3 grammes de fibres et moins de 15 grammes de glucides par portion						
Plat principal chaud	1	Pain doré	Gaufres	Crêpes	Pain doré	Gaufres	Crêpes	Pain doré
Viande chaude	1 ou 2	Saucisse/bacon	Saucisse/jambon	Bacon/jambon	Saucisse/bacon	Saucisse/jambon	Bacon/jambon	Saucisse/bacon
Viandes froides	2	Assortiment de viande froide et de viande à tartiner (1 variété de chacune à tous les jours)						

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Fromage	2 à 3	1 variété de fromage à pâte ferme et 1 variété de fromage à la crème					
Yogourt	4	4 variétés (au moins 2 faibles en gras et 2 contenant des fruits) en format individuel					
Féculents	1 ou 2	Pommes de terre en quartiers/fèves au lard	Pommes de terre frites/fèves au lard	Galettes de pommes de terre/fèves au lard	Pommes de terre en quartiers/fèves au lard	Pommes de terre frites/fèves au lard	Pommes de terre Pom Pom/fèves au lard
Légumes	1	Tomates en tranches ou à l'étuvée					
Produits de boulangerie	1 ou 2	Muffins au son ou aux fruits et scones au fromage	Muffins au son ou aux fruits et danoises	Muffins au son ou aux fruits et croissants			
Pain tranché	2 à 4	Blanc, blé entier, multigrains, aux raisins					
Pains de composition spéciale	1 ou 2	Bagels et muffins anglais					
Boissons chaudes	3	Café, thé, chocolat chaud					
Jus	3 à 4	2 à 3 jus de fruits purs (orange, pomme, canneberge) et 1 jus de légumes (V8)					
Boissons laitières	2 à 3	Lait 1 %, 2 % et au chocolat					
Boissons aromatisées aux fruits	0 à 2	Non requis					
Boissons non laitières	0 à 2	Au besoin, des boissons sans lactose (lait de soya, de riz, etc.) à moins de 2 % contenant de la vitamine D et A					
Tartinades	2	2 types de tartinade (beurre d'arachide, tartinade au chocolat, fromage à tartiner, etc.)					
Confitures ou gelées	3 à 5	3 variétés de confiture ou gelée de fruits (fraises, bleuets, marmelade, etc.)					
Autres condiments	Tous	Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, mayonnaise, etc.					

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Déjeuner		Semaine 3						
Catégorie	Quantité	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Fruits	6 à 8	Maximum de 2 variétés en conserve et d'une variété de fruits séchés; comprend les agrumes (orange, pamplemousse, etc.)						
Entrées d'œufs		2 variétés (brouillés, durs, frits, pochés, etc.)						
Céréales chaudes	1	Gruau	Crème de blé	Gruau	Crème de blé	Gruau	Crème de blé	Gruau
Céréales froides	7	7 variétés, dont au moins 4 contenant plus de 3 grammes de fibres et moins de 15 grammes de glucides par portion						
Plat principal chaud	1	Gaufres	Crêpes	Pain doré	Gaufres	Crêpes	Pain doré	Gaufres
Viande chaude	1 ou 2	Saucisse/jambon	Bacon/jambon	Saucisse/bacon	Saucisse/jambon	Bacon/jambon	Saucisse/bacon	Saucisse/jambon
Viandes froides	2	Assortiment de viande froide et de viande à tartiner (1 variété de chacune à tous les jours)						
Fromage	2 à 3	1 variété de fromage à pâte ferme et 1 variété de fromage à la crème						
Yogourt	4	4 variétés (au moins 2 faibles en gras et 2 contenant des fruits) en format individuel						
Féculents	1 ou 2	Galettes de pommes de terre/fèves au lard	Pommes de terre en quartiers/fèves au lard	Pommes de terre frites/fèves au lard	Pommes de terre Pom Pom/fèves au lard	Galettes de pommes de terre/fèves au lard	Pommes de terre en quartiers/fèves au lard	Pommes de terre frites/fèves au lard
Légumes	1	Tomates en tranches ou à l'étuvée						
Produits de boulangerie	1 ou 2	Muffins au son ou aux fruits et scones au fromage		Muffins au son ou aux fruits et danoises			Muffins au son ou aux fruits et croissants	
Pain tranché	2 à 4	Blanc, blé entier, multigrains, aux raisins						
Pains de composition spéciale	1 ou 2	Bagels et muffins anglais						

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Boissons chaudes	3	Café, thé, chocolat chaud
Jus	3 à 4	2 à 3 jus de fruits purs (orange, pomme, canneberge) et 1 jus de légumes (V8)
Boissons laitières	2 à 3	Lait 1 %, 2 % et au chocolat
Boissons aromatisées aux fruits	0 à 2	Non requis
Boissons non laitières	0 à 2	Au besoin, des boissons sans lactose (lait de soya, de riz, etc.) à moins de 2 % contenant de la vitamine D et A
Tartinades	2	2 types de tartinade (beurre d'arachide, tartinade au chocolat, fromage à tartiner, etc.)
Confitures ou gelées	3 à 5	3 variétés de confiture ou gelée de fruits (fraises, bleuets, marmelade, etc.)
Autres condiments	Tous	Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, mayonnaise, etc.

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Dîner		Semaine 1						
Catégorie	Quantité	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe	1	Soupe aux légumes de saison	Crème de champignons	Soupe minestrone	Soupe de gombo	Chaudrée de fruits de mer	Soupe au poulet et au riz sauvage	Soupe à l'oignon
Plat principal	1	Boulettes de viande suédoises	Paupiette de sole farcie	Tranches de jambon grillées avec sauce à l'ananas	Filet de saumon à la cajun grillé sur charbon de bois	Poisson pané à l'anglaise ou aiglefin cuit au four	Poitrines de poulet rôties avec sauce crémeuse légère au cari	Côtelettes de porc grillées avec sauce régulière et aux pommes
À la carte	1	Hot-dogs au chili	Poulet frit à l'américaine	Poisson cuit au four avec sauce maître d'hôtel	Shishitaouk avec tomates en dés, laitue et oignon	Wrap au poulet tex mex	Burger grillé sur charbon de bois	Tacos
À la carte	1	Ragoût de dinde	Pizza au pepperoni	Sous-marin aux boulettes	Croquettes de poulet	Tourtière au bœuf	Darne de flétan grillée	Pizza aux trois fromages
Féculent	1	Purée de pommes de terre à l'ail	Frites, coupe bifteck	Riz frit aux légumes	Frites de patates douces	Pommes de terre à l'anglaise	Riz vapeur	Pommes de terre rôties au four
Féculent	0 ou 1	Pommes de terre frites		Pommes de terre frites	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites
Légumes	1 ou 2	Maïs en grains	Zucchini sautés avec poivron rouge en dés	Légumes frais sautés	Brocoli et chou-fleur avec sauce au fromage	Mini-carottes glacées au sirop d'érable	Haricots verts à la provençale	Macédoine de Californie
Fruits	6 à 8	Maximum de 2 variétés en conserve et d'une variété de fruits séchés; comprend les agrumes (orange, pamplemousse, etc.)						
Boissons chaudes	3	Café, thé, chocolat chaud						

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Jus de fruits ou de légumes	3 à 5	2 à 3 jus de fruits purs (orange, pomme, canneberge) et 1 jus de légumes (V8)
Boissons laitières	2 à 3	Lait 1 %, 2 % et au chocolat
Boissons aromatisées aux fruits	0 à 2	Non requis
Boissons non laitières	0 à 2	Au besoin, des boissons sans lactose (lait de soya, de riz, etc.) à moins de 2 % contenant de la vitamine D et A
Boissons gazeuses	0 à 4	Non requises

Section des pâtes et des sandwiches

Pâtes*	1	Fusillis	Rotinis	Tortellinis	Radiateurs	Macaronis	Roues de charrette	Ravioles
Sauces*	2	Alfredo au poulet/marinara	Crémeuse aux fruits de mer/pesto aux tomates séchées	Arrabiata avec saucisses/aux champignons	Crémeuse au poulet/herbes et ail	Bolognaise/au fromage	Carbonara/cari et légumes	Vongole/tomate
Garniture à sandwich	1 ou 2	Salade de jambon	Salade aux fruits de mer	Salade au poulet	Salade de thon	Salade aux œufs	Salade de saumon	Salade César au poulet
Viandes à sandwich	1 à 4	Poulet tranché/bœuf en tranches	Jambon de la Forêt-Noire/dinde tranchée	Rosbif/mortadelle	Pastrami/poulet en tranches	Porc en tranches/viande fumée	Dinde en tranches/salami	Jambon tranché/pepperoni
Pain	2 à 4	Blanc, blé entier, multigrains						
Pains de composition	1 ou 2	Petits pains, tortillas (blancs et de grains entiers)						

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

spéciale		
Condiments		Fromage, sel, poivre, sauce, laitue, oignon, tomates et autres ingrédients pour sandwiches

* Les pâtes sont facultatives; elles peuvent être omises ou remplacer l'une des variétés de plats à la carte

Buffet à salade

Verdure 1	1	Laitue, laitue romaine, salade d'épinards (sans vinaigrette)
Verdure 2	0 ou 1	Salade César, salade d'épinards (possibilité d'ajouter de la vinaigrette)
Légumes	5 à 8	Radis, oignons verts, céleri, concombre, tomates, etc.
Salades froides	3 à 4	Salade de chou, salades de pâtes, salade de pommes de terre, salade de haricots, etc.
Protéine	1	Viande tranchée, poisson froid, etc.
Protéine sans viande	1	Pois chiches, houmous, œufs, trempette aux haricots, etc.
Fromages	2 à 4	Sélection de fromages, dont au moins un à faible teneur en matières grasses

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Légumes marinés	2 à 3	Olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés, etc.
Condiments		Moutarde, ketchup, mayonnaise, vinaigre, huile, etc.
Sauces pour la viande	3	Sauces piquantes, sauce BBQ, sauce à steak, etc.
Vinaigrettes	6 à 10	3 régulières et 5 à faible teneur en gras
Craquelins	2 à 3	3 types de craquelins, de biscottes Melba, de gressins, etc.
Épices		Sel, poivre, et autres variétés d'épices

Dîner		Semaine 2						
Catégorie	Quantité	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe	1	Soupe à la dinde et aux nouilles	Soupe aux pois cassés	Soupe Mulligatawny	Soupe au steak et aux légumes du Midwest	Chaudrée de poisson	Soupe au poulet et au riz	Crème de brocoli
Plat principal	1	Sauté au bœuf	Surlonges de porc grillées sur charbon de bois avec sauce aux pommes	Morue panée (Panko)	Pain de viande avec sauce aigre-douce	Poisson à l'anglaise et aiglefin poché	Poulet divin	Bifteck à la suisse
À la carte	1	Poulet	Morue farcie au	Burger aux champignons et	Burger de poulet avec	Fajita au poulet avec	Sauté au bœuf	Lanières de

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

		mandarin	riz citronné	fromage suisse	laitue et mayonnaise	crème sure et salsa	teriyaki	poulet
À la carte	1	Burger de poisson avec laitue, fromage et sauce tartare	Poulet BBQ	Pizza garnie	Sandwich chaud au porc	Jambon cuit	Pizza végétarienne	Pogos
Féculent	1	Riz frit aux légumes	Pommes de terre O'Brien	Pommes de terre mousseline	Spätzel avec bacon	Riz basmati cuit à la vapeur	Riz blanc moelleux	Nouilles aux œufs avec beurre
Féculent	0 ou 1	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites fraîchement coupées avec sauce	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites
Légumes	1 ou 2	Tomates panées (Panko et herbes)	Carottes, navet et chou bouillis	Fleurs de brocoli	Mini-carottes glacées	Légumes du jardin grillés	Petits pois	Méli-mélo de légumes
Fruits	6 à 8	Maximum de 2 variétés en conserve et d'une variété de fruits séchés; comprend les agrumes (orange, pamplemousse, etc.)						
Boissons chaudes	3	Café, thé, chocolat chaud						
Jus de fruits ou de légumes	3 à 5	2 à 3 jus de fruits purs (orange, pomme, canneberge) et 1 jus de légumes (V8)						
Boissons laitières	2 à 3	Lait 1 %, 2 % et au chocolat						
Boissons aromatisées aux fruits	0 à 2	Non requises						
Boissons non laitières	0 à 2	Au besoin, des boissons sans lactose (lait de soya, de riz, etc.) à moins de 2 % contenant de la vitamine D et A						
Boissons gazeuses	0 à 4	Non requises						

Section des pâtes et des

Centre d'instruction d'été des cadets de l'Armée Argonaut
SERVICES D'ALIMENTATION 2013

PAGE 11 DE 25

W0105-130001

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

sandwichs

Pâtes*	1	Pennes	Linguinis	Raviolis	Boucles	Fusillis	Rotinis	Tortellinis au fromage
Sauces*	2	Alfredo au poulet/marinara	Crémeuse aux fruits de mer/pesto aux tomates séchées	Arrabiata avec saucisses/aux champignons	Crémeuse au poulet/herbes et ail	Bolognaise/au fromage	Carbonara/cari et légumes	Vongole/tomate
Garniture à sandwich	1 ou 2	Salade de jambon	Salade aux fruits de mer	Salade au poulet	Salade de thon	Salade aux œufs	Salade de saumon	Salade César au poulet
Viandes à sandwich	1 à 4	Poulet tranché/bœuf en tranches	Jambon de la Forêt-Noire/dinde tranchée	Rosbif/mortadelle	Pastrami/poulet en tranches	Porc en tranches/viande fumée	Dinde en tranches/salami	Jambon tranché/pepperoni
Pain	2 à 4	Blanc, blé entier, multigrains						
Pains de composition spéciale	1 ou 2	Petits pains, tortillas (blancs et de grains entiers)						
Condiments		Fromage, sel, poivre, sauce, laitue, oignon, tomates et autres ingrédients pour sandwichs						

*Les pâtes sont facultatives; elles peuvent être omises ou remplacer l'une des variétés de plats à la carte

Buffet à salade

Verdure 1	1
Verdure 2	0 ou 1

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Légumes	5 à 8
Salades froides	3 à 4
Protéine	1
Protéine sans viande	1
Fromages	2 à 4
Légumes marinés	2 à 3
Condiments	
Sauces pour la viande	3
Vinaigrettes	6 à 10
Craquelins	2 à 3
Épices	

Dîner		Semaine 3						
Catégorie	Quantité	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe	1	Soupe aux pois	Soupe au poulet et aux légumes	Soupe aux tomates	Soupe au bœuf et à l'orge	Chaudrée de maïs	Soupe au poulet et aux nouilles	Crème d'asperges
Plat principal	1	Poulet frit à l'américaine	Ragoût de bœuf avec biscuits	Sauté de porc aigre doux	Poitrine de poulet grillée	Poisson à l'anglaise ou aiglefin poché	Sandwich chaud au bœuf	Cuisse de porc rôtie avec farce et sauce aux pommes

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

À la carte	1	Bifteck Salisbury avec sauce aux oignons	Aiglefin poêlé	Pâté à la viande à la française avec sauce à l'oignon	Burger avec fromage et bacon	Burritos aux fèves	Quesadilla au poulet	Sandwich Monte Cristo
À la carte	1	Triangles au poisson	Pizza hawaïenne	Hot-dogs au fromage et au bacon	Jambolaya de crevettes et de saucisses	Sandwich de viande fumée	Pizza au poulet BBQ	Filet de sole pané avec quartier de citron et sauce tartare
Féculent	1	Pommes de terre à l'anglaise	Riz blanc cuit à la vapeur	Riz brun pilaf	Pommes mousseline à la crème	Pommes de terre frites	Riz blanc cuit à la vapeur	Pommes de terre O'Brien
Féculent	0 ou 1	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites	Riz frit aux légumes		Pommes de terre frites	Pommes de terre frites
Légumes	1 ou 2	Petits pois	Zucchini avec oignons rouges et poivrons	Brocoli avec sauce au fromage	Mini-carottes	Mais à la mexicaine	Carottes glacées à l'érable	Méli-mélo de légumes
Fruits	6 à 8	Maximum de 2 variétés en conserve et d'une variété de fruits séchés; comprend les agrumes (orange, pamplemousse, etc.)						
Boissons chaudes	3	Café, thé, chocolat chaud						
Jus de fruits ou de légumes	3 à 5	2 à 3 jus de fruits purs (orange, pomme, canneberge) et 1 jus de légumes (V8)						
Boissons laitières	2 à 3	Lait 1 %, 2 % et au chocolat						
Boissons aromatisées aux fruits	0 à 2	Non requises						
Boissons non laitières	0 à 2	Au besoin, des boissons sans lactose (lait de soya, de riz, etc.) à moins de 2 % contenant de la vitamine D et A						
Boissons gazeuses	0 à 4	Non requises						

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Section des pâtes et
des sandwiches

Pâtes*	1	Radiateurs	Macaronis	Roues de charrette	Raviolis	Pennes	Linguinis	Boucles
Sauces*	2	Alfredo au poulet/marinara	Crèmeuse aux fruits de mer/pesto aux tomates séchées	Arrabiata avec saucisses/aux champignons	Crèmeuse au poulet/herbes et ail	Bolognaise/au fromage	Carbonara/cari et légumes	Vongole/tomate
Garniture à sandwich	1 ou 2	Salade de jambon	Salade aux fruits de mer	Salade au poulet	Salade de thon	Salade aux œufs	Salade de saumon	Salade César au poulet
Vianades à sandwich	1 à 4	Poulet tranché/boeuf en tranches	Jambon de la Forêt-Noire/dinde tranchée	Rosbif/mortadelle	Pastrami/poulet en tranches	Porc en tranches/viande fumée	Dinde en tranches/salami	Jambon tranché/pepperoni
Pain	2 à 4	Blanc, blé entier, multigrains						
Pains de composition spéciale	1 ou 2	Petits pains, tortillas (blancs et de grains entiers)						
Condiments		Fromage, sel, poivre, sauce, laitue, oignon, tomates et autres ingrédients pour sandwiches						

* Les pâtes sont facultatives; elles peuvent être omises ou remplacer l'une des variétés de plats à la carte

Buffet à salade

Verdure 1	1
Verdure 2	0 ou 1

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Légumes	5 à 8
Salades froides	3 à 4
Protéine	1
Protéine sans viande	1
Fromages	2 à 4
Légumes marinés	2 à 3
Condiments	
Sauces pour la viande	3
Vinaigrettes	6 à 10
Craquelins	2 à 3
Épices	

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

		Semaine 1						
Souper	Quantité	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Catégorie								
Soupe	1	Crème de champignons	Crème de champignons	Soupe minestrone	Soupe de gombo	Chaudrée de fruits de mer	Soupe au poulet et au riz sauvage	Au choix du chef
Plat principal 1	1	Poulet cordon bleu	Pâté chinois avec sauce	Bœuf braisé avec sauce crémeuse	Bifteck de côte grillé sur charbon de bois	Longe de porc rôtie avec sauce Robert	Spaghettis avec sauce à la viande et pain à l'ail	Dinde rôtie avec farce, sauce et sauce aux canneberges
Plat principal 2*	0 ou 1	Saumon poché au thé vert	Vol au vent aux fruits de mer à la Newburg	Poitrines de poulet grillées à la grecque	Porc effiloché au BBQ sur petit pain sandwich	Tortellinis farcis au fromage dans une sauce crémeuse aux champignons	Crevettes à la créole	Aiglefin au citron et au poivre
À la carte	1	Pâtes avec sauce bolognaise et fromage en cocotte	Ailes de poulet Buffalo	Hot-dogs vapeur et garnitures	Sandwich chaud au thon	Croquettes de poisson	Burger de poitrine de poulet grillée	Sandwich à la viande fumée et grillée avec gruyère
Féculent	1	Riz brun aux fines herbes	Pommes de terre farcies cuites au four	Pommes de terre mousseline	Riz pilaf aux légumes	Pommes mousseline à la crème	Riz blanc cuit à la vapeur	Purée de pommes de terre
Féculent	0 ou 1	Pommes de terre rôties au four	Pommes de terre frites	Nouilles chinoises	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites en forme de spirales	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites
Légumes	1	Rondelles de carotte cuites à la vapeur	Mélange de l'île-du-Prince-Edouard	Maïs en grains	Pois verts	Purée de navets	Légumes grillés aux fines herbes	Petits pois et carottes
Légumes	0 ou 1	Mélange de légumes d'hiver		Haricots verts entiers	Champignons et oignons sautés	Mélange d'hiver		Purée de courge rôtie
Fruits	6 à 8	Maximum de 2 variétés en conserve et d'une variété de fruits séchés; comprend les agrumes (orange, pamplemousse, etc.)						

