

**RETURN BIDS TO:  
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**  
**Bid Receiving Public Works and Government  
Services Canada/Réception des soumissions  
Travaux publics et Services gouvernementaux  
Canada**  
**Pacific Region**  
**401 - 1230 Government Street**  
**Victoria, B.C.**  
**V8W 3X4**  
**Bid Fax: (250) 363-3344**

## 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**

<b>Title - Sujet</b> SERVICES D'ALIMENTATION -MARCH 2015	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> W0103-156656/A	<b>Date</b> 2015-01-15
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> W0103-156656	
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$VIC-246-6643	
<b>File No. - N° de dossier</b> VIC-4-37227 (246)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-02-02</b>	<b>Time Zone Fuseau horaire</b> Pacific Standard Time PST
<b>F.O.B. - F.A.B.</b> <b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Kobenter, Hélène	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> vic246
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (250) 363-3404 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (250) 363-3344
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b> DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE SUMMER TRAINING CENTRE VERNON ARMY CADET CAMP VERNON British Columbia VIT6M8 Canada	

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

**Vendor/Firm Name and Address**

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

**Issuing Office - Bureau de distribution**

Public Works and Government Services Canada - Pacific  
Region  
401 - 1230 Government Street  
Victoria, B. C.  
V8W 3X4

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

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0103-156656/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

vic246

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

W0103-156656

File No. - N° du dossier

VIC-4-37227

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

---

**CETTE PAGE EST LAISSÉE VIDE DÉLIBÉRÉMENT**

---

## TABLE DES MATIÈRES

### **PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**

- 1.1 Exigences en matière de sécurité
- 1.2 Énoncé des travaux
- 1.3 Compte rendu
- 1.4 Accords commerciaux

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

- 2.1 Instructions, clauses et conditions uniformisées
- 2.2 Présentation des soumissions
- 2.3 Ancien fonctionnaire
- 2.4 Demandes de renseignements - en période de soumission
- 2.5 Lois applicables

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

- 3.1 Instructions pour la préparation des soumissions

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

- 4.1 Procédures d'évaluation
- 4.2 Méthode de sélection

### **PARTIE 5 – ATTESTATIONS**

- 5.1 Attestations additionnelles préalables à l'attribution du contrat et attestations exigées avec la soumission

### **PARTIE 6 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT**

- 6.1 Exigences en matière de sécurité
- 6.2 Énoncé des travaux
- 6.3 Clauses et conditions uniformisées
- 6.4 Durée du contrat
- 6.5 Responsables
- 6.6 Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires (s'il y a lieu)
- 6.7 Paiement
- 6.8 Instructions relatives à la facturation
- 6.9 Attestations
- 6.10 Lois applicables
- 6.11 Ordre de priorité des documents
- 6.12 Dommages-intérêts fixés à l'avance
- 6.13 Assurance - Exigences particulières
- 6.14 Individus spécifiques
- 6.15 Clauses du guide des CCUA

### **LISTE DES ANNEXES**

#### **Annexe A Énoncé des travaux**

- Annexe 1 – Qualité des services d'alimentation
- Annexe 2 - Modèle de repas standard admissible
- Annexe 3 - Taille des portions normalisées
- Annexe 4 - Menus

---

Annexe 5 - Déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration  
Annexe 6 - Nombre prévu de repas par jour  
Annexe 7 - Exigences en matière d'hygiène et de salubrité  
Annexe 8 - Nettoyage et désinfection  
Annexe 8A - Instructions de base pour le nettoyage de l'équipement et  
Calendrier de nettoyage  
Annexe 8B - Grille d'évaluation de l'hygiène  
Annexe 9 - Mesures sanitaires (OAFIC 34-13)  
Annexe 10- Facture de l'entrepreneur  
Annexe 11 - Rapports d'incidents liés au contrat  
Annexe 11A - Rapport d'incident lié au contrat de services de traiteur  
Annexe 11B - Registre des incidents liés au contrat de services de traiteur

**Annexe B Base de paiement**

**Annexe C Exigences en matière d'assurances**

**Annexe D Normes de qualité des aliments du MDN**

**Annexe E Manuel des services d'alimentation du MDN - Chapitre 2**

**Annexe F Manuel des services d'alimentation du MDN - Chapitre 7**

## PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

### 1.1 Exigences relatives à la sécurité

Cette demande de soumissions ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

### 1.2 Besoin

Le besoin est décrit en détail à l'article 2 des clauses du contrat éventuel.

### 1.3 Compte rendu

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.

### 1.4 Accords commerciaux

Pour ce besoin, une préférence est accordée aux produits et(ou) aux services canadiens.

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

### 2.1 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-uniformisees-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 (2014-09-25) Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est incorporé par renvoi dans la demande de soumissions et en fait partie intégrante.

### 2.2 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.

**\*\* Pour réduire la taille des soumissions reçues, s'il vous plait ne pas joindre les appendices A, C, D, E et F à votre soumission.**

### 2.3 Ancien fonctionnaire

Voir à la partie 3.1 - Instructions pour la préparation des soumissions, Section IV - Information additionnelles.

## 2.4 Demandes de renseignements - en période de soumission

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

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

## 2.5 Lois applicables

Tout contrat subséquent sera interprété et régi selon les lois en vigueur en Colombie-Britannique, 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.

# PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

## 3.1 Instructions pour la préparation des soumissions

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

**Section I: Soumission technique (Une (1) copie papier)**

**Section II: Soumission financière (Une (1) copie papier)**

**Section III: Attestations (Une (1) copie papier)**

**Section IV : Informations additionnelles (Une (1) copie papier)**

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

Il incombe à chaque soumissionnaire de se procurer, avant la date de clôture, tout addenda éventuellement publié, afin de pouvoir en tenir compte dans sa proposition.

Tout soumissionnaire qui désire formuler une proposition doit commander les documents d'invitation à soumissionner auprès du Service électronique d'appels d'offres du gouvernement (SEAOG) : <https://achatsetventes.gc.ca/donnees-sur-l-approvisionnement/appels-d-offres>. Le cas échéant, des addendas seront aussi offerts dans le site susmentionné. Tout soumissionnaire qui choisirait de présenter sa proposition à l'aide de documents provenant d'une autre source le fera à ses propres risques.

Pour obtenir plus de renseignements, consultez les documents d'invitation à soumissionner.

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 et décrire l'approche qu'ils prendront de façon complète, concise et claire pour effectuer les travaux.

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

#### **I.1 Critères techniques obligatoires**

Voir la section 4.1.1.1 de la demande de soumission.

#### **I.2 Critères techniques cotés**

Voir la section 4.1.1.2 de la demande de soumission.

### **Section II : Soumission financière**

Les soumissionnaires doivent présenter leur soumission financière en conformité avec la base de paiement à l'annexe B. Le montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément.

#### **II.1 Critères financiers obligatoires**

Voir la section 4.1.2.1 de la demande de soumission.

#### **II.2 Clauses du guide des CUA**

C3011T (2013-11-06), Fluctuation du taux de change

### **Section III : Attestations**

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

## Section IV: Information additionnelles

### IV. 1 Ancien fonctionnaire – concurrentiels - soumission

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 attribués à des anciens fonctionnaires, les soumissionnaires doivent fournir l'information exigée ci-dessous avant l'attribution du contrat. Si la réponse aux questions et, s'il y a lieu les renseignements requis, n'ont pas été fournis par le temps où l'évaluation des soumissions est complétée, le Canada informera le soumissionnaire du délai à l'intérieur duquel l'information doit être fournie. Le défaut de se conformer à la demande du Canada et satisfaire à l'exigence dans le délai prescrit rendra la soumission non recevable.

#### Définition

Aux fins de cette clause,

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

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

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

« pension » signifie 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.

#### **Directive sur le réaménagement des effectifs**

Est-ce que le soumissionnaire est un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire en vertu de la Directive sur le réaménagement des effectifs? <b>OUI [ ] NON [ ]</b>
---

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 réaménagement 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 les taxes applicables.

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

### **4.1 Procédures d'évaluation**

- a) Les soumissions seront évaluées par rapport à l'ensemble des exigences de la demande de soumissions, incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les soumissions.
- c) L'équipe d'évaluation devra d'abord déterminer si deux (2) soumissions ou plus sont accompagnées d'une attestation valide de contenu canadien. Si c'est le cas, seulement les soumissions accompagnées d'une attestation valide seront évaluées selon le processus d'évaluation, sinon toutes les soumissions reçues seront évaluées. Si des soumissions accompagnées d'une attestation valide sont déclarées non recevables, ou sont retirées, et qu'il reste moins de deux (2) soumissions recevables accompagnées d'une attestation valide, l'équipe poursuivra l'évaluation des soumissions accompagnées d'une attestation valide. Si toutes les soumissions accompagnées d'une attestation valide sont déclarées non recevables, ou sont retirées, alors toutes les autres soumissions reçues seront évaluées.

### **4.1.1 Évaluation technique**

#### **4.1.1.1 Critères techniques obligatoires**

Le soumissionnaire doit fournir une preuve et/ou un moyen de vérification des critères techniques obligatoires contenus dans les présentes sous la forme d'une documentation d'appui, p. ex. un certificat de qualification et des lettres d'authenticité provenant d'associations industrielles, selon le cas.

**S'il ne fournit pas de documentation permettant de vérifier ses affirmations, sa soumission pourrait être déclarée irrecevable.**