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Boissons chaudes	3	Café, thé, chocolat chaud
Jus de fruits ou de légumes	3 à 5	2 à 3 jus de fruits purs (orange, pomme, canneberge) et 1 jus de légumes (V8)
Boissons laitières	2 à 3	Lait 1 %, 2 % et au chocolat
Boissons aromatisées aux fruits	0 à 2	Non requises
Boissons non laitières	0 à 2	Au besoin, des boissons sans lactose (lait de soya, de riz, etc.) à moins de 2 % contenant de la vitamine D et A
Boissons gazeuses	0 à 4	Non requises

Section des pâtes et des sandwiches

Pâtes	1	Pennes	Linguinis	Raviolis	Boucles	Fusillis	Rotinis	Tortellinis au fromage
Sauces	2	Alfredo au poulet/marinara	Crémeuse aux fruits de mer/pesto aux tomates séchées	Arrabiata avec saucisses/aux champignons	Crémeuse au poulet/herbes et ail	Bolognaise/au fromage	Carbonara/cari et légumes	Vongole/tomate

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Pains à sandwiches	2 à 4	Blanc, blé entier, multigrains						
Pains de composition spéciale	1 ou 2	Petits pains, tortillas (blancs et de grains entiers)						
Garnitures à sandwich#	1 ou 2	Salade de jambon	Salade aux fruits de mer	Salade au poulet	Salade de thon	Salade aux œufs	Salade de saumon	Salade César au poulet
Viandes à sandwich#	1 à 4	Poulet tranché/bœuf en tranches	Jambon de la Forêt-Noire/dinde tranchée	Rosbif/mortadelle	Pastrami/poulet en tranches	Porc en tranches/viande fumée	Dinde en tranches/salami	Jambon tranché/pepperoni
Condiments		Fromage, sel, poivre, sauce, laitue, oignon, tomates et autres ingrédients pour sandwiches						

*Un seul plat principal est requis/peut être omis.

#Les ingrédients à sandwiches ne sont pas obligatoires pour le souper et peuvent donc être omis.

Semaine 2								
Catégorie	Quantité	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe	1	Soupe à la dinde et aux nouilles	Soupe à l'oignon	Soupe Mulligatawny	Soupe au steak et aux légumes du Midwest	Chaudrée de poisson	Soupe au poulet et au riz	Au choix du chef
Plat principal 1	1	Sloppy Joes	Poulet parmigiana avec pain à l'ail	Boulettes de poulet aigres-douces	Bifteck de côte grillé sur charbon de bois	Longe de porc rôtie avec farce et sauce	Lasagnes avec pain à l'ail	Jambon acadien laqué au sirop d'érable

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Plat principal 2*	0 ou 1	Sole poêlée à la cajun avec quartier de lime	Cuisse d'agneau rôtie avec gelée à la menthe et sauce	Sauté de bœuf	Filet de morue mariné à la lime et à la coriandre	Saumon poêlé avec sauce à l'aneth	Sole avec farce à la sarriette	Cigares au chou
À la carte	1	Fusillis tricolores avec sauce primavera	Sandwich au bœuf et au fromage	Côtes de porc au miel et à l'ail (2x2)	Macaronis au fromage	Sandwich Reuben	Wrap sandwich club	Quiche lorraine
Féculent	1	Pommes de terre à l'anglaise	Riz sauvage cuit à la vapeur	Rouleaux de printemps aux légumes	Pommes de terre grelots rôties à l'ail et à la ciboulette	Riz à grain long au citron et au poivre	Purée de pommes de terre	Pommes de terre à la daupinoise
Féculent	0 ou 1	Pommes de terre frites	Pommes de terre rôties au four	Riz frit au poulet	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites en forme de spirales	Riz frit aux légumes
Légumes	1	Chou, carottes ou navet bouillis	Méli-mélo de légumes frais	Légumes sautés	Mélange de légumes d'hiver		Petits pois et carottes	Mini-carottes au miel et à l'estragon frais
Légumes	0 ou 1			Rondelles d'oignon	Champignons et oignons	Brocoli avec poivrons rouges grillés	Courge musquée fraîche	Mais en grains
Fruits	6 à 8	Maximum de 2 variétés en conserve et d'une variété de fruits séchés; comprend les agrumes (orange, pamplemousse, etc.)						
Boissons chaudes	3	Café, thé, chocolat chaud						
Jus de fruits ou de légumes	3 à 5	2 à 3 jus de fruits purs (orange, pomme, canneberge) et 1 jus de légumes (V8)						
Boissons laitières	2 à 3	Lait 1 %, 2 % et au chocolat						
Boissons aromatisées aux fruits	0 à 2	Non requises						

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Boissons non laitières	0 à 2	Au besoin, des boissons sans lactose (lait de soya, de riz, etc.) à moins de 2 % contenant de la vitamine D et A	
Boissons gazeuses	0 à 4	Non requises	

Section des pâtes et des sandwiches

pâtes	1	Radiateurs	Macaronis	Roues de charrette	Raviolis	Pennes	Linguinis	Boucles
Sauces	2	Alfredo au poulet/ marinara	Crémeuse aux fruits de mer/pesto aux tomates séchées	Arrabiata avec saucisses/ aux champignons	Crémeuse au poulet/herbes et ail	Bolognaise/au fromage	Carbonara/cari et légumes	Vongole/tomate
Pains à sandwiches	2 à 4	Blanc, blé entier, multigrains						
Pains de composition spéciale	1 ou 2	Petits pains, tortillas (blancs et de grains entiers)						
Garnitures à sandwich#	1 ou 2	Salade de jambon	Salade aux fruits de mer	Salade au poulet	Salade de thon	Salade aux œufs	Salade de saumon	Salade César au poulet
Vian­des à sandwich#	1 à 4	Poulet tranché/ bœuf en tranches	Jambon de la Forêt-Noire/dinde tranchée	Rosbif/ mortadelle	Pastrami/ poulet en tranches	Porc en tranches/viande fumée	Dinde en tranches/salami	Jambon tranché/pepperoni
Condiments		Fromage, sel, poivre, sauce, laitue, oignon, tomates et autres ingrédients pour sandwiches						

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

*Un seul plat principal est requis/peut être omis.

#Les ingrédients à sandwiches ne sont pas obligatoires pour le souper et peuvent donc être omis.

Souper		Semaine 3						
Catégorie	Quantité	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe	1	Soupe aux pois	Soupe au poulet et aux légumes	Soupe aux tomates	Soupe au bœuf et à l'orge	Chaudrée de maïs	Soupe au poulet et aux nouilles	Au choix du chef
Plat principal 1	1	Sauté de légumes et de fruits de mer à la sichuanaise	Bœuf bourguignon	Linguinis aux fruits de mer	Contre-filet grillé sur charbon de bois	Quart de poulet au miel et à l'ail	Longe de porc farcie et rôtie avec sauce	Côte de bœuf rôtie avec sauce à la crème
Plat principal 2*	0 ou 1	Poulet parmigiana	Cocotte de penne aux saucisses italiennes	Beefaroni	Fiétan cuit au four	Spaghettis à l'italienne avec pain à l'ail gratiné	Omelette de l'Ouest	Sandwich grillé au jambon et au fromage
À la carte	1	Sous-marin pizza cuit au four	Pierogis farcis de pommes de terre sautées avec du bacon et de l'oignon	Fajitas au poulet	Saucisse toscane	Pétoncles panés avec sauce tartare	Chili avec croustilles à l'ail en forme de bol	Quiche aux légumes grillés
Féculent	1	Mélange de riz sauvage	Nouilles aux œufs	Pommes de terre rôties au four	Pommes de terre au four servies avec crème sure et morceaux de bacon	Riz aux légumes	Pommes de terre rôties au four	Purée de pommes de terre
Féculent	0 ou 1	Fettucinis	Quartier de pommes de terre au parmesan	Pommes de terre frites	Pommes de terre frites	Pommes de terre en quartiers à la cajun	Riz sauvage	Pommes de terre frites
Légumes	1	Mélange du jardin	Tomates farcies	Mélange de légumes de l'Île-du-Prince-Édouard	Champignons et oignons sautés	Légumes racines grillés	Mini-carottes glacées	Mélange de légumes d'hiver
Légumes	0 ou 1		Mélange d'hiver		Macédoine de Californie		Brocoli cuit à la vapeur avec sauce au fromage	

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

Fruits	6 à 8	Maximum de 2 variétés en conserve et d'une variété de fruits séchés; comprend les agrumes (orange, pamplemousse, etc.)
Boissons chaudes	3	Café, thé, chocolat chaud
Jus de fruits ou de légumes	3 à 5	2 à 3 jus de fruits purs (orange, pomme, canneberge) et 1 jus de légumes (V8)
Boissons lactières	2 à 3	Lait 1 %, 2 % et au chocolat
Boissons aromatisées aux fruits	0 à 2	Non requises
Boissons non lactières	0 à 2	Au besoin, des boissons sans lactose (lait de soya, de riz, etc.) à moins de 2 % contenant de la vitamine D et A
Boissons gazeuses	0 à 4	Non requises

Section des pâtes et des sandwiches

Pâtes	1	Fusillis	Rotinis	Tortellinis	Radiateurs	Macaronis	Roues de charrette	Raviolis
Sauces	2	Alfredo au poulet/marinara	Crèmeuse aux fruits de mer/pesto aux tomates séchées	Arrabiata avec saucisses/aux champignons	Crèmeuse au poulet/herbes et ail	Bolognaise/au fromage	Carbonara/cari et légumes	Vongole/tomate
Pains à	2 à 4	Blanc, blé entier, multigrains						

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

sandwichs									
Pains de composition spéciale	1 ou 2	Petits pains, tortillas (blancs et de grains entiers)							
Garnitures à sandwich#	1 ou 2	Salade de jambon	Salade aux fruits de mer	Salade au poulet	Salade de thon	Salade aux œufs	Salade de saumon	Salade César au poulet	
Viaires à sandwich#	1 à 4	Poulet tranché/bœuf en tranches	Jambon de la Forêt-Noire/dinde tranchée	Rosbif/mortadelle	Pastrami/poulet en tranches	Porc en tranches/viande fumée	Dinde en tranches/salami	Jambon tranché/pepperoni	
Condiments		Fromage, sel, poivre, sauce, laitue, oignon, tomates et autres ingrédients pour sandwichs							

*Un seul plat principal est requis/peut être omis.

#Les ingrédients à sandwichs ne sont pas obligatoires pour le souper et peuvent donc être omis.

Desserts	LUNDI/MARDI	MERCREDI/JEUDI	VENDREDI/SAMEDI/DIMANCHE
Desserts préparés	1) Jell-O à la fraise 2) Gâteau au fromage et aux cerises (mélange)	1) Pouding au chocolat 2) Jell-O à la framboise	1) Mousse au citron 2) Pouding à la vanille
DESSERTS CUIITS AU	1) Carrés aux Rice Krispies	1) Carrés au chocolat	1) Barres aux fruits

Annexe B
Appendice 1 – Menus rotatifs

FOUR	2) Tarte à la crème aux bananes	2) Tarte à la cerise ou aux bleuets avec de la pâte brisée	2) Tarte aux pommes à la hollandaise
	3) Gâteau de la Forêt-Noire	3) Pain aux bananes	3) Gâteau au fromage, au chocolat blanc et à la framboise
	4) Biscuits au beurre d'arachide ou au sucre	4) Biscuits frigidaires ou aux pépites de chocolat	4) Biscuits double chocolat ou doigts de dame
	DEUX VARIÉTÉS, dont 1 faible en gras (sorbet, yogourt glacé)		
Crème glacée			
Yogourt	QUATRE VARIÉTÉS, dont au moins 2 faibles en gras		

Annexe C
Normes de qualité des aliments

NORMES DE QUALITÉ DES ALIMENTS

- N.B. Les caractéristiques des aliments suivants constituent la norme de qualité minimale acceptable. On acceptera les produits de remplacement uniquement si leur qualité est égale ou supérieure à celle des produits qu'ils remplacent.

Les codes de spécification correspondent à ceux du *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition, novembre 2000, ISBN 0-920391-20-6, qui est fourni par le Conseil des viandes du Canada (http://www.cmc-cvc.com/english/publications_e.asp).

Titre : Lait et crème

DESCRIPTION
Lait blanc 2 %
Lait au chocolat 2 %
Lait blanc écrémé
Crème de lait 10 %
Lait blanc 2 %
Lait au chocolat 2 %
Pots de crème de lait 18 %

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Titre : Pains et produits de boulangerie

DESCRIPTION
Pain blanc tranché dont la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale DOIT être située dans les 12 à 14 jours qui suivent la date de livraison
Pain blanc tranché à griller, Texas
Pain tranché à 100 % de blé entier dont la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale DOIT être située dans les 12 à 14 jours qui suivent la date de livraison
Pain multigrain
Pain aux raisins (pain aux raisins et à la cannelle également acceptable)
Pain français (tranches épaisses)
Pain de seigle noir
Petits pains à saucisse de 6 po, tranchés (aucun produit de remplacement)
Petits pains avec graines de sésame, petits pains à hamburger
Petits pains à hotdog, petits pains tranchés sur le côté ou sur le dessus
Petits pains kaiser
Petits pains à sandwich de 9 po, prétranchés (aucun produit de

Annexe C
Normes de qualité des aliments

remplacement)
Muffins anglais de préférence aux raisins ou aux raisins et à la cannelle, muffins de blé entier également acceptables, environ 62 g chacun
Muffins anglais nature, environ 62 g chacun
Bagels nature
Bagels au sésame
Bagels aux raisins et à la cannelle
Bagels 12 grains
Bagels de blé entier avec graines de sésame
Pain pita 8 po (aucun produit de remplacement)
Tortillas de blé entier et lin 10 po (aucun produit de remplacement)
Tortillas blanches originales 10 po (aucun produit de remplacement)
Tortillas à la tomate et au basilic 10 po (aucun produit de remplacement)
Tout autre produit supplémentaire non répertorié dans le présent tableau au prix de gros

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Titre : ŒUFS

Gros œufs frais de catégorie A du Canada, 56 g minimum par œuf, 180 œufs par boîte. Poids recommandé et servi : 56 grammes assurés
--

Titre : Fruits et légumes frais

DESCRIPTION
Pommes Royal Gala de calibre 113 uniquement (aucun produit de remplacement)
Pommes Granny Smith de calibre 113 uniquement (aucun produit de remplacement)
Pommes Red Delicious de calibre 113 uniquement (aucun produit de remplacement)
Pommes Golden Delicious de calibre 113 uniquement (aucun produit de remplacement)
Pommes McIntosh de calibre 125 uniquement (aucun produit de remplacement)
Bananes no. 1 Premium Chiquita ou Dole (aucun produit de remplacement)
Brocolis frais de calibre 18 (aucun produit de remplacement)
Choux verts frais
Cantaloups de calibre 18. Le MDN acceptera des cantaloups

Annexe C
Normes de qualité des aliments

de calibre 15 seulement s'il est impossible de se procurer des cantaloups de calibre 18. Seuls les cantaloups de calibre 15 seront acceptés en tant que produits de remplacement. Au moment de la commande, le MDN DOIT directement être informé du calibre des cantaloups qui seront livrés afin d'ajuster les quantités de cantaloups nécessaires.
Grosses carottes (pas géantes) (aucun produit de remplacement)
Choux-fleurs frais de calibre 12 (aucun produit de remplacement)
Céleris frais
Concombres anglais moyens de calibre 12 (aucun produit de remplacement)
Raisins verts sans pépins, uniquement de calibre moyen (aucun produit de remplacement)
Raisins rouges sans pépins, uniquement de calibre moyen (aucun produit de remplacement)
Melons miel de calibre 9 (aucun produit de remplacement)
Kiwis de calibre 36 dont le poids moyen est de 99 g (aucun produit de remplacement)
Citrons moyens de calibre 140 (aucun produit de

Annexe C
Normes de qualité des aliments

remplacement)
Laitues romaines de calibre 24 uniquement
Laitues Iceberg de calibre 24 uniquement
Champignons en vrac, uniquement de première qualité (aucun produit de remplacement)
Oignons espagnols en vrac (aucun produit de remplacement)
Oignons rouges (aucun produit de remplacement)
Oignons verts
Oranges de calibre 113 (aucun produit de remplacement)
Poivrons verts de calibre gros et de fantaisie (aucun produit de remplacement)
Poivrons orange de calibre gros et de fantaisie, poivrons de serre uniquement (aucun produit de remplacement)
Poivrons rouges de calibre gros et de fantaisie, poivrons de serre uniquement (aucun produit de remplacement)
Poivrons jaunes de calibre gros et de fantaisie, poivrons de serre uniquement (aucun produit de remplacement)
Pommes de terre blanches rondes « Chef » (diamètre de 2 3/4 à 4 1/2) (aucun produit de remplacement)
Pommes de terre à cuire au