CRITÈRES TECHNIQUES OBLIGATOIRES	Complies?	Ref. Proposal Page #
<b>1. Expérience en matière de gestion et de supervision</b>		
a) Le soumissionnaire doit fournir le nom, curriculum vitae et attestations de qualification du gestionnaire des lieux proposé, et suppléant, selon le cas.	<input type="checkbox"/> OUI	
b) Expérience du gestionnaire des lieux: le soumissionnaire doit fournir des exemples décrivant l'expérience pertinente du gestionnaire de chantier en matière de gestion de services alimentaires dans le cadre d'un marché de taille et de portée semblables. Au moins trois ans d'expérience pertinente sont requis.	<input type="checkbox"/> OUI	
c) Expérience du superviseur de cuisine : le soumissionnaire doit fournir des exemples décrivant l'expérience pertinente du ou des chefs de cuisine proposés en matière de supervision dans le cadre de contrats de taille et de portée semblables. Une expérience pertinente et minimum de trois (3) ans est requise.	<input type="checkbox"/> OUI	
d) Au moins trois (3) rapports d'hygiène et de salubrité d'un inspecteur fédéral, provincial, territorial ou municipal qualifié produits en lien avec des contrats effectués par l'entreprise qui soumissionne ou pour des projets gérés par le propriétaire de l'entreprise qui soumissionne.	<input type="checkbox"/> OUI	
<b>2. Certifications</b>		
a) Certificat valide de sécurité alimentaire de niveau 1 pour tous les employés de l'entrepreneur participant à la manipulation et à la préparation des aliments. <i>Remarque: Si le personnel est embauché après l'attribution du contrat, c'est acceptable tant que des certificats valides sont reçus avant le début de la période du contrat.</i>	<input type="checkbox"/> OUI	
b) Le superviseur de cuisine doit être un cuisinier professionnel certifié Sceau rouge. Le soumissionnaire doit fournir le nom, le curriculum vitae et une copie du Sceau rouge valide pour le Chef de cuisine proposé.	<input type="checkbox"/> OUI	
<b>3. Assurance de la qualité</b>		
a) Le superviseur de cuisine, ou tout autre cuisinier professionnel certifié Sceau rouge, doit être disponible et en mesure de goûter aux aliments selon le besoin	<input type="checkbox"/> OUI	<i>Pour ce critère, la confirmation par un « Oui » du soumissionnaire suffira.</i>
<b>4. Démarche et méthodologie</b>		

CRITÈRES TECHNIQUES OBLIGATOIRES	Complies?	Ref. Proposal Page #
a) Le soumissionnaire doit fournir dans les 24 heures suivant la demande de l'autorité contractante une copie des directives permanentes d'opération qui régiront les activités de restauration et le travail des employés (p. ex. stockage des aliments, lavage de la vaisselle, service des repas, entretien ménager, conduite des employés, etc.).	<input type="checkbox"/> OUI	<i>Pour ce critère, la confirmation par un « Oui » du soumissionnaire suffira.</i>
b) Le soumissionnaire doit fournir dans les 24 heures suivant la demande de l'autorité contractante une copie des directives écrites détaillées en ce qui concerne l'hygiène, la salubrité et la sécurité générale (SIMDUT).	<input type="checkbox"/> OUI	<i>Pour ce critère, la confirmation par un « Oui » du soumissionnaire suffira.</i>
c) Le soumissionnaire doit fournir plan de dotation traitant des questions de supervision, de personnel et d'horaire (p. ex. nombre d'employés, ainsi que leur poste, pour servir de 1 à 50 personnes, de 51 à 150 personnes, de 151 à 250 personnes et de 251 à 875 personnes).	<input type="checkbox"/> OUI	
d) Le soumissionnaire doit fournir un énoncé écrit et détaillé des fonctions, des qualifications, de la formation et des années d'expérience requises pour chaque poste (cuisiniers, serveurs, aides de cuisine, etc.).	<input type="checkbox"/> OUI	

#### 4.1.1.2 Critères techniques cotés

La proposition doit comprendre l'approche et la méthodologie proposée pour satisfaire aux exigences, le niveau de réussite attendue, et le cas échéant toute grande difficulté prévisible et les mesures qui seront prises pour rectifier ces problèmes. Assurez-vous que la proposition comprend suffisamment de détails pour démontrer que vous avez bien compris les exigences et que vous détenez les compétences pour y répondre.

CRITÈRES TECHNIQUES COTÉS			
	Total des points	Points attribués	Remarques

CRITÈRES TECHNIQUES COTÉS			
	Total des points	Points attribués	Remarques
<b>1. Organisation</b> Organisation d'ensemble du contrat et de l'équipe du contrat, notamment : a) Structure de l'équipe: <ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilité de l'équipe (nombre d'années de travail pour l'entreprise ou le gestionnaire) (2 points)</li> <li>• structure d'établissement des rapports (2 points)</li> <li>• y compris sur les urgences (2 points)</li> <li>• les plaintes, (2 points)</li> <li>• organigramme (2 points)</li> </ul> b) Stratégie proposée et renseignements fournis (5)	15		
<b>Sous total</b>	<b>15</b>		
<b>2. Expérience de l'entreprise</b> <i>Aux fins de l'évaluation, chaque année d'un contrat pluriannuel doit être considéré comme un contrat séparé</i> <b>Détails de 3 contrats honorés au cours des cinq dernières années :</b> Inclure: a) une description des travaux; b) un lettre de recommandation, d'appréciation ou de félicitations;			
<b>Contrat n° 1</b> <b>Nombre de clients</b> Moins de 50 personnes — 0 point; de 50 à 250 personnes — 2 points; 251 personnes ou plus — 4 points <b>Envergure</b> Service aux tables — 0 point; service de cafétéria — 2 points; service aux tables et service de cafétéria — 4 points	8		
<b>Contrat n° 2</b> <b>Nombre de clients</b> Moins de 50 personnes — 0 point; de 50 à 250 personnes — 2 points; 251 personnes ou plus — 4 points <b>Envergure</b> Service aux tables — 0 point; service de cafétéria — 2 points; service aux tables et service de cafétéria — 4 points	8		

CRITÈRES TECHNIQUES COTÉS			
	Total des points	Points attribués	Remarques
<b>Contrat n° 3</b> <b>Nombre de clients</b> Moins de 50 personnes — 0 point; de 50 à 250 personnes — 2 points; 251 personnes ou plus — 4 points <b>Envergure</b> Service aux tables — 0 point; service de cafétéria — 2 points; service aux tables et service de cafétéria — 4 points	8		
Lettres de recommandation/appréciation/félicitations (2 points par lettre, une seule lettre par contrat suffit)	6		
<b>Sous total</b>	<b>30</b>		
<b>3. Managerial and Staff Qualifications</b> <i>Note: Unless otherwise stated, the bidder must only be evaluated based on the "best" proposed staff/resource for each criterion.</i>			
a) Années d'expérience pertinente du <b>gestionnaire des lieux</b> en ce qui a trait à des contrats de services d'alimentation d'importance, de portée et de durée similaires. Expérience: 0 à 3 ans — 0 points; 4 ans — 1 points; 5 ans — 2 points; 6 ans — 3 points, 7 ans — 4 points, 8 ans et plus — 5 points	5		
b) Années d'expérience pertinente et niveau d'études du <b>superviseur de cuisine</b> en ce qui a trait à des contrats de services d'alimentation d'importance, de portée et de durée similaires. Expérience : 0 à 3 ans — 1 point; 4 ans — 1 points; 5 ans — 2 points; 6 ans — 3 points; 7 ans — 4 points, 8 ans — 5 points; 9 ans — 6 points, 10 ans — 7 points, 11 ans — 8 points, 12 ans — 9 points, 13 ans et plus — 10 points. <i>La personne proposée pour le poste de chef de cuisine ne peut pas être également proposée pour un poste de cuisinier.</i>	10		
c) Années d'expérience pertinentes et niveau d'éducation du ou des <b>cuisiniers</b> proposés : Expérience : 1-3 ans : 1 point, 4 ans : 2 points, 5 ans : 3 points, 6 ans : 4 points, 7 ans ou plus : 5 points Études : Cuisinier professionnel certifié Sceau rouge, niveau I -1 pt Cuisinier professionnel certifié Sceau rouge, niveau II- 3pts Cuisinier professionnel certifié Sceau rouge, niveau III-5pts	10		

CRITÈRES TECHNIQUES COTÉS			
	Total des points	Points attribués	Remarques
d) <b>Postes non spécialisés</b> (serveurs, aides, etc.): Expérience : 1 point par période de 3 ans, jusqu'à concurrence de 6 points  <i>If multiple individuals are proposed, the aggregate of their experience must be evaluated under this criterion.</i>	6		
<b>Sous total</b>	<b>31</b>		
<b>TOTAL SCORE</b>	<b>76</b>		
<i>Note de passage minimum (50%) = 38 points</i>			

#### 4.1.2 Évaluation financière

##### 4.1.2.1 Critères financiers obligatoires

- Les soumissionnaires doivent présenter leur soumission financière en fonction du tableau d'évaluation financière fourni à l'annexe B - Base de paiement. Le montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément.
- Les soumissionnaires doivent proposer des prix et/ou taux fermes pour tous les services énumérés dans le tableau d'évaluation financière. Les soumissions financières portant uniquement sur une partie du besoin seront déclarées irrecevables.

Les soumissions ne respectant pas les instructions et critères d'évaluation financiers obligatoires mentionnés ci-dessus seront déclarées irrecevables et seront rejetées.

##### 4.1.2.2 Évaluation du prix

Le prix de la soumission sera évalué en dollars canadiens, excluant les taxes applicables, FAB Destination Vernon C.-B. Canada, incluant les frais de livraison, les droits de douane et les taxes d'accise canadiens.

##### 4.1.2.3 Calcul du prix évalué de la soumission

À des fins d'évaluation financière seulement, le prix évalué de la soumission sera calculé en utilisant le nombre prévu de repas par jour précisé à l'annexe 6 et les prix offerts par le soumissionnaire à l'annexe B, comme suit :

###### Coût total estimé des repas frais:

Petit-déjeuner	Qté: 1 030 x _____ \$ (Frais ferme d'une journée-ration) x 0.2 = _____ \$
Dîner	Qté: 644 x _____ \$ (Frais ferme d'une journée-ration) x 0.4 = _____ \$
Souper	Qté: <u>996</u> x _____ \$ (Frais ferme d'une journée-ration) x 0.4 = _____ \$
	2 670 <span style="float: right;">Sous total A _____ \$</span>

###### Coût total estimé des repas transportés:

Dîner	Qté: 355 x _____ \$ (Frais ferme d'une journée-ration) x 0.4 = _____ \$
+	355 x _____ \$ (Frais supplémentaires pour les repas transportés) _____ \$
	<span style="float: right;">Sous total B _____ \$</span>

Coût total estimé des frais de main-d'œuvre supplémentaire:

Heures Qté: 4 x \$ \_\_\_\_\_ (Frais ferme \$/heure/personne) = \_\_\_\_\_ \$  
Sous total C \_\_\_\_\_ \$

Coût total estimé des coûts des aliments supplémentaires:

Montant (CAD\$) 225,00\$ + Majoration ferme de \_\_\_\_\_ p. 100 = \_\_\_\_\_ \$  
Sous total D \_\_\_\_\_ \$