Annexe C
Normes de qualité des aliments

four, de calibre 80 uniquement (aucun produit de remplacement)
Radis
Épinards
Courges, zucchinis
Tomates de calibre moyen, 6 x 7 uniquement (aucun produit de remplacement)
Navets
Melons d'eau sans pépins
Choux rouges
Tomates cerises
Salade mesclun
Choux frisés en fleurs, calibre 24 (aucun produit de remplacement)
Persil frais
Laitues romaines (emballées sous vide) (aucun produit de remplacement)
Salade composée de laitue, de chou rouge et de carottes râpées, lavée (prête à consommer)
Poires de calibre 110-120
Ananas
Courges Buttercup
Fraises, 8 à 12 boîtes d'une livre par caisse (boîtes d'une livre maximum)
Germes de luzerne

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Tout autre produit
supplémentaire non répertorié
dans le présent tableau au prix
coûtant plus 20 %

Titre : Viande, volaille et poisson

DESCRIPTION
Intérieur de ronde de bœuf de catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po (Canada), code de spécification : 168 SURGELÉ
Intérieur de ronde de bœuf de catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po (Canada), code de spécification : 168 FRAIS
Surlonge de bœuf de catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po maximum, code de spécification : C11 SURGELÉ
Surlonge de bœuf de catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po maximum, code de spécification : C11 FRAIS
Morceau de côte de bœuf désossé de catégorie A ou AA (prêt à cuire), bardage de 1/4 po maximum, code de spécification : 110 SURGELÉ
Morceau de côte de bœuf désossé de catégorie A ou AA (prêt à cuire), bardage de 1/4 po maximum, code de spécification : 110 FRAIS
Bifteck de surlonge de bœuf

Annexe C
Normes de qualité des aliments

coupé au centre, d'une épaisseur de 3/4 po, de catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po maximum, 8 oz. Code de spécification : 1180 A FRAIS
Bifteck de surlonge de bœuf coupé au centre, d'une épaisseur de 3/4 po, de catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po maximum, 8 oz. PAS emballés individuellement. Code de spécification : 1180 A SURGELÉ
Poitrine de bœuf marinée (pointe de poitrine) dégraissée à 83 %, de catégorie AA minimum (uniquement dans un seau contenant de la saumure, pas de produit de remplacement)
Viande de bœuf hachée dégraissée à 83 % ou plus (hachée deux fois), aucun organe ajouté. Code de spécification : 136 SURGELÉ
Viande de bœuf hachée dégraissée à 83 % ou plus (hachée deux fois), aucun organe ajouté. Code de spécification : 136 FRAIS
Viande de bœuf coupée en dés de 1 po (7 % de matière grasse). Code de spécification : 135 SURGELÉ
Foie de veau dépouillé et déveiné, portion de 4 oz, de catégorie AA minimum, SURGELÉ, Skylark (aucun produit de remplacement)
Ronde de rosbif cuite et fraîche Harvest Gold (aucun produit de remplacement)
Burgers de bœuf, portions de 4 oz,

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Maple Leaf® (aucun produit de remplacement)
Boulettes de viande grillées en portions de 1/2 oz entièrement cuites, SURGELÉ, Maple Leaf (aucun produit de remplacement)
Viande Donair régulière devant être prétranchée, Mr. Donair (aucun produit de remplacement)
Intérieur de ronde de veau désossé et roulé, code de spécification : C 31 SURGELÉ
Côtelettes de veau attendries deux fois, portions de 6 oz. Code de spécification : 1336 SURGELÉ
Côtelettes de veau attendries deux fois, portions de 6 oz. Code de spécification : 1336 SURGELÉ
Fesse de porc fraîche désossée et roulée, Canada, catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po. Code de spécification : 1402 R SURGELÉ
Fesse de porc fraîche désossée et roulée, Canada, catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po. Code de spécification : 1402 R FRAIS
Longe de porc désossée, Canada, catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po. Code de spécification : 413 SURGELÉ
Longe de porc désossée, Canada, catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po. Code de spécification : 413 FRAIS
Côtes levées sans tibia ni queue (code de spécification : 416 B), SURGELÉ, Olymel (aucun

Annexe C
Normes de qualité des aliments

produit de remplacement)
Côtes levées sans tibia ni queue (code de spécification : 416 B), FRAIS, Olymel (aucun produit de remplacement)
Côtelettes de porc, morceau du centre, portions de 4 oz, Canada, catégorie A ou AA. Code de spécification : 1412 SURGELÉ. Elles doivent être superposées.
Côtelettes de porc, morceau du centre, portions de 4 oz, Canada, catégorie A ou AA. Code de spécification : 1412 FRAIS.
Escalopes de porc, morceaux du centre de la longe désossée, attendries deux fois, catégorie A minimum, portions de 6 oz, SURGELÉ
Saucisses italiennes fumées et piquantes (boîte de 7 po, 4 kg) Schneider's SURGELÉ (aucun produit de remplacement)
Jambon toupie, FRAIS, Melrose (aucun produit de remplacement)
Pain de jambon (muscle solide), 5 kg, 4 po x 6 po (Pullman), 17 % de protéines, FRAIS
Cuisse de porc fumée, sans la patte, sans peau, faible teneur en eau (égouttée) FRAIS, Boucher (aucun produit de remplacement)
Jambon de la Forêt-Noire (muscle solide), 17 % de protéines, FRAIS, Olymel (aucun produit de remplacement)
Poulet de calibre 114, Canada, catégorie A, portions de 8 à 10 oz

Annexe C
Normes de qualité des aliments

environ. Code de spécification : 1232 SURGELÉ.
Poulet de calibre 114, Canada, catégorie A, portions de 8 à 10 oz environ. Code de spécification : 1232 FRAIS.
Poitrine de poulet naturelle désossée, portions de 6 oz, 20 % de protéines (teneur en eau et en sel seulement, pas de phosphate ni de volaille), FRAIS
Poitrine de poulet naturelle désossée, portions de 6 oz, 20 % de protéines (teneur en eau et en sel seulement, pas de phosphate ni de volaille), SURGELÉ, Valley House (aucun produit de remplacement)
Dés de poulet, viande naturelle (dés de 1/2 po), SURGELÉ, Flamingo (aucun produit de remplacement)
Cordon bleu de poulet, portions de 6 oz, SURGELÉ, Galco (aucun produit de remplacement)
Poulet à la Kiev, portions de 5 oz, SURGELÉ, Galco (aucun produit de remplacement)
Boulettes de poulet, SURGELÉ, Valley House (aucun produit de remplacement)
Lanières de poitrine de poulet (muscle solide) et TOUTE la viande blanche, SURGELÉ, Agro (aucun produit de remplacement)
Poitrine de poulet panée, 35 portions de 3,5 à 4 oz, SURGELÉ, Thunder Crunch de Galco vendue sous le logo Olymel

Annexe C
Normes de qualité des aliments

(aucun produit de remplacement)
Ailes de poulet nature (pilons et ailettes en deux morceaux), précuites, SURGELÉ, type 3 classe 9
Ailes de poulet nature (pilons et ailettes en deux morceaux), FRAIS, type 2 classe 9
Dinde utilité entière, catégorie A (10 kg et plus), SURGELÉ
Dinde utilité entière, catégorie A (10 kg et plus), FRAIS
Viande blanche solide de dinde cuisinée et rôtie, FRAIS, Flamingo (aucun produit de remplacement)
Poulet rôti pour fajitas, entièrement cuisiné (lanières pas acceptables), FRAIS, Maple Lodge (aucun produit de remplacement)
Lanières de poulet rôties pour fajitas (longueur : 4 po, largeur : 1 po, épaisseur : 3/8 po) entièrement cuisinées, SURGELÉ, Maple Leaf (aucun produit de remplacement)
Mortadelle, FRAIS, Lester's (aucun produit de remplacement)
Saucisses 5 po 12/lb (pur bœuf seulement), SURGELÉ, Maple Leaf (aucun produit de remplacement)
Pastrami en tranches, FRAIS, Shopsy® (aucun produit de remplacement)
Viande fumée style Montréal

Annexe C
Normes de qualité des aliments

FRAIS, Shopsy (aucun produit de remplacement)
Salami pur boeuf, FRAIS, Maple Leaf (aucun produit de remplacement)
Saucisses kolbassa, 3 kg, FRAIS, Maple Leaf (aucun produit de remplacement)
Crevettes crues étêtées, décortiquées, déveinées et équeutées de calibre 31-40 (tigre noir), SURGELÉ, Highliner (aucun produit de remplacement)
Crevettes légèrement panées de calibre 21-25, SURGELÉ, FPI (aucun produit de remplacement)
Simili-crabe, SURGELÉ, Reeds Choice (aucun produit de remplacement)
Salade de crevettes cuites (eau chaude) de calibre 90-130, équeutées et décortiquées, SURGELÉ, code FRI : 97052 (aucun produit de remplacement)
Pétoncles légèrement panées surgelées séparément, calibre 13-20, côte est du Canada, Highliner (aucun produit de remplacement)
Pétoncles surgelées séparément, calibre 30-40, côte est du Canada, Highliner (aucun produit de remplacement)
Soles surgelées séparément, portions de 6 oz, FPI (aucun produit de remplacement)
Longes de morue surgelées séparément, portions de 4 oz, Highliner (aucun produit de

Annexe C
Normes de qualité des aliments

remplacement)
Suprême de filets de saumon de l'Atlantique, portions de 6 oz, SURGELÉ, True North Salmon Co (aucun produit de remplacement)
Saumons entiers (Atlantique), FRAIS, 8 à 10 lb par saumon, True North (aucun produit de remplacement)
Darnes de saumon surgelées séparément, portions de 6 oz, Highliner (aucun produit de remplacement)
Filets de truite arc-en-ciel sans arêtes, portions de 6 à 7 oz, SURGELÉ, Mirabel (aucun produit de remplacement)
Darnes de flétan, portions de 6 oz, SURGELÉ, Mirabel (aucun produit de remplacement)
Filets de haddock recouverts d'une pâte croustillante à la bière, 112 g chacun, SURGELÉ, Highliner (aucun produit de remplacement)
Longes de haddock surgelées séparément, portions de 5 oz, Highliner (aucun produit de remplacement)
Morceaux de morue salée, 20 x 1 lb, SURGELÉ, Ocean Blue (aucun produit de remplacement)
Burgers du capitaine, 66 x 2,33 oz, SURGELÉ, Highliner (aucun produit de remplacement)
Porc et cretons assaisonnés,

Annexe C
Normes de qualité des aliments

LaFleur (aucun produit de remplacement)
Cuisse d'agneau du printemps désossée (origine : Nouvelle-Zélande), SURGELÉ
Lanières de steak grillées (longueur : 4 po, largeur : 1 po, épaisseur : 3/8 po) entièrement cuisinées, SURGELÉ, Maple Leaf (aucun produit de remplacement)
Bœuf cuisiné avec oignons et poivrons, The Original Philadelphia Cooked Steak, SURGELÉ (aucun produit de remplacement)
Brochettes de longe de porc assaisonnées, 40 x 85 g, SURGELÉ, Expresco (aucun produit de remplacement)
Brochettes de poitrine de poulet assaisonnées, 40 x 90 g, SURGELÉ, Expresco (aucun produit de remplacement)
Samoussas au bœuf, 60 x 42 g, SURGELÉ, Born Bay (aucun produit de remplacement)
Samoussas aux légumes, 60 x 42 g, SURGELÉ, Born Bay (aucun produit de remplacement)
Bœuf sans viande (bœuf de soya), lanières de taille moyenne, SURGELÉ, Oh Natural de Schneider's (aucun produit de remplacement)

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Titre : Articles d'épicerie divers

DESCRIPTION
Mélange à gâteau au chocolat, Quaker (aucun produit de remplacement)
Mélange à gâteau au chocolat blanc, Quaker (aucun produit de remplacement)
Mélange à brownie, Quaker (aucun produit de remplacement)
Mélange à gâteau au fromage, Shirriff (aucun produit de remplacement)
Chapelure de graham, Christie (aucun produit de remplacement)
Guimauves miniatures aux fruits, Kraft (aucun produit de remplacement)
Guimauves miniatures blanches, Kraft (aucun produit de remplacement)
Poudre pour gelée au citron, Shirriff (aucun produit de remplacement)
Poudre pour gelée à la lime, Shirriff (aucun produit de remplacement)
Poudre pour gelée à l'orange, Shirriff (aucun produit de remplacement)
Poudre pour gelée à la pêche, Shirriff (aucun produit de remplacement)
Poudre pour gelée à la framboise, Shirriff (aucun produit de remplacement)

Annexe C
Normes de qualité des aliments

remplacement)
Poudre pour gelée à la fraise, Shirriff (aucun produit de remplacement)
Garniture pour tarte à la pomme, E.D. Smith (aucun produit de remplacement)
Garniture pour tarte aux bleuets, E.D. Smith (aucun produit de remplacement)
Garniture pour tarte à la cerise, E.D. Smith (aucun produit de remplacement)
Garniture pour tarte au citron, Shirriff (aucun produit de remplacement)
Mélange pour pouding instantané à la banane, Shirriff (aucun produit de remplacement)
Mélange pour pouding instantané au caramel, Shirriff (aucun produit de remplacement)
Mélange pour pouding instantané au chocolat, Shirriff (aucun produit de remplacement)
Mélange pour pouding instantané à la vanille, Shirriff (aucun produit de remplacement)
Farine tout usage, Robin Hood (aucun produit de remplacement)
Farine à pâtisserie, Monarch de ADM (aucun produit de remplacement)
Flocons d'avoine, Robin Hood (aucun produit de remplacement)
Cassonade, Lantic (aucun produit de remplacement)
Sucre glace, Lantic (aucun produit de

Annexe C
Normes de qualité des aliments

remplacement)
Sucre blanc, Lantic (aucun produit de remplacement)
Sucre blanc en sachets individuels, Lantic (aucun produit de remplacement)
Morceaux de bacon, Schneiders (aucun produit de remplacement)
Mélange à sauce au bœuf, Knorr (aucun produit de remplacement)
Mélange à sauce au poulet, Knorr (aucun produit de remplacement)
Mélange à sauce au jus, Knorr (aucun produit de remplacement)
Céréales de différentes sortes en sachets individuels, Kellogg's (aucun produit de remplacement)
Cheerios, General Mills (aucun produit de remplacement)
Cheerios au miel et aux noix, General Mills (aucun produit de remplacement)
Cheerios multigrain, General Mills (aucun produit de remplacement)
Avoine croquante, General Mills (aucun produit de remplacement)
Barres granola aux fruits Val Nature, General Mills (aucun produit de remplacement)
Lucky Charms, General Mills (aucun produit de remplacement)
Céréales Raisin Bran, paquet de groupage, Kellogg's (aucun produit de remplacement)
Céréales Rice Krispies, paquet de groupage, Kellogg's (aucun produit de remplacement)

Annexe C
Normes de qualité des aliments

de remplacement)
Céréales Harvest Crunch, Quaker (aucun produit de remplacement)
Gruau nature en sachets individuels, Quaker (aucun produit de remplacement)
Gruau de différentes sortes en sachets individuels, Quaker (aucun produit de remplacement)
Biscuits fourrés de crème de fruits, Peek Frean (aucun produit de remplacement)
Biscuits Fudgee-O, Christie (aucun produit de remplacement)
Sablés, Peek Frean (aucun produit de remplacement)
Biscuits aux brisures de chocolat, Peek Frean (aucun produit de remplacement)
Barres tendres Chewy au chocolat, Quaker (aucun produit de remplacement)
Craquelins aux oignons, Christie (aucun produit de remplacement)
Craquelins nature Ritz, Christie (aucun produit de remplacement)
Craquelins aux légumes, Christie (aucun produit de remplacement)
Craquelins Dippers de bacon, Christie (aucun produit de remplacement)
Craquelins en sachets individuels, Christie (aucun produit de remplacement)
Croûtons assaisonnés, Brownberry Ovens (aucun produit de

Annexe C
Normes de qualité des aliments

remplacement)
Chapelure de pain blanc seulement, Branded (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette César crémeuse, Kraft (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette italienne Golden, Kraft (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette grecque fêta et origan, Kraft (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette italienne piquante, Kraft (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette Ranch, Kraft (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette Mille-Îles en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette française en sachets individuels, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette italienne en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette Ranch en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de

Annexe C
Normes de qualité des aliments

remplacement)
Vinaigrette française en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette italienne en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette Ranch en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement)
Mayonnaise faible en calories, Kraft (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette Salad Bowl, Kraft (aucun produit de remplacement)
Miracle Whip, Kraft (aucun produit de remplacement)
Raifort, Mrs. Whytes (aucun produit de remplacement)
Confiture de bleuets en portions individuelles, Smucker's Pure (aucun produit de remplacement)
Confiture de framboises en portions individuelles, Smucker's Pure (aucun produit de remplacement)
Tartinade Double Fruit aux fraises en portions individuelles, Smucker's Pure (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette au vinaigre balsamique en

Annexe C
Normes de qualité des aliments

portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette César légère en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement)
Vinaigrette italienne légère en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement)
Beurre d'arachide, Kraft ou Jiffy (aucun produit de remplacement)
Cheese Whiz, Kraft (aucun produit de remplacement)
Miel en portions individuelles, Kraft (aucun produit de remplacement)
Miel, Beekist (aucun produit de remplacement)
Haricots communs, Primo (aucun produit de remplacement)
Haricots blancs, Branded (aucun produit de remplacement)
Pois cassés jaunes, Branded (aucun produit de remplacement)
Orge mondé, Branded (aucun produit de remplacement)
Vin blanc de cuisine sans alcool, Rudersheim distribué par Elco (aucun produit de remplacement)
Vin rouge de cuisine sans alcool,

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Rudersheim distribué par Elco (aucun produit de remplacement)
Fécule de maïs du Canada (aucun produit de remplacement)
Haricots à la sauce tomate, Paula (aucun produit de remplacement)
Maïs en crème, Paula (aucun produit de remplacement)
Champignons (morceaux et pieds) (Amérique du Nord), Riviera (aucun produit de remplacement)
Purée de tomates, Heinz (aucun produit de remplacement)
Tomates en dés, Primo (aucun produit de remplacement)
Tomates entières, Bell' Orto (aucun produit de remplacement)
Betteraves en tranches, Paula (aucun produit de remplacement)
Pâte à crêpes complète, Robin Hood (aucun produit de remplacement)
Sirop pour crêpes, Old Style (aucun produit de remplacement)
Riz à longs grains, Uncle Ben's (aucun produit de remplacement)
Pâtes, farfalles moyennes, Primo (aucun produit de remplacement)
Pâtes, nouilles aux œufs, grandes, Italtasta (aucun produit de remplacement)
Pâtes, fettucines, Italtasta (aucun produit de remplacement)
Pâtes, fusillis, Italtasta (aucun produit de remplacement)

Annexe C
Normes de qualité des aliments

de remplacement)
Pâtes, lasagnes, Italpasta (aucun produit de remplacement)
Pâtes, macaronis (coudes), Italpasta (aucun produit de remplacement)
Pâtes, spaghettis de 10 po, Italpasta (aucun produit de remplacement)
Pâtes, penne rigates, Italpasta (aucun produit de remplacement)
Pâtes, radiateurs tricolores, Italpasta (aucun produit de remplacement)
Pâtes, rotinis, Italpasta (aucun produit de remplacement)
Sauce pour pâtes, Alfredo, Knorr (aucun produit de remplacement)
Sauce pour pâtes, Parma Rosa, Knorr (aucun produit de remplacement)
Mélange pour sauce hollandaise, Knorr (aucun produit de remplacement)
Betteraves tranchées marinées, Bick's (aucun produit de remplacement)
Oignons cocktail marinés, Mrs. Whytes (aucun produit de remplacement)
Cornichons tranchés, Bick's (aucun produit de remplacement)
Cornichons à l'aneth tranchés pour hamburger, Bick's (aucun produit de remplacement)
Cornichons casher à l'aneth, Bick's (aucun produit de remplacement)
Piments forts en rondelles, Bick's

Annexe C
Normes de qualité des aliments

(aucun produit de remplacement)
Cornichons, Bick's (aucun produit de remplacement)
Olives manzanilla marinées, Trans Alpine (aucun produit de remplacement)
Piments marinés, Mrs. Whytes (aucun produit de remplacement)
Mélange de cornichons doux, Bick's (aucun produit de remplacement)
Choucroute, Bick's (aucun produit de remplacement)
Ail haché dans de l'huile
Compote en portions individuelles, Kraft (aucun produit de remplacement)
Moitiés de pêches dans un sirop léger, Tropic (aucun produit de remplacement)
Tranches d'ananas dans leur jus, Dole (aucun produit de remplacement)
Moitiés de poires dans un sirop léger, Tropic (aucun produit de remplacement)
Quartiers de mandarines, Tropic (aucun produit de remplacement)
Quartiers de pamplemousses, SunGem (aucun produit de remplacement)
Sel en salière jetable, Diamond (aucun produit de remplacement)
Sel en sachets individuels, Wings (aucun produit de remplacement)
Poivre en poivrière jetable, Diamond (aucun produit de remplacement)

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Poivre en sachets individuels, Wings (aucun produit de remplacement)
Sel de table, Windsor (aucun produit de remplacement)
Préparation pour soupe au bœuf, Stafford (aucun produit de remplacement)
Préparation pour soupe au poulet, Stafford (aucun produit de remplacement)
Mélange à soupe au poulet et aux nouilles, Soupe du jour Lipton (aucun produit de remplacement)
Mélange à soupe aux pois de chez nous, Soupe du jour Lipton (aucun produit de remplacement)
Mélange à soupe minestrone, Soupe du jour Lipton (aucun produit de remplacement)
Mélange à soupe à la dinde fumée et au riz, Soupe du jour Lipton (aucun produit de remplacement)
Mélange à soupe aux légumes et au bœuf, Soupe du jour Lipton (aucun produit de remplacement)
Sauce soya, Wong Wing (aucun produit de remplacement)
Sauce soya en portions individuelles, Wong Wing (aucun produit de remplacement)
Sauce à steak 57, Heinz (aucun produit de remplacement)
Sauce à steak A-1, Intercorp Excellence Foods (aucun produit de remplacement)
Sauce à steak H.P produite et

Annexe C
Normes de qualité des aliments

distribuée par Heinz (aucun produit de remplacement)
Sauce barbecue, Richardson's (aucun produit de remplacement)
Sauce barbecue en portions individuelles, Kraft (aucun produit de remplacement)
Moutarde au miel en portions individuelles Richardson's distribuée par Heinz (aucun produit de remplacement)
Sauce aigre-douce en portions individuelles, Kraft (aucun produit de remplacement)
Sauce au miel et à l'ail, Sauce maker (aucun produit de remplacement)
Sauce teriyaki, Sauce maker (aucun produit de remplacement)
Sauce douce pour shishtaouk, Bonte (aucun produit de remplacement)
Ketchup Cry O Vac, Heinz (aucun produit de remplacement)
Ketchup en bouteille en plastique, Heinz (aucun produit de remplacement)
Ketchup, Heinz (aucun produit de remplacement)
Moutarde, Heinz (aucun produit de remplacement)
Moutarde en portions individuelles, Heinz (aucun produit de remplacement)
Relish en portions individuelles, Heinz (aucun produit de remplacement)
Relish au maïs sucré, Bick's

Annexe C
Normes de qualité des aliments

(aucun produit de remplacement)
Sauce chili, Heinz (aucun produit de remplacement)
Sauce salsa douce, Pace Chunky (aucun produit de remplacement)
Sauce marinara, Bell' Orto, Heinz (aucun produit de remplacement)
Cônes moyens gaufrés et sucrés, Rio brand de Baxter's ou Joy Brand (aucun produit de remplacement)
Mactres d'Amérique hachées, Sea Watch (aucun produit de remplacement)
Palourdes japonaises, Deep Cove (aucun produit de remplacement)
Nectar de myes, Captain Fred (désormais vendu sous le logo de Sea Watch) (aucun produit de remplacement)
Thon pâle en morceaux dans l'eau, Oceans (aucun produit de remplacement)
Saumon rose, Oceans (aucun produit de remplacement)
Vinaigre blanc, Heinz (aucun produit de remplacement)
Sauce Worcestershire, Lea & Perrin (aucun produit de remplacement)
Aérosol de cuisson, Pam (aucun produit de remplacement)
Huile de canola Harvest Hi Lo, huile de friture 0 gras trans, en cubitainer avec antimousse (aucun produit de remplacement)
Huile de canola Canola Harvest de

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Canbra (aucun produit de remplacement)
Huile d'olive extra vierge, Carapelli (aucun produit de remplacement)
Shortening (boulangerie), Snowflake (aucun produit de remplacement)
Jus de tomate, Heinz (aucun produit de remplacement)
Jus de légumes V-8, Plastishield seulement (aucun produit de remplacement)
Jus d'orange en bouteille PET seulement, Everfresh (aucun produit de remplacement)
Jus de pomme en bouteille PET seulement, Everfresh (aucun produit de remplacement)
Cocktail de pamplemousse rouge rubis en bouteille PET seulement, Everfresh (aucun produit de remplacement)
Punch aux fruits en bouteille PET seulement, Everfresh (aucun produit de remplacement)
Cocktail de canneberge en bouteille PET seulement, Everfresh (aucun produit de remplacement)
Jus de pomme en berlingots, Oasis de Lassonde (aucun produit de remplacement)
Jus d'orange en berlingots, Oasis de Lassonde (aucun produit de remplacement)
Jus de 7 fruits tropicaux en berlingots, Oasis de Lassonde (aucun produit de remplacement)
Boisson instantanée à la pomme,

Annexe C
Normes de qualité des aliments

concentré Vitality (aucun produit de remplacement)
Boisson instantanée passion/orange/goyave, concentré Vitality (aucun produit de remplacement)
Boisson instantanée à l'orange, concentré Vitality (aucun produit de remplacement)
Boisson instantanée au pamplemousse rouge rubis, concentré Ocean Spray (aucun produit de remplacement)
Jus de tomate, concentré dans une caisse-outre, BC Pride (aucun produit de remplacement)
Cristaux à saveur de cerise, Lipton (aucun produit de remplacement)
Cristaux à saveur de pêche, Lipton (aucun produit de remplacement)
Cristaux à saveur de fraise et de kiwi, Lipton (aucun produit de remplacement)
Cristaux à saveur de framboise bleue, Lipton (aucun produit de remplacement)
Cristaux à saveur de punch tropical, Lipton (aucun produit de remplacement)
Cristaux à saveur de raisin, Lipton (aucun produit de remplacement)
Cristaux à saveur d'orange, Lipton (aucun produit de remplacement)
Cristaux à saveur d'ananas, d'orange et de banane, Lipton (aucun produit de remplacement)
Coffee-Mate en portions individuelles,

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Carnation (aucun produit de remplacement)
Lait évaporé, Carnation (aucun produit de remplacement)
Chocolat chaud en portions individuelles, Swiss Treat (aucun produit de remplacement)
Sachets de thé (étiquetés) donnant 1 tasse, Tetley (non emballés individuellement) (aucun produit de remplacement)
Café instantané en portions individuelles, Maxwell House (aucun produit de remplacement)
Whirl (beurre liquide), ACH (aucun produit de remplacement)
Beurre, Dairy Town (aucun produit de remplacement)
Beurre en portions individuelles, Lactancia (aucun produit de remplacement)
Margarine en portions individuelles, Becel (aucun produit de remplacement)
Margarine molle, Monarch (aucun produit de remplacement)
Œufs entiers liquides, Burnabrae Farms (aucun produit de remplacement)
Fromage, cheddar moyen (orange), Kraft (aucun produit de remplacement)
Fromage, cheddar marbré, Kraft (aucun produit de remplacement)
Fromage, cheddar doux râpé, Kraft (aucun produit de remplacement)
Fromage, mozzarella râpée, Racolli

Annexe C
Normes de qualité des aliments

(aucun produit de remplacement)
Fromage, parmesan râpé, Delissio (aucun produit de remplacement)
Fromage, parmesan en copeaux, Delissio de Kraft (aucun produit de remplacement)
Fromage en tranches ruban, Clover Valley (aucun produit de remplacement)
Fromage blanc en tranches pour sous-marin, Diamond (aucun produit de remplacement)
Fromage suisse, Kraft (aucun produit de remplacement)
Fromage Havarti Danesborg distribué par Brights Cheese House (aucun produit de remplacement)
Fromage cheddar vieilli, Black Diamond (aucun produit de remplacement)
Fromage Monterey Jack, Casino (aucun produit de remplacement)
Fromage fêta, Krinos (aucun produit de remplacement)
Fromage à la crème Philadelphia, Kraft (aucun produit de remplacement)
Fromage à la crème Philadelphia, Kraft (aucun produit de remplacement)
Fromage à la crème aux fines herbes et à l'ail Philadelphia, Kraft (aucun produit de remplacement)
Fromage à la crème aux fraises Philadelphia, léger seulement, Kraft

Annexe C
Normes de qualité des aliments

(aucun produit de remplacement)
Garniture Nutrifil, Nutrifil (aucun produit de remplacement)
Salade de fruits frais (mélange de morceaux de fruits) dans un sirop léger, Sun Gem code produit 5400 (aucun produit de remplacement)
Salade de choux, King's seulement, en seaux (aucun produit de remplacement)
Salade de macaronis, King's seulement, en seaux (aucun produit de remplacement)
Salade de macaronis au fromage, Keybrand seulement, en seaux (aucun produit de remplacement)
Salade de pommes de terre, Johnston's de Keybrand seulement, en seaux (aucun produit de remplacement)
Pommes de terre frites coupe 3/8, non pelées, Lamb Weston ou McCain seulement (aucun produit de remplacement)
Cubes de pommes de terre assaisonnés, Cavendish Farms ou McCain seulement (aucun produit de remplacement)
Pommes de terre frites assaisonnées coupe ondulée, Lamb Weston ou McCain (aucun produit de remplacement)
Pommes de terre tranchées, Lamb Weston (aucun produit de remplacement)
Pointes d'asperges entières, Canada, catégorie A, Omstead

Annexe C
Normes de qualité des aliments

(aucun produit de remplacement)
Choux de Bruxelles, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Mélange de légumes style californien, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Haricots verts à la française, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Haricots verts coupés, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Haricots verts entiers, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Mélange de légumes style italien, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Maïs à grains entiers, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Haricots de Lima, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Mélange de légumes style scandinave, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Mélange de légumes style oriental, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Mélange de légumes style sud-ouest, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Petits pois, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Petits pois et carottes, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
International Classic, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Haricots jaunes coupés, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Mini-carottes entières, Canada, catégorie A, Arctic Gardens (aucun produit de remplacement)
Mélange d'hiver, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement)
Mélange de l'Île-du-Prince-Édouard, Canada, catégorie A, Arctic Gardens (aucun produit de remplacement)
Poivrons verts en dés, Omstead (aucun produit de remplacement)
Poivrons rouges en dés, Omstead (aucun produit de remplacement)
Mélange pour ragoût (mélange de pommes de terre, de rutabagas, de carottes et d'oignons), Arctic Gardens no 30003 (aucun produit de remplacement)
Mélange à mirepoix, (mélange de carottes, de céleris et d'oignons), Arctic Gardens (aucun produit de remplacement)
Bagels aux bleuets, Dough Delight (aucun produit de remplacement)

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Bagels nature, Dough Delight (aucun produit de remplacement)
Bagels de blé au miel, Dough Delight (aucun produit de remplacement)
Brioques à la cannelle, du congélateur au four, Pillsbury (aucun produit de remplacement)
Brioques à la cannelle, du congélateur au four, Pillsbury (aucun produit de remplacement)
Pâtisseries aux pommes, Rich's (aucun produit de remplacement)
Pâtisseries aux framboises, Rich's (aucun produit de remplacement)
Mélange à muffins aux bananes, Quaker (aucun produit de remplacement)
Mélange à muffins aux bleuets, Quaker (aucun produit de remplacement)
Mélange à muffins aux carottes, Quaker (aucun produit de remplacement)
Mélange à muffins aux carottes et à l'ananas, Slim Sensations de Quaker (aucun produit de remplacement)
Mélange à muffins « Morning Glory », Quaker (aucun produit de remplacement)
Mélange de pâte à biscuits, saveurs variées, English Bay (aucun produit de remplacement)
Pâte feuilletée, Pepperidge Farm de Campbell's (aucun produit de remplacement)
Fonds de tarte sucrés de 3 po, Rich's

Annexe C
Normes de qualité des aliments

(aucun produit de remplacement)
Assortiment de barres Nanaimo, Gourmet Baker (aucun produit de remplacement)
Gâteau étagé aux fraises et à la crème, coupé en 8, Gourmet Baker, code 20100 (aucun produit de remplacement)
Gâteau au citron, Gourmet Baker (aucun produit de remplacement)
Assortiment de gâteaux, Gourmet Baker (aucun produit de remplacement)
Assortiment de barres dessert, Sara Lee, no 921120 (aucun produit de remplacement)
Gâteau blanc sans glaçage, Sara Lee (aucun produit de remplacement)
Chaussons aux pommes saupoudrés de sucre, Rich's (aucun produit de remplacement)
Pâtés impériaux à la viande, Wong Wing (aucun produit de remplacement)
Mélange à omelette au fromage cheddar, Prestige (aucun produit de remplacement)
Mélange à omelette nature, Prestige (aucun produit de remplacement)
Mélange à omelette de l'Ouest, Prestige (aucun produit de remplacement)
Pain pita, Bonte (aucun produit de remplacement)
Tortillas rigides de 8 po, Pepe (aucun produit de remplacement)

Annexe C
Normes de qualité des aliments

produit de remplacement)
Tortillas rigides de 10 po, El Milagro (aucun produit de remplacement)
Tortillas rigides aux épinards de 10 po, El Milagro (aucun produit de remplacement)
Tortillas rigides à la salsa de 10 po, El Milagro (aucun produit de remplacement)
Tarte aux pommes (non cuite), Sarsfield (aucun produit de remplacement)
Tarte aux bleuets (non cuite), Sarsfield (aucun produit de remplacement)
Tarte aux cerises (non cuite), Sarsfield (aucun produit de remplacement)
Tarte aux fraises et à la rhubarbe, Sarsfield (aucun produit de remplacement)
Tarte à la crème aux bananes (à décongeler avant de servir), Chef Pierre (aucun produit de remplacement)
Tarte à la crème au chocolat (à décongeler avant de servir), Chef Pierre (aucun produit de remplacement)
Tarte à la crème à la noix de coco (à décongeler avant de servir), Chef Pierre (aucun produit de remplacement)
Pérogies au fromage, Chemo (aucun produit de remplacement)
Manicotis farcis au fromage, Casa Dia (aucun produit de remplacement)

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Tortellinis arc-en-ciel aux trois fromages, Olivieri (aucun produit de remplacement)
Tortellinis au bœuf, Olivieri (aucun produit de remplacement)
Cannellonis au fromage et aux épinards, Olivieri (aucun produit de remplacement)
Cannellonis au bœuf, Olivieri (aucun produit de remplacement)
Raviolis au fromage, Casa Dia (aucun produit de remplacement)
Gâteau renversé à l'orange et aux canneberges, Tasty Selection de Quaker (aucun produit de remplacement)
Gâteau renversé aux pommes et à la cannelle, Tasty Batters de Quaker (aucun produit de remplacement)
Gâteau renversé au citron, Tasty Selection de Quaker (aucun produit de remplacement)
Gâteau renversé au chocolat et à la framboise, Tasty Batters de Quaker (aucun produit de remplacement)
Crêpes congelées, Kellogg's (aucun produit de remplacement)
Gaufres aux bleuets, Kellogg's (aucun produit de remplacement)
Gaufres nature, Kellogg's (aucun produit de remplacement)
Pizza au pepperoni de 16 po, McCain (aucun produit de remplacement)
Pizza aux trois fromages de 16 po, McCain

Annexe C
Normes de qualité des aliments

(aucun produit de remplacement)
Pizza végétarienne de 16 po, McCain (aucun produit de remplacement)
Pizza Deluxe de 16 po, McCain (aucun produit de remplacement)
Pizza hawaïenne (jambon et ananas) de 16 po, McCain (aucun produit de remplacement)
Pizza Freschetta style pizzeria de 16 po Viande en plus, McCain (aucun produit de remplacement)
Spanakopita, J.M. Schneider (aucun produit de remplacement)
Cigares au chou, Campbell's (aucun produit de remplacement)
Croûte à pizza de 7 po (précuite), Rich's (aucun produit de remplacement)
Yogourt, assortiment de saveurs, en contenants de 125 g, Dairyland (aucun autre format ou marque)
Crème glacée à la vanille, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement
Crème glacée au chocolat, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement
Crème glacée aux fraises, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement
Crème glacée à l'érable et aux noix, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement
Crème glacée au caramel écossais, Baxter, Northumberland, Farmers ou