Prix total évalué = A + B + C + D = \_\_\_\_\_ \$

**4.2 Méthode de sélection - Note combinée la plus haute sur le plan du mérite technique et du prix**

1. Pour être déclarée recevable, une soumission doit :
  - a) respecter toutes les exigences de la demande de soumissions; et
  - b) satisfaire à tous les critères obligatoires; et
  - c) obtenir au moins 38 points pour l'ensemble des critères d'évaluation techniques sujets à pondération. La pondération est effectuée sur une échelle de 76 points
2. Les soumissions qui ne répondent pas aux exigences a) ou b) ou c) et d) seront déclarées non recevables.
3. La sélection sera faite en fonction du meilleur résultat global sur le plan du mérite technique et du prix. Une proportion de 60 % sera accordée au mérite technique et une proportion de 40 % sera accordée au prix.
4. Afin de déterminer la note pour le mérite technique, la note technique globale de chaque soumission recevable sera calculée comme suit: le nombre total de points obtenus sera divisé par le nombre total de points pouvant être accordés, puis multiplié par 60 %.
5. Afin de déterminer la note pour le prix, chaque soumission recevable sera évaluée proportionnellement au prix évalué le plus bas et selon le ratio de 40 %.
6. Pour chaque soumission recevable, la cotation du mérite technique et la cotation du prix seront ajoutées pour déterminer la note combinée.
7. La soumission recevable ayant obtenu le plus de points ou celle ayant le prix évalué le plus bas ne sera pas nécessairement choisie. La soumission recevable qui obtiendra la note combinée la plus élevée pour le mérite technique et le prix sera recommandée pour l'attribution du contrat.

Le tableau ci-dessous présente un exemple où les trois soumissions sont recevables et où la sélection de l'entrepreneur se fait en fonction d'un ratio de 60/40 à l'égard du mérite technique et du prix, respectivement.] Le nombre total de points pouvant être accordé est de 100, et le prix évalué le plus bas est de 45 000,00 \$ (45).

Méthode de sélection - Note combinée la plus haute sur le plan du mérite technique (60%) et du prix (40%)				
		Soumissionnaire 1	Soumissionnaire 2	Soumissionnaire 3
Note technique globale		98/100	75/100	92/100
Prix évalué de la soumission		55 000,00 \$	50 000,00 \$	45 000,00 \$
Calculs	Note pour le mérite technique	98/100 x 60 = 58.8	75/100 x 60 = 45	92/100 x 60 = 55.2
	Note pour le prix	45/55 x 40 = 32.73	45/50 x 40 = 36.00	45/45 x 40 = 40.00
Note combinée		91.53	81	95.2
Évaluation globale		2 <sup>e</sup>	3 <sup>e</sup>	1 <sup>er</sup>

## PART 5 - ATTESTATIONS

Les soumissionnaires doivent fournir les attestations et les renseignements connexes exigés pour qu'un contrat leur soit attribué.

Les attestations que les soumissionnaires remettent au Canada, peuvent faire l'objet d'une vérification à tout moment par le Canada. Le Canada déclarera une soumission non recevable, ou à un manquement de la part de l'entrepreneur à l'une de ses obligations prévues au contrat, s'il est établi qu'une attestation du soumissionnaire est fausse, sciemment ou non, que ce soit pendant la période d'évaluation des soumissions ou pendant la durée du contrat.

L'autorité contractante aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour vérifier les attestations du soumissionnaire. À défaut de répondre et de coopérer à toute demande ou exigence imposée par l'autorité contractante, la soumission peut être déclarée non recevable, ou constituer un manquement aux termes du contrat.

### 5.1 Attestations préalables à l'attribution du contrat et attestations exigées avec la soumission

#### 5.1.1 Attestations préalables à l'attribution du contrat

Les attestations énumérées ci-dessous devraient être remplies et fournies avec la soumission mais elles peuvent être fournies plus tard. Si l'une de ces attestations n'est pas remplie et fournie tel que demandé, l'autorité contractante informera le soumissionnaire du délai à l'intérieur duquel les renseignements doivent être fournis. À défaut de se conformer à la demande de l'autorité contractante et de fournir les attestations dans le délai prévu, la soumission sera déclarée non recevable.

##### 5.1.1.1 Dispositions relatives à l'intégrité – renseignements connexes

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire et ses affiliés, respectent les dispositions stipulées à l'article 01 Dispositions relatives à l'intégrité – soumission, des instructions uniformisées 2003. Les renseignements connexes, tel que requis aux dispositions relatives à l'intégrité, assisteront le Canada à confirmer que les attestations sont véridiques.



---

#### **5.1.1.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi - Attestation de soumission**

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire, et tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée » ([http://www.travail.gc.ca/fra/normes\\_equite/eq/emp/pcf/liste/inelig.shtml](http://www.travail.gc.ca/fra/normes_equite/eq/emp/pcf/liste/inelig.shtml)) du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour l'équité en matière d'emploi disponible sur le site Web de Ressources humaines et Développement des compétences Canada (RHDC) - Travail.

Le Canada aura le droit de déclarer une soumission non recevable si le soumissionnaire, ou tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, figure dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée » du PCF au moment de l'attribution du contrat.

#### **5.1.1.3 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.

#### **5.1.1.4 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.

#### **5.1.1.5 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 trois (3) jours civils 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.

#### 5.1.1.6 Exigences en matière d'assurance - Lettre d'un courtier d'assurances

Le soumissionnaire doit fournir une lettre d'un courtier ou d'une compagnie d'assurances autorisé à faire des affaires au Canada (les soumissionnaires établis à l'étranger doivent fournir une lettre d'un assureur détenant une cote A.M. Best d'au moins « A- ») stipulant que le soumissionnaire, s'il obtient un contrat à la suite de la demande de soumissions, peut être assuré conformément aux exigences en matière d'assurance décrites à l'annexe C.

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

#### 5.1.1.7 Dispositions relatives à l'intégrité – Documentation connexe

Les soumissionnaires qui sont incorporés, incluant ceux soumettant une soumission à titre de coentreprise, doivent fournir la liste complète des noms (y compris le second prénom) de tous les individus qui sont actuellement administrateurs du soumissionnaire:

Noms (Nom de famille, 1 <sup>er</sup> prénom_2 <sup>ème</sup> prénom)	Position

#### 5.1.2 Attestations exigées avec la soumission

Les soumissionnaires doivent fournir les attestations suivantes dûment remplies avec leur soumission.

##### 5.1.2.1 Attestation du contenu canadien

Cet achat est conditionnellement limité aux services canadiens.

Sous réserve des procédures d'évaluation contenues dans la demande de soumissions, les soumissionnaires reconnaissent que seulement les soumissions accompagnées d'une attestation à l'effet que les services offerts sont des services canadiens, tel qu'il est défini dans la clause A3050T, peuvent être considérées.

Le défaut de fournir cette attestation remplie avec la soumission aura pour conséquence que les services offerts seront traités comme des services non-canadiens.

##### Le soumissionnaire atteste que :

(     ) les services offerts sont des services canadiens tel qu'il est défini au paragraphe 4 de la clause A3050T.

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

---

**5.1.2.1.1** Clause du Guide des CUA A3050T (2014-11-27) Définition du contenu canadien

## **PARTIE 6 - 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.

### **6.1 Exigences relatives à la sécurité**

Ce contrat ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

### **6.2 Énoncé des travaux**

L'entrepreneur doit exécuter les travaux conformément à l'énoncé des travaux qui se trouve à l'annexe « A ».

### **6.3 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-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

#### **6.3.1 Conditions générales**

2010C (2014-09-25), Conditions générales - services (complexité moyenne), s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

### **6.4 Durée du contrat**

#### **6.4.1 Période du contrat**

La période du contrat est du 15 mars 2015 au 21 mars 2015 inclusivement.

### **6.5 Responsables**

#### **6.5.1 Autorité contractante**

L'autorité contractante pour le contrat est:

Hélène Kobenter  
Spécialiste en approvisionnements  
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada  
Approvisionnement, Victoria  
1230, rue Government, bureau 401  
Victoria, Colombie-Britannique Canada V8W 3X4  
Téléphone: (250) 363-3404  
Courriel: [Helene.Kobenter@pwgsc-tpsgc.gc.ca](mailto:Helene.Kobenter@pwgsc-tpsgc.gc.ca)

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

### 6.5.2 Responsable technique

Le responsable technique pour le contrat est : *(Inséré au moment de l'attribution du contrat)*

Le responsable technique représente le ministère ou organisme pour lequel les travaux sont exécutés dans le cadre 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 responsable technique; cependant, celui-ci ne peut pas autoriser les changements à apporter à l'énoncé des travaux. Ces changements peuvent être effectués uniquement au moyen d'une modification au contrat émise par l'autorité contractante.

### 6.5.3 Représentant de l'entrepreneur *(tel que spécifié par l'entrepreneur dans sa soumission)*

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

Titre : \_\_\_\_\_

Organisation : \_\_\_\_\_

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

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

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

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

## 6.6 Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires *(s'il y a lieu)*

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.

## 6.7 Paiement

### 6.7.1 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 \_\_\_\_\_ \$ *(montant inséré au moment de l'attribution du contrat)*. Les droits de douane sont inclus et les taxes applicables sont en sus.

### 6.7.2 Limitation du prix

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

### 6.7.3 Paiement unique

Le Canada paiera l'entrepreneur lorsque les travaux seront complétés et livrés conformément aux dispositions de paiement du contrat si :

- a. une facture exacte et complète ainsi que tout autre document exigé par le contrat ont été soumis conformément aux instructions de facturation prévues au contrat;

- b. tous ces documents ont été vérifiés par le Canada;
- c. les travaux livrés ont été acceptés par le Canada.

#### **6.7.4 Clauses du Guide des CCUA**

A9117C (2007-11-30) T1204 - Demande directe du ministère client

C0100C (2010-01-11) Vérification discrétionnaire des comptes - biens et(ou) services  
commerciaux

C0710C (2007-11-30) Vérification du temps et prix contractuel

### **6.8 Instructions relatives à la facturation**

1. L'entrepreneur doit soumettre ses factures conformément à l'article intitulé « Présentation des factures » des conditions générales. Les factures ne doivent pas être soumises avant que tous les travaux identifiés sur la facture soient complétés.
2. Les factures doivent être distribuées comme suit:
  - a) l'original et un (1) exemplaire doivent être envoyés à l'adresse qui apparaît à la page 1 du contrat pour attestation et paiement;.
  - b) Un exemplaire doit être envoyé à l'autorité contractante identifiée sous l'article intitulé « Responsables » du contrat.

### **6.9 Attestations**

#### **6.9.1 Conformité**

Le respect continu des attestations fournies par l'entrepreneur avec sa soumission ainsi que la coopération constante quant aux renseignements connexes sont des conditions du contrat. Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée du contrat. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'entrepreneur ou à fournir les renseignements connexes, 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.