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Scotsburn uniquement
Crème glacée au gâteau au fromage et à la framboise, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement
Crème glacée « Heavenly Hash », Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement
Crème glacée « Death by Chocolate », Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement
Crème glacée au caramel et aux pacanes, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement
Crème glacée « Puppy Paws », Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement
Crème glacée à la vanille, en portions individuelles, Northumberland, Farmers ou Scotsburn (aucun produit de remplacement)
Crème glacée au chocolat, en portions individuelles, Northumberland, Farmers ou Scotsburn (aucun produit de remplacement)
Crème glacée aux fraises, en portions individuelles, Northumberland, Farmers ou Scotsburn (aucun produit de remplacement)
Crème glacée avec tourbillon de caramel écossais, en portions individuelles, Northumberland, Farmers ou Scotsburn (aucun produit de remplacement)
Crème sure, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement
Fromage cottage, Baxter, Northumberland, Farmers ou

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Scotsburn uniquement (quantité estimée à un contenant de 500 g)
So Nice original, boisson au soya enrichie, Soya World (aucun produit de remplacement)
So Nice au chocolat, boisson au soya enrichie, Soya World (aucun produit de remplacement)
So Good au chocolat, boisson de soya UHT, Soya World (aucun produit de remplacement)
So Good à la vanille, boisson de soya UHT, Soya World (aucun produit de remplacement)
So Good aux fraises, boisson de soya UHT, Soya World (aucun produit de remplacement)
Biscuits aux brisures de chocolat (à décongeler avant de servir), English Bay (aucun produit de remplacement)
Biscuits aux brisures de chocolat et aux pacanes (à décongeler avant de servir), English Bay (aucun produit de remplacement)
Biscuits aux morceaux de chocolat (à décongeler avant de servir), English Bay (aucun produit de remplacement)
Biscuits au chocolat blanc et aux noix de macadamia (à décongeler avant de servir), English Bay (aucun produit de remplacement)
Biscuits double chocolat (à décongeler avant de servir), English Bay (aucun produit de remplacement)
Biscuits à l'avoine et aux raisins (à

Annexe C
Normes de qualité des aliments

décongeler avant de servir), English Bay (aucun produit de remplacement)
Gros croissants tranchés (à décongeler avant de servir), Gourmet Baker (aucun produit de remplacement)
Jus de canneberges Vitality (PAS), 10 litres, Vitality, code 107743 (aucun produit de remplacement) (PAS = Prêt à servir)
Jus d'orange Vitality (PAS), 10 litres, Vitality, code 820275 (aucun produit de remplacement)
Jus de pomme Vitality (PAS), 10 litres, Vitality, code 820276 (aucun produit de remplacement)
Boisson isotonique à la framboise bleue Vitality Velocity, 10 litres, Vitality, code 140138 (aucun produit de remplacement)
Boisson à la pêche en caisse-outre, 10 litres, Vitality, code 111258 (aucun produit de remplacement)
Thé glacé en caisse-outre, 10 litres, Vitality, code 111260 (aucun produit de remplacement)
Boisson à la framboise en caisse-outre, 10 litres, Vitality, code 111284 (aucun produit de remplacement)
Cocktail aux canneberges en caisse-outre, 12 litres, Vitality de Ocean Spray, code 110975 (aucun produit de remplacement)
Jus d'ananas Express-Vitality, 4 x 3 litres, Vitality, code 109125 (aucun produit de remplacement)

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Annexe D
Norme sur la taille minimale des portions

NORME SUR LA TAILLE MINIMALE DES PORTIONS

DÉJEUNER

ŒUFS, GROS CALIBRE	2 par personne
JAMBON/BACON DE DOS	45 g (cru)
BACON	3 tranches (40 à 48 tranches par kilo) (cru)
SAUCISSES	2 par personne
FROMAGE	30 g
CRÊPES	2 louches de pâte de 90 ml
PAIN DORÉ	2 tranches
MUFFIN	130 g
BAGEL	110 g
CROISSANTS	60 g
JUS (au verre)	250 ml
LAIT (2 %, 1 %, écrémé, au chocolat ou sans lactose)	250 ml
RÔTIES	2 tranches (de 35 g chacune)
CÉRÉALES AVEC LAIT CHAUD	175 ml (cuites) et 125 ml de lait
CÉRÉALES AVEC LAIT FROID	250 ml (volume) et 125 ml de lait

Annexe D
Norme sur la taille minimale des portions

DÎNER ET SOUPER

SOUPE	250 ml
VIANDE ET VOLAILLE DÉOSSÉES	180 g (cuite)
BIFTECK (DÉOSSÉ)	225 g (cru)
BIFTECKS ET CÔTELETTES (NON DÉOSSÉS)	250 g (crus)
POISSON (DARNES, FILETS)	150 g (crus)
MORCEAUX DE POULET (NON DÉOSSÉS)	275 g (crus)
PLATS EN COCOTTE	300 g (cuits)
PÂTES AVEC SAUCE (PLAT PRINCIPAL)	150 g de pâtes et 175 ml de sauce
RAGOÛTS	300 g (cuits)
SANDWICH À TROIS ÉTAGES	1 par personne (90 g de viande)
BURGERS	2 par personne (167 g) (crus)
HOT-DOGS	80 g (2 de 40 g ou 1 de 80 g)
SOUS-MARIN (15 cm de long)	1 par personne (90 g de viande en tranches ou 110 g de garniture)
PIZZA	1 pointe par personne (1/6 d'une pizza de 40 cm), 240 g
TACOS	2 par personne
BURRITO	1 par personne
SANDWICH	1 par personne (90 g de viande tranchée ou 110 g de garniture)
GARNITURE À SANDWICH – SALADE	110 g
GARNITURE À SANDWICH – VIANDE TRANCHÉE	90 g
VIANDE TRANCHÉE – POUR PLAT FROID	90 g

Annexe D Norme sur la taille minimale des portions	
POMMES DE TERRE, RIZ, PÂTES (ACCOMPAGNEMENT)	125 g (cuits)
LÉGUMES	90 g
LAIT (2 %, 1 %, écrémé, au chocolat ou sans lactose) et boissons froides	250 ml
BOISSONS CHAUDES	250 ml
BUFFET À SALADE	bol de 15 cm ou assiette de 20 cm (se reporter à l'annexe B)
FRUITS EN CONSERVE	175 ml
FRUITS FRAIS (INDIVIDUELS)	1 par personne
RAISINS, BAIES ET FRUITS TRANCHÉS	125 ml ou 90 g
POUDING	125 ml
JELL-O	125 ml
CRÈME GLACÉE	125 ml
YOGOURT AUX FRUITS	150 ml
GÂTEAU	1 morceau (5 cm × 5 cm × 2,5 cm)
TARTE	1 morceau (1/8 d'une tarte de 22 cm)
CARRÉS	1 carré (5 cm × 5 cm × 2,5 cm)
BISCUITS (7,5 cm de diamètre)	2 par personne
BISCUITS (12,5 cm de diamètre)	1 par personne
BEIGNES ET PETITS PAINS SUCRÉS	1 par personne
PAIN	1 tranche
PETITS PAINS	1 par personne

Annexe E

Évaluation du rendement de l'entrepreneur

Évaluation du rendement de l'entrepreneur

1. Les repas du service de repas et les repas transportés servis dans le cadre du présent contrat doivent faire l'objet d'une évaluation et d'une inspection de la part d'un représentant du MDN (ci-après désigné SR, à savoir l'officier des services d'alimentation [O Svc Alim]/surveillant du rendement [SR]).
2. Tous les repas du service de repas et les repas transportés doivent être soumis à une inspection et à une évaluation, et ce d'après les critères établis dans le tableau des exigences et des tâches de l'annexe E -2. Annexe E -1
3. Chaque tâche énumérée à l'annexe E-1, dans la mesure où elle s'applique au repas servi, sera évaluée et notée par le SR, qui doit évaluer dans quelle mesure l'entrepreneur a respecté les exigences de rendement pour chacune des tâches accomplies. Les éléments d'évaluation de l'annexe E-2 serviront de guide au SR pour l'attribution des notes. Annexe E -1. Toute tâche énumérée à l'annexe E-2 qui n'est pas accomplie ne sera pas évaluée, et l'échelle de notation sera ajustée en conséquence.
4. Le résultat total sera calculé en additionnant les points alloués par le SR pour chacune des tâches accomplies conformément à l'annexe E -2. La somme des points attribués correspond au résultat total pour la tâche accomplie à l'annexe E -1. Le total général de l'échelle de notation est de 845. Lorsqu'un élément n'est pas évalué, les points associés à cet élément sont soustraits du total général.
5. Le résultat total doit être divisé par le total général de l'échelle de notation des tâches accomplies, puis multiplié par 100 pour obtenir le résultat du service de repas en pourcentage.
6. Le coût total de chaque repas du service de repas ou repas transporté, qui est calculé conformément aux modalités de paiement applicables, doit être ajusté comme suit :
 - 9.1 Pour chaque service de repas ayant obtenu un résultat de 95 à 100, l'entrepreneur recevra le montant calculé conformément aux modalités de paiement applicables pour cette catégorie de repas, plus 5 %;
 - 9.2 Pour chaque service de repas ayant obtenu un résultat de 80 à 94, l'entrepreneur recevra le montant calculé conformément aux modalités de paiement applicables pour cette catégorie de repas;
 - 9.3 Pour chaque service de repas ayant obtenu un résultat de 60 à 79, l'entrepreneur recevra le montant calculé conformément aux modalités de paiement applicables pour cette catégorie de repas, moins 5 % du paiement total calculé;
 - 9.4 Pour chaque service de repas ayant obtenu un résultat de 60, l'entrepreneur recevra le montant calculé conformément aux modalités de paiement applicables pour cette catégorie de repas, moins 15 % du paiement total calculé;
7. Tout service de repas qui n'a pas été inspecté et évalué est présumé avoir obtenu un résultat de 87.
8. Un entrepreneur qui obtient un résultat de 59 ou moins, et ce trois fois de suite, sera considéré en défaut d'après les modalités du contrat; le Canada pourrait alors mettre fin au contrat, conformément aux conditions générales 2035 (19/11/2012) – Besoins plus complexes de services. De plus, si l'entrepreneur se voit attribuer un résultat de 59 ou moins à 8 occasions au cours de la période d'un

Annexe E
Évaluation du rendement de l'entrepreneur

contrat donné, le Canada peut mettre fin au contrat pour défaut de l'entrepreneur.

9. L'entrepreneur recevra une copie de chaque annexe E-2 remplie à la fin de chaque service de repas.
10. Si l'entrepreneur est en désaccord avec le résultat obtenu, il doit expliquer en détail sa prétention en adressant, par écrit, une plainte à l'autorité contractante indiquée dans le présent document. L'autorité contractante examinera la plainte et communiquera, par écrit, sa réponse à l'entrepreneur.

Les sept premiers jours opérationnels du contrat seront considérés comme une période d'essai. Durant cette période, des inspections et évaluations auront lieu et une note sera attribuée à chaque service de repas; il n'y aura toutefois pas d'ajustement au coût total du service de repas. Une copie de chaque annexe E-2 remplie sera fournie à l'entrepreneur durant cette période de sept jours.

Annexe E-1

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

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

Annexe E-1

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

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

Annexe E-1

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

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

Annexe E-1

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

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

Annexe E-1

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

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

Annexe E-1

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

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

Annexe E-1

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

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

Annexe E-1

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

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

Annexe E-1

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

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

Annexe E-1

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

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

Annexe E-1

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

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

Annexe E-1

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

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

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

**Centre d'instruction d'été des cadets de l'Armée Argonaut
SERVICES D'ALIMENTATION 2013**

Annexe E-1

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

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

Annexe E-1

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

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

Annexe E-1

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

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

Annexe E-2
Éléments d'évaluation

SERVICES D'ALIMENTATION DU CIECA ARGONAUT

ÉLÉMENTS D'ÉVALUATION

DATE : _____

REPAS : _____

NUMÉRO DE TÂCHE	NOM DE LA TÂCHE	NOTE	REMARQUES
2	REPAS		
	Planification et production du menu		
2.1.1	Disponibilité des éléments au menu		
2.1.1	Méthode de cuisson		
2.1.1	Éléments au menu en quantité suffisante pour offrir le même choix au premier et au dernier dîneur		
2.1.1	Préparation des aliments et aliments préparés conformes au Code de sécurité		
2.1.1	Recettes disponibles, changements approuvés préalablement, surveillance et réponse aux demandes des clients		
2.1.1	Mécanisme permettant de déterminer les éléments impopulaires et choix de remplacement proposés		
2.1.1	Conformité avec le menu actuel		
2.1.1	Utilisation des techniques de cuisson adéquates 95 % du temps		
	Sous-total		

Annexe E-2
Éléments d'évaluation

	SERVICE DE REPAS		
2.1.2	Horaire de repas respecté		
2.1.2	Horaire (heures de repas) actuel		
2.1.2	En tout temps, l'ensemble des aires de préparation et de l'équipement est maintenu au niveau prescrit par le Code de sécurité et d'hygiène		
2.1.2	Taux de service pour les repas en retard		
	Sous-total		
2.1.3	REPAS TRANSPORTÉS (contenant thermos)		
2.1.4	Transportés – Chauds, savoureux et appétissants		
NUMÉRO DE TÂCHE	NOM DE LA TÂCHE	NOTE	REMARQUES
2.1.4	Quantité, condiments et cartes		
2.1.4	Température de maintien		
2.1.4	Ramassage des repas		
2.1.4	Résolution des problèmes		
	Sous-total		
2.1.4	Transportés – Savoureux et appétissants		
2.1.4	Condiments		
2.1.4	Quantité		
2.1.4	Résolution des problèmes		

Annexe E-2
Éléments d'évaluation

	Sous-total		
2.1.5	Collation du soir sur le terrain, aliments crus, commandes et ramassage		
2.1.6	Régimes alimentaires particuliers		
2.1.7	Événements spéciaux, barbecues et cérémonie du crépuscule		
	Alimentation d'urgence		
2.1.8	Plan d'alimentation		
2.1.8	Aucune occurrence de non-respect des normes		
2.1.8	Plan d'alimentation pour répondre adéquatement aux urgences et aux exigences d'entraînement		
2.1.9	Contrôle et assurance de la qualité		
	Sous-total		
2	SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ		
2.2.1	Salubrité – Manipulation des aliments		
2.2.1	Propreté des aires de préparation des aliments		
2.2.1	Propreté des aires de service et de repas		
NUMÉRO DE TÂCHE	NOM DE LA TÂCHE	NOTE	REMARQUES
2.2.1	Résolution des problèmes		
	Sous-total		
2.2.2	Équipement et dispositifs de sécurité		

Annexe E-2
Éléments d'évaluation

2.2.2	Tous les membres du personnel ont reçu une formation sur le fonctionnement de l'équipement		
2.2.2	Fonctionnement de l'équipement		
2.2.2	Corriger tous les problèmes identifiés		
2.2.2	Équipement de protection individuelle en bon état et en quantité suffisante		
	Sous-total		
	Recevoir et entreposer les aliments		
2.2.3	Rejeter les aliments de piètre qualité ou dont la date de péremption est dépassée		
2.2.3	Résolution des problèmes		
2.2.3	Ruptures de stock		
2.2.3	Rotation des stocks		
	Sous-total		
	Distribution des produits alimentaires		
2.2.4	Livraison des articles alimentaires		
2.2.4	Éléments livrés en campagne		
	Sous-total		
	Uniforme et hygiène des employés		
2.2.5	Uniformes et couvre-chefs		
2.2.5	Fournitures disponibles		
2.2.5	Équipement approprié		

Annexe E-2
Éléments d'évaluation

2.2.5	Résolution des problèmes		
	Sous-total		
	TOTAL GÉNÉRAL		
	POURCENTAGE TOTAL	0 %	

O Svc Alim CIEC

REMARQUES :

Annexe F
Registre des présences des employés des services d'alimentation

REGISTRE DES PRÉSENCES
LISTE NOMINATIVE DU PERSONNEL DES SERVICES D'ALIMENTATION

DATE		GROUPE				CUISINE	
Nom de l'employé (1)	Poste (2)	PRÉSENTS (4)	JOUR DE CONGÉ (5)	CONGÉ DE MALA- DIE (6)	ABSENT/ RAISON (7)	NOMBRE D'HEURES DE TRAVAIL PRODUC- TIF	REMARQUES

Remarque 1 : Gérant résident (GR), superviseur de cuisine (SC), cuisinier (CU), aide de cuisine (AC), serveuses et serveurs (SS) ou magasinier (MG).

Remarque 2 : Heures de repas non comprises.

Remarque 3 : Chaque groupe d'employés possédera son registre des présences, et ces registres seront regroupés pour les besoins de la comptabilité.

GROUPE 1 GÉRANT RÉSIDENT ET SUPERVISEUR DE CUISINE
 GROUPE 2 CUISINIERS
 GROUPE 3 AIDES DE CUISINE, SERVEUSES ET SERVEURS
 GROUPE 4 MAGASINIERS

Remarque 4 : Le registre des présences doit être rempli correctement, en indiquant le nom de chaque employé par groupe, les présences, les journées de congé et de maladie, etc. Au cours de contrôles ponctuels, on vérifiera la présence de chaque employé.

Annexe G
Sommaire des heures de travail productif des employés des services d'alimentation

EMPLOYÉS DES SERVICES D'ALIMENTATION
SOMMAIRE DES HEURES DE TRAVAIL PRODUCTIF

<u>DATE</u>	<u>GROUPE</u>	<u>CUISINE</u>
	Gérant résident	_____ heures
	Superviseur de cuisine	_____ heures
	Tous les cuisiniers	_____ heures
	Tous les aides de cuisine	_____ heures
	Tous les serveurs et serveuses	_____ heures
	Tous les magasiniers	_____ heures
Certifié exact		Signature Gérant résident

FACTURE BIMENSUELLE DE SERVICES D'ALIMENTATION
(si possible, sur du papier à correspondance officielle du service d'alimentation)

N° de contrat : _____

Coût par collation : _____ \$

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

[illegible]

Annexe I
Déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration

DÉCLARATION CERTIFIÉE D'ALLOCATION DE RATION ET PORTIONS
FACTURABLES AUX TERMES DU CONTRAT POUR LES SERVICES
D'ALIMENTATION

CENTRE D'INSTRUCTION D'ÉTÉ DES CADETS DE L'ARMÉE ARGONAUT

DATE :

	(1) NOMBRE DE PERSONNES ADMISSIBLES	(2) PORTIONS FACTURABLES SELON LE CONTRAT	(3) NOMBRE TOTAL DE JOURNÉES-VIVRES
1. Personnel admissible à tous les repas		1,00	
2. Personnel admissible au déjeuner uniquement		0,33	
3. Personnel admissible au déjeuner et au dîner		0,67	
4. Personnel admissible au dîner et au souper		0,67	
5. Personnel admissible au dîner ou au souper uniquement		0,33	

TOTAL : _____

Nombre de journées-vivres facturables
aux termes du contrat et exigibles

Nom, grade et poste

RATION INDIVIDUELLE DE CAMPAGNE (RIC)	1.	x 1/3
	2.	x 2/3
	3.	x 1

TOTAL

Nombre de journées-vivres facturables
aux termes du contrat et exigibles

Nom, grade et poste

Annexe J
Registre des incidents liés au contrat de services d'alimentation

REGISTRE DES INCIDENTS LIÉS AU CONTRAT DE SERVICES D'ALIMENTATION

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

Annexe K
Prévisions de repas quotidiens

PRÉVISIONS DE REPAS QUOTIDIENS

CIECA ARGONAUT

DATE

SALLE À MANGER	NOMBRE DE REPAS			NOMBRE DE COLLATIONS			DIRECTIVES PARTICULIÈRES
	DÉJEU- NER	DÎNER	SOUPER	MATIN	APRÈS- MIDI	SOIRÉE	

REMARQUE : Le personnel subsistant grâce aux rations individuelles de campagne ne doit pas être inclus dans les prévisions ci-dessus.

Signature
Représentant des services d'alimentation du CIECA

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation
(1) Heures de repas
(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été
(3) Calendrier des fonctions spéciales

RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D'EXPLOITATION

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. EMPLACEMENT – Centre d'instruction d'Argonaut – GAGETOWN (N.-B.)
2. DATE DU DÉBUT DU CONTRAT : 20 mai 2013
3. DATE DE FIN DU CONTRAT : 30 avril 2016
4. ESTIMATION DU NOMBRE TOTAL DE REPAS PRÉVUS : 40 000
5. NOM, POSTE, ADRESSE ET NUMÉRO DE TÉLÉPHONE DE L'OFFICIER RESPONSABLE DE FOURNIR DES RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES AU SUJET DES CHIFFRES, DES BESOINS OPÉRATIONNELS LIÉS À L'ALIMENTATION, ETC., AVANT LE DÉBUT DE L'INSTRUCTION :

<u>Poste</u>	<u>Nom</u>	<u>Numéro de téléphone</u>
Gestionnaire de contrat	Capt B.W. Clarke	902-720-2142
Gestionnaire de contrat	Capt B. Wylde	506-422-2000
Conseiller technique	(O Svc Alim 3 GSS)	Poste 2458
CIECA Argonaut		506-422-2000
Officier des services d'alimentation	À communiquer	Poste à communiquer

REMARQUE : Il n'y a pas de quartier disponible pour le personnel du service d'alimentation sur le site du CIECA Argonaut.

6. AUTRES RENSEIGNEMENTS PERTINENTS OU UTILES

- a. Les articles en papier, les couverts en plastique, etc., pour les boîtes-repas seront fournis par le service d'alimentation et devront se trouver sur place au début de l'instruction.
- b. L'approvisionnement en contenants isothermes supplémentaires pour les repas et les boissons envoyés par la cuisine principale sera organisé par le MDN.
- c. Le MDN se chargera de conclure des contrats relativement aux déchets et aux rebuts de cuisine.

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation
(1) Heures de repas
(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été
(3) Calendrier des fonctions spéciales

- d. Le personnel du CIECA Argonaut fournira les véhicules et les chauffeurs pour transporter ce qui suit :
 - 1) Les rations pour les petites embarcations;
 - 2) La nourriture, le matériel et le personnel des services d'alimentation lorsqu'il faut fournir des repas dans des contenants thermos.
- e. De l'équipement de nettoyage adéquat sera fourni à l'entrepreneur pour qu'il puisse entretenir convenablement toutes les aires de services alimentaires.
- f. Du mobilier de bureau sera fourni au gérant résident dans un bureau adjacent à la cuisine.

(Remarque : Une ligne téléphonique est disponible contre remboursement des frais.)

RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D'EXPLOITATION

INSTALLATIONS DES SERVICES D'ALIMENTATION

- 1. Les plans d'étage de base du bâtiment qui accueille les installations des services d'alimentation sont disponibles auprès du gestionnaire de contrat.
- 2. L'aire de cuisine (bâtiment N118) fait office de salle à manger du Centre d'instruction d'Argonaut.

INVENTAIRE DE LA SALLE À MANGER

- 1. Un inventaire de cuisine de base fait partie du compte client d'approvisionnement du CIECA Argonaut. Il sera fourni au cours de l'inspection des lieux.
- 2. Les ustensiles, les couverts, la vaisselle, les verres, les plateaux et les articles de table seront fournis par le MDN pour toutes les aires de repas.
- 3. Les ustensiles de cuisson, les casseroles et les poêles, les chariots alimentaires et les autres pièces d'équipement de ce genre nécessaires à une cuisine seront fournis par le MDN.

CAPACITÉ DE LA SALLE À MANGER

- 4. a. Salle à manger principale : 600 personnes.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation
(1) Heures de repas
(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été
(3) Calendrier des fonctions spéciales

5. La cuisine et l'équipement connexe sont bien entretenus, conformément aux normes du MDN. Les principaux appareils thermiques sont munis d'une hotte et d'un système d'extinction d'incendie.
6. Exigences minimales en matière de nettoyage qui doivent être satisfaites avant le début de l'entraînement :
 - a. toutes les tables et les chaises doivent être lavées et mises en place;
 - b. toutes les fenêtres, les moustiquaires et les appuis de fenêtre doivent être lavés, à l'intérieur comme à l'extérieur;
 - c. tous les murs et toutes les étagères doivent être lavés;
 - d. tous les appareils de réfrigération doivent être nettoyés;
 - e. tous les plats, couverts, ustensiles et pièces d'équipement doivent être lavés et mis en place;
 - f. toutes les tablettes à condiments doivent être lavées et mises en place;
 - g. tous les sols doivent être frottés;
 - h. toutes les toilettes, tous les vestiaires et tous les casiers doivent être nettoyés et désinfectés;
 - i. tous les pas-de-porte et la cour arrière doivent être balayés et lavés au jet;
 - j. la salle de poubelles doit être nettoyée, désinfectée et lavée au jet et toutes les lampes et tous les luminaires doivent être nettoyés.
7. Le calendrier minimal de nettoyage suivant doit être respecté :
 - a. Après chaque repas :
 - (1) toutes les surfaces de cuisson doivent être nettoyées dans les 90 minutes suivant la fin des heures de repas affichées;
 - (2) tous les plats, les couverts, les ustensiles de cuisson, les plateaux, l'équipement de préparation (fours, réfrigérateurs, mélangeurs, trancheuses, etc.) doivent être lavés ou nettoyés et, le cas échéant, rangés dans les 90 minutes qui suivent la fin des heures de repas affichées;

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation

(1) Heures de repas

(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été

(3) Calendrier des fonctions spéciales

- (3) tous les sols de la cuisine, de la salle à manger, de la plonge, de la boulangerie et de la zone de service doivent être balayés et lavés à la vadrouille dans les 90 minutes qui suivent la fin des heures de repas affichées;
- (4) toutes les poubelles doivent être vidées et nettoyées à la vapeur dans l'heure qui suit la fin des heures de repas affichées;
- (5) toutes les boîtes en carton doivent être démontées, pliées et placées dans les conteneurs désignés (conformément aux règlements sur le recyclage);
- (6) la table à vapeur et le lave-vaisselle doivent être vidés et nettoyés dans les 90 minutes qui suivent la fin des heures de repas affichées.

b. Chaque jour :

- (1) le sol de tous les couloirs doit être balayé et lavé à la vadrouille;
- (2) toutes les toilettes doivent être nettoyées et désinfectées deux fois par jour (à 14 h et à 22 h);
- (3) la salle de poubelles doit être balayée et rangée;
- (4) la cour arrière et les pas-de-porte doivent être balayés et lavés au jet, au besoin;
- (5) toutes les aires de restauration doivent être débarrassées et rangées à 22 h;
- (6) toutes les tables et les chaises doivent être lavées;
- (7) tous les murs et toutes les étagères doivent être lavés;
- (8) toutes les fenêtres, les moustiquaires et tous les appuis de fenêtre doivent être lavés, à l'intérieur;
- (9) tous les réfrigérateurs-chambres doivent être nettoyés;
- (10) les taches doivent être enlevées sur toutes les tasses, de tous les verres et de tous les plats;
- (11) toute l'argenterie doit être nettoyée et astiquée;
- (12) toutes les tablettes à condiments doivent être vidées, lavées, polies, désinfectées et remplies;
- (13) toutes les plinthes doivent être frottées;
- (14) tous les murs et les plinthes de couloir doivent être frottés.

8. Inspections :

- a. Une inspection quotidienne des aires de restauration est effectuée par l'O Svc Alim du CIECA Argonaut ou un autre inspecteur, au besoin. On présentera un compte rendu au gérant résident du service d'alimentation. Les éléments récurrents seront annotés de manière appropriée;
- b. Des inspections spéciales peuvent être réalisées au besoin;

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation

(1) Heures de repas

(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été

(3) Calendrier des fonctions spéciales

- c. Le superviseur du contrat, le représentant des services d'alimentation du CIECA Argonaut, le technicien en médecine préventive ou son/ses représentant(s), peuvent être présents à tout moment de l'utilisation des services d'alimentation.

9. Divers

- (a) Norme de service :
- (1) Service de cafétéria/service de table restreint – le service est assuré au taux minimal de 10 personnes par minute. Personne ne doit faire la queue pendant plus de cinq minutes;
 - (2) Deux tables à vapeur doivent être utilisées dans la salle à manger principale lorsque le nombre des convives dépasse 400 personnes;
- (b) Calendrier de service et de nettoyage – les calendriers sont préparés par le service d'alimentation, approuvés par l'administrateur du contrat et affichés à un endroit autorisé;
- (c) Les calendriers de formation en sécurité incendie doivent être approuvés par le MDN avant leur mise en œuvre.

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation
(1) Heures de repas
(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été
(3) Calendrier des fonctions spéciales

(1)

HORAIRE DE SERVICE DES REPAS

1. Pour des raisons pratiques, l'annexe est reproduite ci-dessous. On peut modifier cet horaire en fonction des changements du programme d'instruction en avertissant l'entrepreneur à l'avance (au moins 24 heures).

Heures de repas

Déjeuner	Lundi au vendredi,	6 h 30 à 8 h
	Samedi et dimanche,	7 h à 9 h
Dîner	Lundi au dimanche	11 h 30 à 13 h 30
Souper	Lundi au vendredi	16 h 30 à 18 h 30
	Samedi et dimanche	16 h 30 à 18 h

Collations

Matin	Tous les jours	10 h à 10 h15
Après-midi	Tous les jours	15 h à 15 h15
Soirée	Tous les jours	20 h à 20 h30

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

Remarque 2 : Au maximum trois repas et trois collations par jour.

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation
(1) Heures de repas
(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été
(3) Calendrier des fonctions spéciales

(2)

**NOMBRE APPROXIMATIF DE RATIONNAIRES
PAR PÉRIODE
CIECA ARGONAUT – 28 mai 2013 au 27 août 2013**

Date	Nombre de personnes	Nombre de jours	Rations totales (personnes/jour)
28 mai 2013	15 déj, 15 dîn, 85 S	1	115
28 et 29 mai 2013	85	2	170
30 mai au 7 juin 2013	110	9	990
8 et 9 juin 2013	120	2	240
10 au 13 juin 2013	165	4	660
14 et 15 juin 2013	140	2	280
16 au 18 juin 2013	20	20	20
19 juin 2013	15	1	15
28 juin au 3 juill. 2013	50	6	300
4 au 11 juill. 2013	220	8	1 760
12 juill. au 20 août 2013	845	40	33 800
21 août 2013	70	1	70
22 au 27 août 2013	55	6	330

Total prévu dans le cadre du contrat **40 000**

Les dates du premier et du dernier repas seront confirmées au plus tard 30 jours avant le début de l'entraînement.

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation

(1) Heures de repas

(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été

(3) Calendrier des fonctions spéciales

(3)

CALENDRIER DES FONCTIONS SPÉCIALES

1. Des fonctions spéciales pourraient remplacer les repas réguliers ou s'y ajouter. La plupart des fonctions spéciales remplacent entièrement ou partiellement le service de repas régulier pour les personnes concernées. Un repas pourrait être servi aux personnes inscrites au nombre des rationnaires et qui participent à des fonctions spéciales, sans facturation particulière, à condition que le coût ne dépasse pas celui d'un repas normal.
2. Le personnel de l'entrepreneur devra préparer les aires de repas et les nettoyer en vue des fonctions spéciales, et préparer et servir les aliments, sauf instruction contraire. Les dates, heures et nombres de consommateurs sont approximatifs et seront confirmés longtemps à l'avance. Un préavis d'au moins 24 heures sera donné pour tout autre changement. Le personnel requis devra être choisi en fonction de son expérience passée, certains aliments étant préparés d'avance par le personnel des quarts de services alimentaires réguliers. Le gérant résident sera informé lorsque les repas servis à une fonction spéciale devront remplacer le repas régulier et pour combien de personnes. Les menus et les aliments seront mis à la disposition de l'entrepreneur suffisamment à l'avance pour lui permettre de respecter l'échéancier.
3. Les frais de main-d'œuvre attribuables à des délais de préparation supplémentaires ou aux heures de repas spéciales ou prolongées pour les TGIF, les dîners militaires, les fonctions sociales, les fonctions spéciales, etc., NE DOIVENT PAS ÊTRE INCLUS DANS LE PRÉSENT CONTRAT. CEPENDANT, À DES FINS D'INFORMATION, VEUILLEZ FOURNIR UN PRIX ET DÉFINIR LA MAIN D'ŒUVRE SUPPLÉMENTAIRE NÉCESSAIRE.
4. Les renseignements fournis pour les fonctions spéciales ne le sont qu'à des fins d'information pour l'utilisateur et le service d'alimentation. Toutes les dispositions nécessaires devront être prises avec l'accord des deux parties.

	<u>DATE</u>	<u>FONCTION</u>	<u>PRÉSENTS</u>
a.	À déterminer	Dîner régimentaire	225 officiers

LA DATE SERA CONFIRMÉE LORSQUE LE CALENDRIER AURA ÉTÉ FIXÉ.

Il s'agit d'un repas complet servi avec du vin, du porto et des liqueurs sous la direction d'un premier maître d'hôtel.

b.	Tous les samedis	Barbecue	60 membres du personnel
----	------------------	----------	-------------------------

Annexe M
Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

*O AFC 34-13, MESURES SANITAIRES CONCERNANT LA MANIPULATION DES ALIMENTS
ET LES SERVICES D'ALIMENTATION*

1. Généralités

- a. La propagation de certaines maladies infectieuses peut être attribuée à l'insuffisance des mesures ou des conditions d'hygiène dans les établissements où se fait la manipulation des aliments. Les mesures contenues dans la présente ordonnance visent à empêcher la propagation de ces maladies et doivent être suivies par le personnel militaire, les entrepreneurs civils et les civils qui sont affectés aux services d'alimentation dans les établissements du MDN.

2. Définitions

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

3. Construction

- a. Pour maintenir des normes d'hygiène satisfaisantes dans les services d'alimentation, il faut, avant toute chose, que les immeubles soient conçus et construits de façon à ce que la qualité des aliments et du service ne soit pas compromise. Cela suppose que les locaux soient aménagés de manière que chaque opération dispose de suffisamment d'espace et soit bien isolée des autres, afin que les risques de contamination des aliments soient réduits au minimum.
- b. Les planchers doivent être faits d'un matériau lisse, antidérapant, non absorbant et qui ne s'écaille pas et ne pèle pas. Le revêtement du plancher doit recouvrir la base des murs sur au moins six pouces de hauteur. Tout plancher qui se nettoie à grande eau ou sur lequel l'eau se déverse doit être muni d'un avaloir de sol et présenter une pente vers cette évacuation.
- c. La surface des murs et des plafonds doit être faite d'un matériau dur, lisse, non absorbant et facilement lavable, offrant une excellente tenue à l'humidité. Les joints doivent être serrés et étanches afin d'empêcher les insectes d'y pénétrer.
- d. Un bon approvisionnement en eau potable, chaude et froide, doit être assuré. Les canalisations de vapeur et la vapeur qui entrent en contact direct avec la nourriture ou les surfaces qui reçoivent les aliments doivent être propres et non toxiques. Il n'est pas recommandé d'utiliser la vapeur vive produite par l'installation de chauffage central, car il n'est pas garanti que cette vapeur soit propre et

Annexe M
Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

inoffensive. Les canalisations d'eau potable doivent être séparées des canalisations d'égout et d'eau non potable, et installées de façon à prévenir tout raccordement fautif.

- e. Les avaloirs de sol doivent être taraudés, mis à l'air libre et encastrés dans la surface du plancher, et ils doivent être munis de grilles faciles à enlever pour le nettoyage.
 - f. Tous les locaux des services d'alimentation doivent être bien éclairés. L'annexe A de l'OMFC 40-06 indique les niveaux d'éclairage recommandés pour ces locaux.
 - g. Les systèmes d'aération doivent être conformes aux règlements relatifs aux incendies et être conçus de manière à empêcher tout refoulement d'air dans les tuyaux de ventilation ou les hottes, ce qui risquerait de contaminer la nourriture ou les surfaces servant à préparer les aliments. Les prises d'air doivent être conçues de façon à empêcher la saleté, la poussière et les insectes d'y pénétrer. Les filtres doivent être amovibles et nettoyés à intervalles réguliers, et les systèmes doivent être exempts de toute accumulation de graisse et de poussière.
 - h. Les salles de toilette et les casiers ou vestiaires du personnel doivent être structurellement distincts des aires d'entreposage, de manipulation, de préparation et de service des aliments. Des installations distinctes doivent être prévues pour le personnel masculin et le personnel féminin.
 - i. Les salles de toilette du personnel doivent être dotées d'un bon approvisionnement en eau chaude et froide, et d'une réserve suffisante de savon, brosses à ongles et serviettes jetables (à moins qu'elles soient pourvues d'un sèche-mains approuvé).
4. Élimination des déchets
- a. Les déchets de cuisine et les ordures ménagères sont sources de contamination et dégagent des odeurs qui attirent les insectes et les rongeurs. Pour que ces déchets soient manipulés, entreposés ou enlevés de manière à prévenir toute contamination et toute nuisance, les mesures ci-après doivent être prises :
 - (1) Les établissements des services d'alimentation doivent comporter des locaux réfrigérés pour l'entreposage des ordures; à défaut de locaux réfrigérés, des locaux bien aérés et grillagés doivent être prévus;
 - (2) Les déchets doivent être gardés dans des conteneurs étanches, faits de matériaux non absorbants, faciles à nettoyer et munis d'un couvercle hermétique. Les poubelles doivent être doublées de sacs en plastique qui facilitent le nettoyage;

Annexe M
Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

(3) Des installations doivent être prévues pour le lavage et la désinfection des poubelles après chaque usage. Lorsque cela est possible, un appareil de lavage et de désinfection des poubelles doit être installé.