#### **6.9.2 SACC Manual Clauses**

A0285C (2007-05-25), Indemnisation des accidents du travail

A3060C (2008-05-12), Attestation du contenu canadien

### **6.10 Lois applicables**

Le contrat doit être interprété et régi selon les lois en vigueur \_\_\_\_\_ (insérer le nom de la province ou du territoire précisé par le soumissionnaire dans sa soumission, s'il y a lieu) et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

### 6.11 Ordre de priorité des documents

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

- (a) les articles de la convention;
- (b) les conditions générales 2010C (2014-09-25), Conditions générales - services (complexité moyenne);
- (c) l'Annexe A, Énoncé des travaux;
- (d) l'Annexe B, Base de paiement;
- (e) l'Annexe C, Exigences en matière d'assurances
- (f) l'Annexe D, Normes de qualité des aliments du MDN;
- (g) l'Annexe E, Manuel des Services d'alimentation du MDN - Chapitre 2
- (h) l'Annexe F, Manuel des Services d'alimentation du MDN - Chapitre 7
- (i) la soumission de l'entrepreneur datée du \_\_\_\_\_.

### 6.12 Dommages-intérêts fixés à l'avance

1. Si l'entrepreneur omet d'exécuter les services en tout ou en partie, conformément aux spécifications, et que cette omission n'est pas corrigée dans les cinq (5) heures suivant la notification par L'Équipe de gestion du contrat (EGC), l'entrepreneur s'engage à payer au Canada à titre de dommages-intérêts :
  - a) Dix (10) pour cent du montant total facturé pour la journée sur la base du prix applicable par jour de ration, multiplié par le nombre de personnes portées à l'effectif ayant droit à des repas et des services alimentaires selon le registre des rations autorisées par jour applicable et les jours-rations facturables; OU
  - b) Le coût pour le Canada de faire effectuer les services alimentaires par un autre entrepreneur, OU
  - c) Le coût pour le Canada de faire effectuer les services par des services alimentaires internes de rechange déterminés par le MDN.
2. Le Canada et l'entrepreneur conviennent que le montant précité au-dessus est leur meilleure estimation de la perte encourue par le Canada si la situation précitée se produit, qu'il n'a pas pour but d'imposer une sanction et qu'il ne doit pas être interprété en ce sens.
3. Le Canada est autorisé en tout temps à retenir, recouvrer ou déduire tout montant de dommages-intérêts fixés à l'avance dû et impayé aux termes du présent article et de prélever ces montants de toute somme due à l'entrepreneur par le Canada.
4. Rien dans le présent article ne doit être interprété comme limitant les droits et recours dont le Canada peut par ailleurs se prévaloir aux termes du contrat.

### 6.13 Assurance - Exigences particulières

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

L'entrepreneur doit maintenir la couverture d'assurance exigée pendant toute la durée du contrat. Le respect des exigences en matière d'assurance ne dégage pas l'entrepreneur de sa responsabilité en vertu du contrat, ni ne la diminue.

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

L'entrepreneur doit faire parvenir à l'autorité contractante, dans les cinq (5) jours civils 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. Pour les soumissionnaires établis au Canada, l'assurance doit être souscrite auprès d'un assureur autorisé à faire affaire au Canada, cependant, pour les soumissionnaires établis à l'étranger, la couverture d'assurance doit être prise avec

---

un assureur détenant une cote A.M. Best d'au moins « A- ». L'entrepreneur doit, à la demande de l'autorité contractante, transmettre au Canada une copie certifiée de toutes les polices d'assurance applicables.

#### **6.14 Individus spécifiques**

L'entrepreneur doit fournir les services du(des) individu(s) suivant(s) pour la réalisation des travaux indiqués dans le contrat : *(Les noms seront insérés au moment de l'attribution du contrat en fonction des attestations fournies par le soumissionnaire dans sa soumission)*

Gestionnaire des lieux \_\_\_\_\_

Superviseur de cuisine \_\_\_\_\_

##### **6.14.1 Remplacement d'individus spécifiques**

Clause du Guide des CCUA A7017C (2008-05-12) Remplacement d'individus spécifiques

#### **6.15 Clauses du Guide des CCUA**

A2000C (2006-06-16) Ressortissants étrangers (entrepreneur canadien)

A2001C (2006-06-16) Ressortissants étrangers (entrepreneur étranger)

A9019C (2001-05-16) Élimination des déchets dangereux

A9062C (2011-05-16) Règlements concernant les emplacements des Forces canadiennes

B7500C (2006-06-16) Marchandises excédentaires

## ANNEXE B - BASE DE PAIEMENT

**Les soumissionnaires doivent soumettre des prix pour toutes les catégories indiquées pour la fourniture d'aliments et de services d'alimentation conformément à l'énoncé des travaux présenté à l'annexe A. Les soumissions qui ne proposent aucun prix pour une catégorie donnée seront considérées comme non recevables.**

**Les prix doivent être en dollars canadiens et doivent comprendre tous les frais associés à la livraison, à l'expédition, à la main-d'œuvre, au matériel et aux aliments.**

**Les taxes applicables (TPS/TVH) sont en sus.**

**Aucuns autres frais ne sont permis.**

### 1. Période du contrat

Du 15 mars 2014 au 21 mars 2015 inclusivement.

### 2. Valeurs des rations

Les valeurs suivantes s'appliquent à chaque repas compris dans les frais fermes de journées-rations.

	Valeur des rations
Petit déjeuner, dîner et souper	x 1,00
Petit déjeuner ou dîner léger	x 0,20
Petit déjeuner et dîner	x 0,60
Dîner et souper	x 0,80
Dîner ou souper seulement	x 0,40

Conformément aux définitions contractuelles, une « ration » comprend également trois collations (pour une journée complète) et inclut la prestation proportionnelle de collations aux personnes qui ne consomment pas une ration entière.

### 3. Frais fermes d'une journée-ration

L'entrepreneur impose des frais fermes pour une journée-ration, lesquels comprennent tous les coûts associés à la prestation et au service du petit déjeuner, du dîner, du souper et de trois collations pour un employé admissible du MDN.

Les frais fermes d'une journée-ration doivent comprendre tous les coûts applicables pour la main-d'œuvre, le transport et les aliments.

Frais ferme d'une journée-ration (\$/personne)	\$
--	----



#### 4. Frais supplémentaires pour les repas transportés

Les frais liés à chaque repas transporté s'ajouteront aux frais de ration fermes énoncés à la partie 3 et doivent être appliqués sur la base de chaque repas.

<b>Frais supplémentaires pour les repas transportés (\$/repas)</b>	<b>\$</b>
--	-----------

#### 5. Frais de main-d'œuvre supplémentaire

Les frais de main-d'œuvre supplémentaire attribuables au temps de préparation supplémentaire et aux heures prolongées ou spéciales sont assujettis aux taux suivants.

La main-d'œuvre supplémentaire désigne les employés qui travaillent plus de deux (2) heures lorsque la réception remplace un repas OU tous les employés lorsque la réception entière se déroule en dehors des heures d'exploitation. Les demandes de main-d'œuvre supplémentaire sont présentées par le superviseur du contrat. Le nombre de serveurs et la durée de la réception seront négociés avec le responsable de l'activité, et les frais qui s'imposent lui seront facturés.

<b>Frais de main-d'œuvre supplémentaire (\$/Hour/personne)</b>	<b>\$</b>
--	-----------

#### 6. Coûts des aliments supplémentaires

Dans le cadre de la fourniture d'aliments et de la prestation de services d'alimentation qui ne font pas partie des frais d'une journée-ration, l'entrepreneur recevra une majoration ferme de \_\_\_\_ p. 100 pour tous les produits alimentaires fournis pendant la durée entière du contrat.

L'entrepreneur doit fournir toutes les factures pertinentes pour appuyer le remboursement du coût des aliments.

<b>Majoration ferme de :</b>	<b>+</b>	<b>%</b>
------------------------------	----------	----------

## ANNEXE C - EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE

### 1. Assurance de responsabilité civile commerciale

1. L'entrepreneur doit souscrire et maintenir pendant toute la durée du contrat une police d'assurance responsabilité civile commerciale d'un montant équivalant à celui habituellement fixé pour un contrat de cette nature; toutefois, la limite de responsabilité ne doit pas être inférieure à **2 000 000 \$** par accident ou par incident et suivant le total annuel.
2. La police d'assurance responsabilité civile commerciale doit comprendre les éléments suivants :
  - a) Assuré additionnel : Le Canada est désigné comme assuré additionnel, mais seulement en ce qui concerne les responsabilités qui peuvent découler de l'exécution du contrat par l'entrepreneur. L'intérêt du Canada devrait se lire comme suit : Le Canada, représenté par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.
  - b) Blessures corporelles et dommages matériels causés à des tiers découlant des activités de l'entrepreneur.
  - c) Produits et activités complétées : Couverture pour les blessures corporelles et dommages matériels découlant de biens ou de produits fabriqués, vendus, manipulés ou distribués par l'entrepreneur, ou découlant des activités complétées par l'entrepreneur.
  - d) Préjudice personnel : Sans s'y limiter, la couverture doit comprendre la violation de la vie privée, la diffamation verbale ou écrite, l'arrestation illégale, la détention ou l'incarcération et la diffamation.
  - e) Responsabilité réciproque/Séparation des assurés : Sans augmenter la limite de responsabilité, la police doit couvrir toutes les parties assurées dans la pleine mesure de la couverture prévue. De plus, la police doit s'appliquer à chaque assuré de la même manière et dans la même mesure que si une police distincte avait été émise à chacun d'eux.
  - f) Responsabilité contractuelle générale : La police doit, sur une base générale ou par renvoi explicite au contrat, couvrir les obligations assumées en ce qui concerne les dispositions contractuelles.
  - g) Les employés et (s'il y a lieu) les bénévoles doivent être désignés comme assurés additionnels.
  - h) Responsabilité de l'employeur (ou confirmation que tous les employés sont protégés par la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail (CSPAAT) ou par un programme semblable).
  - i) Formule étendue d'assurance contre les dommages, comprenant les activités complétées : Couvre les dommages matériels de manière à inclure certains sinistres qui seraient autrement exclus en vertu de la clause d'exclusion usuelle de garde, de contrôle ou de responsabilité faisant partie d'une police d'assurance type.
  - j) Avis d'annulation : L'assureur s'efforcera de donner à