5. Contrôle des insectes et des animaux nuisibles

a. La propreté est la garantie la plus sûre contre l'infestation des locaux des services d'alimentation par des insectes ou des rongeurs. Pour parer à la menace d'infestation, il faut porter une attention particulière à l'entretien du bâtiment, à l'élimination des déchets, au nettoyage et à la désinfection, et à l'entreposage des aliments.

b. Outre les mesures prescrites aux alinéas 3c, 3b, 4a, 6a, 6b et 9a, les mesures suivantes doivent être prises pour prévenir toute infestation par les insectes ou les rongeurs :

- (1) La propreté est de rigueur partout, y compris dans les coins et derrière les équipements;
- (2) Tous les aliments doivent être placés dans un contenant fermé et entreposés;
- (3) Tous les locaux des services d'alimentation doivent être munis de châssis moustiquaire bien ajustés aux fenêtres et de portes-moustiquaire à fermeture automatique pendant la saison des mouches.

c. En cas d'infestation par des insectes ou des rongeurs, les mesures suivantes doivent être prises :

- (1) Un rappel doit être fait sur l'importance de la propreté. La lutte par l'emploi d'insecticides chimiques ne sera efficace que si les locaux infestés sont maintenus rigoureusement propres;
- (2) Les procédures de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles seront mises en œuvre conformément à l'O AFC 34-46 et à l'OMFC 36-03.

6. Équipement et ustensiles

a. Tous les équipements et ustensiles doivent pouvoir être facilement nettoyés et doivent être faits d'un matériau approuvé, durable et résistant à la corrosion.

b. Lors de l'installation et de l'entretien des équipements, les précautions suivantes doivent être prises :

- (1) L'équipement fixe doit être scellé au plancher ou monté sur des pattes avec un dégagement minimal de six pouces entre le plancher et la base de l'équipement. Les côtés et l'arrière de cet équipement doivent également être

Annexe M
Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

scellés au mur adjacent ou installés avec un dégagement de huit pouces pour permettre le nettoyage;

(2) Les tables de préparation des aliments à surface de bois, les blocs de boucher et les planches à découper doivent être propres et en bon état. Les articles montrant des fentes ou des fissures ouvertes doivent être réparés ou remplacés. Les planches à découper improvisées en contre-plaqué sont interdites.

- c. Toute la vaisselle, y compris la vaisselle en plastique ébréchée ou fissurée, et les autres ustensiles ou équipements lourds dont la surface est endommagée et donc difficile à désinfecter doivent être remplacés. Les plats en plastique ayant perdu leur fini lustré doivent être remplacés.
- d. Les membres du personnel ne doivent pas apporter leurs ustensiles de campagne dans les salles à manger : ils doivent utiliser les assiettes et les couverts normalement fournis dans ces installations.

7. Nettoyage et désinfection

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

Annexe M
Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

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

Annexe M
Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

appareils électriques, doivent être nettoyés au moyen d'une solution chaude contenant du détergent et être désinfectés pour ensuite être rincés avec de l'eau claire. Les désinfectants suivants sont recommandés :

- (i) Solution à base de chlore
On peut obtenir une solution contenant 100 ppm (parties par million) de chlore actif en ajoutant une demi-once d'hypochlorite de sodium à 10 % (NNO 6810-21-572-1850) à un gallon d'eau tempérée;
 - (ii) Solution à base d'ammonium quaternaire
On peut obtenir un désinfectant efficace en ajoutant deux onces de composé d'ammonium quaternaire (NNO 6505-21-570-2100) à un gallon d'eau tempérée.
- c. Peu importe la méthode utilisée pour laver la vaisselle, la désinfection de la vaisselle et des autres ustensiles doit être effectuée conformément aux normes de santé publique reconnues. La numérotation sur plaques ne doit pas dépasser 100 bactéries par article pour les essais effectués conformément au test de numérotation standard sur plaques à l'aide de la technique par « écouvillonnage ».
- d. En règle générale, on peut laisser l'équipement et les ustensiles sécher à l'air ambiant après les avoir désinfectés. Toutefois, si le séchage à l'air est impossible, des linges à vaisselle peuvent être utilisés, à condition qu'ils soient propres et utilisés à cette fin seulement.

8. Préposés à la manipulation des aliments

- a. Comme les membres du personnel des services d'alimentation peuvent être porteurs d'organismes pathogènes susceptibles de contaminer les aliments, les précautions suivantes doivent être prises :
- (1) Les civils qui seront appelés à préparer ou à manipuler des aliments doivent être soumis à un examen conformément à l'OAFC 34-12;
 - (2) Les membres du personnel des services d'alimentation qui souffrent d'un rhume, de maux de gorge, de troubles gastro-intestinaux, d'érythème cutané ou d'une coupure ou d'une plaie qui s'est infectée :
 - (i) doivent le signaler au responsable des services d'alimentation;
 - (ii) ne doivent pas manipuler d'aliments jusqu'à ce qu'ils aient obtenu l'autorisation de reprendre le travail par une autorité médicale.
- b. Une hygiène personnelle rigoureuse est essentielle pour prévenir la transmission de maladies infectieuses par la nourriture. Pour satisfaire à cette exigence, les

Annexe M

Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

membres du personnel des services d'alimentation doivent observer les règles suivantes :

- (1) Lorsqu'ils sont en service, ils doivent porter des vêtements de dessus propres fournis pour exécuter les tâches des services d'alimentation. Toutefois, ils ne doivent pas porter cette tenue de travail à l'extérieur de l'établissement des services d'alimentation;
- (2) Ils doivent éviter de manipuler les aliments avec leurs mains, et se servir de louches, spatules, pinces ou cuillères;
- (3) Ils doivent s'abstenir de fumer, de se coiffer, de se maquiller et de changer de vêtements dans les aires des services d'alimentation;
- (4) Les employés féminins doivent porter un filet à cheveux. Les employés masculins dont les cheveux atteignent ou dépassent le col doivent porter un filet à cheveux, alors que les autres employés masculins doivent porter une casquette. Le personnel militaire ne doit pas porter la barbe (OAF 17-3); les civils barbus préposés à la manipulation des aliments doivent garder leurs barbes courtes, bien taillées et propres;
- (5) Les membres du personnel doivent se laver soigneusement les mains avant de se mettre au travail et chaque fois après avoir utilisé les toilettes, manipulé des aliments crus, utilisé un mouchoir, toussé ou éternué.

9. Stockage et réfrigération

- a. Les aliments qui n'exigent pas d'être réfrigérés ou congelés doivent être stockés :
 - (1) dans un endroit propre, bien aéré et inaccessible aux rongeurs;
 - (2) sur des tablettes ou des palettes placées à au moins six pouces du plancher, pour faciliter le nettoyage et la lutte contre les insectes et les animaux nuisibles;
 - (3) dans des emballages intacts ou des contenants fermés afin d'empêcher leur contamination par des insectes.
- b. Tous les appareils de réfrigération, comme les réfrigérateurs ménagers et les réfrigérateurs-chambres, les surgélateurs, les tables frigorifiques et les présentoirs à sandwiches, doivent être entretenus comme suit :
 - (1) Tenir propres les surfaces intérieures, les tablettes et les plateaux. Les tablettes, les étagères et les plateaux doivent être en métal résistant à la corrosion;

Annexe M

Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

- (2) Dégivrer régulièrement les serpentins de refroidissement des appareils qui ne sont pas munis d'un dispositif de dégivrage automatique;
 - (3) Maintenir les appareils aux températures appropriées;
 - (4) Placer un thermomètre indicateur dans chaque réfrigérateur, surgélateur et présentoir réfrigéré, à un endroit permettant de lire facilement la température.
- c. Les aliments périssables, cuits ou non, lorsqu'ils ne sont pas utilisés pour la préparation des repas, doivent être stockés conformément à la version la plus récente du *Code d'hygiène des aliments pour l'industrie de l'alimentation au Canada*.

PARTIE 1 DÉFINITIONS

LES DÉFINITIONS SUIVANTES DEVRONT FAIRE PARTIE INTÉGRANTE DU CONTRAT QUI SERA ATTRIBUÉ DANS LE CADRE DE CETTE DEMANDE DE PROPOSITIONS.

1. DÉFINITIONS

- a. « **MDN** » : ministère de la Défense nationale.
- b. « **TPSGC** » : Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.
- c. « **ÉTABLISSEMENT** » : base, Centre d'instruction d'été des cadets de l'Armée Argonaut, unité ou organisation dans laquelle le travail est effectué.
- d. « **BASE DE SOUTIEN** » : unité qui négocie et gère le contrat, et qui peut fournir un soutien logistique à l'établissement.
- e. « **CONTRAT DE SERVICES D'ALIMENTATION** » : service de repas dans le cadre duquel l'entrepreneur fournit le personnel des services d'alimentation ainsi que des services de gestion en utilisant les produits alimentaires, l'équipement et les installations du MDN.
- f. « **CONTRAT DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET DE SERVICES D'ALIMENTATION DANS LES INSTALLATIONS DU MDN** » : service de repas dans le cadre duquel l'entrepreneur fournit les produits alimentaires, le personnel des services d'alimentation et des services de gestion, et où il utilise les installations et l'équipement du MDN.
- g. « **CONTRAT DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET DE SERVICES D'ALIMENTATION DANS DES INSTALLATIONS AUTRES QUE CELLES DU MDN** » : service de repas dans le cadre duquel l'entrepreneur fournit toutes les ressources liées aux services d'alimentation et où il utilise ses propres installations et son propre équipement.
- h. « **SERVICE D'ALIMENTATION** » : personne ou société avec laquelle une entente a été conclue.
- i. « **COMMANDANT** » : officier supérieur affecté au commandement de l'établissement.
- j. « **GESTIONNAIRE DE CONTRAT** » : officier qui surveille la négociation du contrat avec TPSGC et qui gère ce contrat pour le commandant de l'Unité régionale de soutien des cadets (Atlantique) (URSC(A)).
- k. « **GÉRANT RÉSIDENT** » : représentant du service d'alimentation chargé de surveiller le service dans son intégralité et d'agir à titre d'intermédiaire entre le service d'alimentation et le centre d'instruction Argonaut.
- l. « **SUPERVISEUR DE CUISINE** » : représentant du service d'alimentation chargé de surveiller le déroulement du service en cuisine.

PARTIE 1 DÉFINITIONS

m. « **CONSEILLER TECHNIQUE DU GESTIONNAIRE DE CONTRAT** » : officier – services d'alimentation du MDN ou cuisinier du grade de sergent ou d'un grade supérieur de l'unité de soutien (3 GSS Gagetown), nommé par le commandant de la base ou de l'unité de soutien. Le conseiller technique, ou son représentant, doit effectuer des visites périodiques (une à l'ouverture de l'installation, et une par semaine ou par mois, au besoin). Il doit être disponible pour donner des conseils spécialisés afin d'assurer le respect des exigences contractuelles, fournir au service d'alimentation des conseils administratifs, et lui apporter son aide concernant l'interprétation des spécifications relatives aux aliments, aux services d'alimentation, à la propreté et à l'hygiène.

n. « **REPRÉSENTANT DES SERVICES D'ALIMENTATION DU CENTRE D'INSTRUCTION D'ÉTÉ DES CADETS DE L'ARMÉE** » : officier ou membre du personnel non-officier supérieur nommé par le commandant du CIECA pour assurer la liaison avec le service d'alimentation au sujet de l'exécution quotidienne du contrat.

o. « **EMPLOYÉS DES SERVICES D'ALIMENTATION** » : employés du service d'alimentation engagé pour accomplir le travail.

p. « **CLAUSES** » : dans le présent document, clauses du contrat de fourniture de produits alimentaires et de services d'alimentation dans les installations du service d'alimentation.

q. « **PROCÉDURES** » : modalités de passation et de gestion des contrats de services d'alimentation.

r. « **REGISTRE DES INCIDENTS LIÉS AU CONTRAT DE SERVICES D'ALIMENTATION** » : registre tenu par l'Officier des services d'alimentation du CIECA, et dans lequel le gestionnaire des contrats consigne les lacunes du service d'alimentation en matière de rendement ainsi que les mesures correctives prises par le service d'alimentation ou les procédures administratives entreprises par le gestionnaire de contrat.

s. « **NOMBRE DE RATIONNAIRES** » : nombre total de membres du personnel de l'établissement qui sont autorisés à recevoir des repas aux frais de l'État.

t. « **RATION** » : ensemble de trois repas servis dans une journée à une personne qui y a droit. Lorsque moins de trois repas sont fournis à un rationnaire, les repas servis ont la valeur de ration indiquée à l'annexe H.

u. « **REPAS TRANSPORTÉS** » : aliments chauds placés dans des contenants isolants (contenants thermos) afin d'être consommés en dehors des salles à manger ou des plateaux-repas des hôpitaux.

v. « **RATIONS INDIVIDUELLES DE CAMPAGNE** » (RIC) : aliments non périssables destinés à être préparés et réchauffés par la personne qui les consomme. Les RIC sont fournies par le MDN et correspondent au tiers d'une ration.

w. « **SERVICE COMPLET AUX TABLES** » : type de service en salle à manger selon

PARTIE 1 DÉFINITIONS

lequel :

- (1) Les rationnaires sont assis à des tables mises d'avance (ustensiles, vaisselle, verres et condiments) selon la manière acceptée dans les restaurants;
- (2) Le repas est servi dans son intégralité;
- (3) Les employés des services d'alimentation débarrassent les tables.

x. « **SERVICE LIMITÉ AUX TABLES** » : combinaison de service aux tables et de service de cafétéria selon laquelle :

- (1) Les tables sont mises (ustensiles, vaisselle et condiments) selon la manière acceptée dans les restaurants;
- (2) Les rationnaires vont chercher leur repas au comptoir de service, mais ils peuvent se faire servir du café, entre autres, à leur table;
- (3) Les employés des services d'alimentation débarrassent les tables.

y. « **SERVICE DE CAFÉTÉRIA** » : type de service des repas selon lequel :

- (1) Les rationnaires vont chercher leur repas au comptoir de service;
- (2) Les tables sont garnies des condiments nécessaires ou d'un porte-condiments, si possible;
- (3) À la fin du repas, les rationnaires déposent leurs ustensiles, leur vaisselle, leurs verres et leurs restes à l'endroit prévu à cet effet.

z. « **RATION DE COLLATIONS** » : ensemble de trois collations fournies dans une journée à une personne qui y a droit.

Partie II
Responsabilités du service d'alimentation

1. DISPONIBILITÉ DU SERVICE D'ALIMENTATION

- a. Le gérant résident et le superviseur de cuisine doivent être disponibles sur le lieu des opérations au moins cinq (5) jours ouvrables avant le début des travaux pour régler les derniers détails avec le gestionnaire de contrat.
- b. Le gérant résident, ou son représentant autorisé, doit informer l'officier des services d'alimentation des endroits où il prévoit se trouver, y compris après les heures normales de travail.

2. EMPLOYÉS DES SERVICES D'ALIMENTATION

- a. Le service d'alimentation doit :
 - (1) Trouver un gérant résident qui possède l'expérience indiquée dans le contrat, et qui ne doit pas participer à la préparation et au service des repas;
 - (2) Trouver un superviseur de cuisine qui possède l'expérience indiquée dans le contrat, et qui doit superviser les employés des services d'alimentation. Lorsque les repas sont destinés à un nombre moyen de 100 rationnaires ou moins, le superviseur de cuisine peut participer à la préparation et au service des repas.
 - (3) Trouver des employés des services d'alimentation en nombre suffisant pour satisfaire aux normes des Forces canadiennes (FC) en matière de préparation et de service des repas, d'hygiène, de propreté et de sécurité générale. L'annexe A constitue un guide et s'applique aux situations de service continu. Le ratio du nombre d'employés des services d'alimentation rapporté à celui des rationnaires s'est avéré efficace pour l'exploitation des installations des services d'alimentation conformément aux normes des FC en matière de préparation des repas et d'hygiène, lorsque trois repas sont servis sept jours sur sept. L'annexe A présente également des détails sur les exigences en matière de formation sur la manipulation des aliments du Nouveau-Brunswick et destinées aux gestionnaires et aux employés. L'entrepreneur devrait donc engager des employés en nombre suffisant afin que les heures de travail productif hebdomadaires totales soient effectuées pour chaque catégorie d'employé. Si les besoins sont inférieurs à trois repas par jour, sept jours sur sept, le nombre d'employés doit être réduit en proportion;
 - (4) Avant le début des travaux, donner aux employés une formation à l'interne portant notamment sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT), en fonction du programme présenté avec sa proposition;
 - (5) S'assurer que les préposés à la manipulation des aliments respectent les règlements municipaux ou provinciaux sur la santé qui s'appliquent ainsi que les règlements énoncés dans le *Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires*;
 - (6) S'assurer que les employés des services d'alimentation se conforment aux ordres et aux règlements publiés par le commandant du CIECA Argonaut ou de l'URSC(A);

Partie II

Responsabilités du service d'alimentation

- (7) Fournir des repas aux employés des services d'alimentation, à ses frais;
- (8) Fournir des uniformes en quantité suffisante à tous les employés des services d'alimentation afin qu'ils puissent changer d'uniforme tous les jours, et se charger du nettoyage de ces uniformes;
- (9) Fournir tous les produits nettoyants et désinfectants et le matériel (torchons à vaisselle, sacs à déchets, détergent à vaisselle, papier d'aluminium, films alimentaires, vadrouilles et têtes de vadrouille, boîtes d'emballage, récipients rigides pour les rations, rubans-masques, marqueurs-feutres, sacs, papier, plastique, etc.) requis pour remplir ses engagements en matière de services alimentaires.

3. EXIGENCES MÉDICALES

a. Le service d'alimentation doit engager des personnes qui ne sont atteintes d'aucune maladie contagieuse ou infectieuse. Tous les employés doivent subir un examen médical avant de commencer à travailler. Le gérant résident doit conserver le dossier de ces examens pour inspection, et ce, en permanence. À n'importe quel moment, le MDN peut exiger d'un membre du personnel des services d'alimentation qu'il passe un examen médical. Si un employé refuse de subir un examen médical ou s'il reçoit un diagnostic de maladie contagieuse ou infectieuse à la suite d'un tel examen, l'entrepreneur, lorsqu'il en est informé, doit prendre immédiatement des mesures pour expulser l'employé des lieux. L'entrepreneur doit assumer le coût de tous les examens physiques et en laboratoire, et prendre les dispositions nécessaires pour que les employés subissent ces examens.

4. EXIGENCES RELIGIEUSES

a. Le service d'alimentation doit être en mesure de respecter les pratiques religieuses. Cela signifie qu'il doit apporter certains ajustements particuliers ou adapter les instructions permanentes d'opération, les pratiques ou les politiques courantes afin qu'un cadet puisse respecter des pratiques inhérentes à ses croyances religieuses, lorsque le respect de ces pratiques est considéré comme une exigence fondamentale de la religion et non une simple coutume religieuse.

b. Certains groupes religieux ont des croyances qui leur interdisent de consommer certains aliments en particulier ou qui prescrivent une façon spéciale de les préparer ou des moments pendant lesquels ces aliments ne doivent pas être consommés (par exemple, entre le lever et le coucher du soleil pendant le ramadan pour les musulmans). Lorsque la religion d'un militaire lui interdit de manger certains aliments, il est parfois possible de satisfaire à ses exigences alimentaires en veillant à ce que d'autres choix lui soient offerts. Cependant, lorsque la religion d'un militaire comporte des prescriptions rigoureuses quant à la préparation et au service des aliments, on devrait envisager la possibilité d'acheter des repas préparés offerts dans le commerce, lorsque cette solution est jugée raisonnable. Le MDN est chargé de préciser les besoins à chaque période de contrat.

Partie II
Responsabilités du service d'alimentation

5. EXIGENCES IMPOSÉES AU SERVICE D'ALIMENTATION

- a. Fournir des repas et des collations en fonction du menu rotatif prévu pour trois semaines qui figure à l'annexe B, et des modèles de menus correspondant à la norme minimale qui figurent à l'appendice 1 de l'annexe B sur le site principal du CIECA Argonaut et sur les sites éloignés.
- b. S'assurer que la préparation et la cuisson de tous les aliments sont conformes à des recettes normalisées et qu'elles ont lieu le moins longtemps possible avant la consommation, que les aliments ont bon goût et que les repas sont préparés avec des ingrédients répondant aux normes décrites à l'annexe C (Normes de qualité des aliments).
- c. Veiller au service opportun et sûr des aliments en couvrant ceux-ci et en se conformant aux procédures et aux temps de conservation maximaux suivants :
- (1) Les aliments chauds doivent être conservés à une température minimale de 140 °F (60 °C) pendant deux heures tout au plus. La cuisson par lots doit constituer la norme (c.-à-d. cuisson échelonnée). Les restes doivent être rapidement couverts et réfrigérés. Ils peuvent être servis dans les 48 heures en tant qu'aliments supplémentaires au menu;
 - (2) Tous les desserts contenant de la crème pâtissière, du lait, des œufs, de la crème ou de la garniture à base d'huile alimentaire ainsi que toutes les salades doivent être conservés au réfrigérateur pendant 24 heures tout au plus et ne doivent pas être exposés à la température ambiante plus de 90 minutes. Tout reste doit être jeté;
 - (3) Les produits de boulangerie ne doivent pas être conservés plus de 36 heures;
 - (4) Le lait frais doit être fourni dans son contenant original et ne doit pas rester plus d'une heure à la température ambiante.
- d. Préparer une quantité suffisante des plats proposés au menu afin de satisfaire aux exigences liées à la taille des portions figurant à l'annexe D. Ainsi, on s'assure que les derniers rationnaires à être servis bénéficient du même choix que les premiers.
- e. Afficher le menu quotidien dans chaque salle à manger en utilisant des dépliants de menu à chaque table où un service de table doit être offert, ou des tableaux de menu dans les cafétérias et le carré des officiers où un service de table restreint doit être offert.
- f. Offrir aux rationnaires un service efficace et agréable selon l'horaire de service des repas inclus dans la réquisition. Les employés des services d'alimentation doivent contribuer au service si des repas transportés sont nécessaires.
- g. Surveiller, recevoir et entreposer les produits alimentaires comme il se doit, conformément au *Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires*; s'assurer qu'ils sont utilisés selon la méthode du premier rentré, premier sorti, et réduire au minimum le gaspillage.

Partie II

Responsabilités du service d'alimentation

h. Fournir et servir les repas lors de deux dîners des officiers du mess (coordonnés par l'officier des services d'alimentation du CIECA et l'officier de la logistique de l'ERIC). Fournir des repas pour le Noël des campeurs qui se tient en juillet (coordonné par l'officier des services d'alimentation du CIECA). Fournir des collations lors des rassemblements de fin de cours (deux pour la période de deux semaines, une pour la période de trois semaines et une pour la période de six semaines, comme prévu par l'officier des services d'alimentation du CIECA).

6. ALIMENTS, ÉQUIPEMENT ET LOCAUX

a. L'entrepreneur doit utiliser l'équipement et le matériel fournis à bon escient.

7. ADMINISTRATION

a. L'entrepreneur doit :

- (1) Transmettre au représentant des services d'alimentation du CIECA une liste nominative quotidienne certifiée des employés des services d'alimentation qui travaillent dans la cuisine, selon le modèle présenté à l'annexe F. Les heures de travail productif totales de chaque catégorie d'employé doivent être mentionnées à l'annexe G;
- (2) Remettre au gestionnaire de contrat les factures bimensuelles (annexe H) pour les services rendus dans le cadre du contrat pour les périodes qui s'étendent du premier au quinzième jour et du seizième au dernier jour de chaque mois. Les factures doivent reposer sur les renseignements indiqués dans la déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration (annexe I) préparée par le représentant des services d'alimentation du CIECA;
- (3) Fournir des tickets-repas au personnel qui ne figure pas dans le nombre de rationnaires. Le prix sera facturé tel qu'établi par l'officier des services d'alimentation du CIECA.

8. ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION DANS LES INSTALLATIONS DU MDN

a. En ce qui concerne ses employés, l'entrepreneur doit :

- (1) Prendre les dispositions nécessaires pour assurer le transport des employés des services d'alimentation;
- (2) Communiquer avec le conseiller en gestion des conflits du CIECA à propos de la formation des employés des services d'alimentation quant au Programme Relations sociales positives pour la jeunesse;
- (3) Communiquer avec l'officier de la sécurité générale du CIECA au sujet de la formation sur la prévention des incendies à l'intention des employés des services d'alimentation.

b. Tout l'équipement de cuisine sera inscrit sur une liste et les lacunes seront repérées avant de lancer l'appel de propositions. Si le MDN ne peut pas fournir l'équipement désigné comme manquant,

Partie II

Responsabilités du service d'alimentation

l'entrepreneur doit inclure l'achat ou la location de cet équipement dans sa soumission. Une estimation écrite de tous les coûts entraînés par la modification des services de plomberie, de chauffage ou d'électricité, ainsi que des coûts inhérents à l'installation et à l'enlèvement de l'équipement et des services, doit accompagner l'offre. Tous ces coûts doivent être payés par l'entrepreneur et doivent faire partie des clauses du contrat.

c. En ce qui concerne l'équipement et les installations du MDN, l'entrepreneur doit :

- (1) Signer la liste d'inventaire de tout l'équipement du MDN à la section des approvisionnements de Argonaut avant le début de la prestation des services de repas;
- (2) Utiliser à bon escient les installations d'entreposage pour les déchets et tenir propres les zones adjacentes;
- (3) Signaler rapidement au représentant des services d'alimentation du CIECA le mauvais fonctionnement de l'équipement, les pannes du système de réfrigération, les problèmes liés au chauffage, à l'électricité, à la plomberie et à l'élimination des eaux usées et des déchets, l'approvisionnement alimentaire insuffisant, etc.;
- (4) À la fin du contrat, laisser les lieux et le matériel dans l'état où ils étaient lorsqu'ils lui ont été confiés, et à la satisfaction du gestionnaire de contrat et de la section d'approvisionnement du CIECA. L'entrepreneur ne sera pas tenu responsable des changements d'état de l'équipement et/ou dans les pièces d'équipement ou dans les locaux résultant de l'usage normal raisonnable ou des pertes ou dommages causés auxdits locaux, pièces d'équipement et autres biens gouvernementaux du fait d'explosions, d'incendies, d'éclats de foudre, de tempêtes, d'émeutes, de grèves, d'actes dus au hasard ou aux ennemis de Sa Majesté ou d'actes ou d'événements, quels qu'ils soient, échappant au contrôle de l'entrepreneur; et ce dernier ne sera pas tenu d'apprêter les accessoires fixes de cuisine par graissage ou d'autres méthodes, en vue d'un entreposage inactif, à moins que ce travail n'ait fait l'objet d'un accord négocié;
- (5) À la fin du contrat, rembourser au MDN le coût des pièces d'équipement égarées ou endommagées, sous réserve du sous-alinéa d) ci-dessus. L'entrepreneur sera financièrement responsable de tout défaut de vaissellerie considéré par le gestionnaire de contrat comme étant attribuable aux actes ou à la négligence de l'entrepreneur;
- (6) À la fin du contrat, en collaboration avec le gestionnaire de contrat ou son représentant, procéder à une vérification du stock de tout le matériel fourni par le MDN. Le manque de matériel doit être consigné, et des mesures correctives doivent être prises avant le départ de l'entrepreneur. Le MDN doit remettre à l'entrepreneur un avis de non-responsabilité écrit concernant tout manque de matériel ultérieur.

Partie III
Responsabilités du MDN

1. GESTIONNAIRE DE CONTRAT

a. Le gestionnaire de contrat est responsable des tâches suivantes devant le commandant de l'URSC(A) :

- (1) Avant le début du contrat, informer le représentant des services d'alimentation du CIECA de son mandat exact (fonctions) et des termes du contrat;
- (2) Obtenir des conseils et une interprétation des termes du contrat auprès de son conseiller technique en ce qui concerne les aliments, les services d'alimentation, la salubrité et l'hygiène;
- (3) Avec le représentant des services d'alimentation du CIECA, faire l'évaluation périodique des repas servis, des locaux où sont fournis les services d'alimentation, et des procédures (écritures) pour garantir que l'entrepreneur respecte les termes du contrat;
- (4) Donner des conseils en matière d'administration au gérant résident.

2. REPRÉSENTANT DES SERVICES D'ALIMENTATION DU CIECA

a. Le représentant des services d'alimentation du CIECA est responsable des tâches suivantes devant le commandant du CIECA :

- (1) Assurer la liaison avec l'entrepreneur en ce qui concerne l'exécution quotidienne du contrat. Pour ce faire, il doit :
 - (i) Discuter des termes du contrat avec le gestionnaire de contrat et l'entrepreneur avant l'ouverture du CIECA ou immédiatement après;
 - (ii) Fournir à l'entrepreneur, 24 heures à l'avance, une prévision quotidienne du nombre de repas (annexe K) dans chaque zone de repas, y compris les repas transportés;
 - (iii) Fournir à l'entrepreneur, dans un délai de 72 heures, la déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration (annexe I);
 - (iv) Veiller à ce que les horaires de repas prévus dans le contrat soient respectés. Tout écart par rapport aux horaires de repas prévus exige l'autorisation du commandant. L'entrepreneur sera informé des changements 24 heures à l'avance, sauf circonstances exceptionnelles;
 - (v) Veiller à ce que tous les services stipulés dans le contrat soient fournis (par exemple, trois repas et trois collations);
 - (vi) Veiller à ce que les besoins des services d'alimentation dépassant ceux qui sont indiqués aux sous-paragraphes ci-dessus soient traités comme des activités non publiques

Partie III

Responsabilités du MDN

et payées avec des fonds non publics par les utilisateurs;

- (2) Surveiller la qualité des aliments et des services d'alimentation comme suit :
- (i) Veiller à ce que les repas servis soient appétissants et savoureux conformément au cycle de menus de l'annexe B;
 - (ii) Veiller à ce que les délais de conservation maximaux ne soient pas dépassés;
 - (iii) Veiller à ce que tous les aliments soient préparés le moins longtemps possible avant le moment précis de leur consommation;
 - (iv) Veiller à ce que le service soit efficace et agréable;
 - (v) Veiller à ce que des quantités suffisantes de chaque aliment proposé au menu soient servies pour satisfaire aux exigences en matière de dimension des portions (annexe D). La variété la plus populaire doit représenter 75 % de l'offre totale;
 - (vi) Veiller à ce qu'une quantité suffisante de chaque plat proposé au menu soit préparée pour que les derniers rationnaires se voient offrir le même choix que les premiers;
 - (vii) Veiller à ce que les normes d'hygiène et de salubrité soient conformes au *Code de salubrité de l'industrie des services alimentaires du Canada*;
 - (viii) Veiller à ce que les aliments soient contrôlés, reçus et entreposés convenablement;
 - (ix) Prendre note des manquements de l'entrepreneur à l'égard des termes du contrat en utilisant le registre des incidents (annexe J) et en informant le gestionnaire de contrat, si nécessaire;
 - (x) S'assurer que le rendement insatisfaisant relevé par écrit a été corrigé par l'entrepreneur dans les délais impartis;
 - (xi) Informer le gestionnaire de contrat lorsqu'un rendement non satisfaisant n'a pas été corrigé ou se reproduit.
- (3) S'acquitter de tâches d'administration et de gestion prévues par le contrat de l'entrepreneur comme suit :
- (i) Veiller à ce que le gérant résident ne participe pas à la préparation et au service proprement dit des repas;
 - (ii) Avec le gestionnaire de contrat, effectuer l'évaluation périodique des repas servis, des locaux où sont fournis les services d'alimentation et des procédures (écritures) pour s'assurer que l'entrepreneur respecte les termes du contrat. Le représentant des services

Partie III

Responsabilités du MDN

d'alimentation du CIECA doit consigner les observations dans le registre des incidents liés au contrat de services d'alimentation (annexe J) et informer par écrit le commandant, le gestionnaire de contrat, le gérant résident et, au besoin, le siège social de la compagnie de l'entrepreneur des déficiences observées;

- (iii) Veiller à ce que le superviseur de cuisine supervise le personnel des services d'alimentation et ne participe pas à la production et au service des repas, à moins que le nombre moyen de rationnaires s'élève à 100 ou moins;
 - (iv) Veiller à ce que les heures de travail productif soient au moins égales à celles qui sont mentionnées à l'annexe A;
 - (v) Veiller à ce que le compte de l'allocation des rations soit effectué conformément à l'OAFC 36-21 et à l'annexe I;
 - (vi) Veiller à ce que les factures de l'entrepreneur (annexe H) reflètent exactement la facturation des rations quotidiennes autorisées (annexe I) pour la période visée et envoyer les documents certifiés (annexe H) au gestionnaire de contrat;
 - (vii) Veiller à ce que les membres du personnel des services d'alimentation portent un uniforme adapté à la manipulation d'aliments;
 - (viii) Veiller à ce que l'entrepreneur fournisse, à ses frais, des repas à son personnel;
 - (ix) Veiller à ce que le gérant résident ou son représentant autorisé l'informe de ses allées et venues prévues pendant et en dehors des heures de travail normales.
- (4) Ne pas interférer avec le travail du personnel des services d'alimentation et communiquer uniquement avec le gérant résident ou son représentant.

3. ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION DANS LES INSTALLATIONS DU MDN

a. Le MDN doit fournir le matériel et les installations suivants :

- (1) Installations et matériel énoncés dans le compte client d'approvisionnement (CCA), qui doivent être propres et prêts à utiliser (une liste du matériel du MDN doit être dressée);
- (2) Accessoires non alimentaires et articles d'emballage des repas transportés conformément à l'annexe E;
- (3) Eau, électricité, combustible pour les appareils de cuisine, chauffage, réfrigération, installations d'entreposage adéquates et services d'élimination des rebuts de cuisine;

Partie III
Responsabilités du MDN

- (4) Vaisselle (en porcelaine, en terre cuite et en plastique, verres, ustensiles, couverts) en une quantité correspondant au nombre de personnes nourries;
- (5) Nappes; l'entrepreneur doit organiser leur livraison et leur ramassage à la section des approvisionnements du CIECA Argonaut;
- (6) Dispositifs de dératisation et de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles avec équipement connexe (l'utilisation de ce dernier sera contrôlée par des techniciens en hygiène qui doivent être autorisés à accéder aux lieux 24 heures sur 24 et sans préavis);
- (7) Machine pour nettoyer le plancher, mais pas les produits de nettoyage énoncés à l'alinéa 4. (i), section 2, partie 2. L'entrepreneur est responsable des produits de nettoyage;
- (8) Copies des ordres permanents, consignes d'incendie et instructions de fonctionnement et d'entretien des appareils de cuisine;
- (9) Service d'entretien des installations et des appareils de cuisine du MDN.

Partie III
Responsabilités du MDN

PARTIE III

ANNEXES

- A. HEURES DE TRAVAIL PRODUCTIF HEBDOMADAIRES – PERSONNEL
- B. MODÈLES DE MENUS CORRESPONDANT À LA NORME MINIMALE
 - 1) Menus rotatifs
- C. NORMES DE QUALITÉ DES ALIMENTS
- D. NORME SUR LA TAILLE MINIMALE DES PORTIONS
- E. ÉVALUATION DU RENDEMENT DE L'ENTREPRENEUR
 - Annexe E-1 – Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation
 - Annexe E-2 – Éléments d'évaluation
- F. REGISTRE DES PRÉSENCES DU PERSONNEL DES SERVICES D'ALIMENTATION
- G. SOMMAIRE DES HEURES DE TRAVAIL PRODUCTIF DES EMPLOYÉS DES SERVICES D'ALIMENTATION
- H. FACTURE BIMENSUELLE DE SERVICES D'ALIMENTATION
- I. DÉCLARATION CERTIFIÉE D'ALLOCATION DE RATION
- J. REGISTRE DES INCIDENTS LIÉS AU CONTRAT DE SERVICES D'ALIMENTATION
- K. PRÉVISIONS DE REPAS QUOTIDIENS
- L. RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D'EXPLOITATION
 - 1) Horaire de service des repas
 - 2) Nombre approximatif de rationnaires par période – Instruction d'été
 - 3) Calendrier des fonctions spéciales
- M. HYGIÈNE ET PROPRETÉ, MANIPULATION DES ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION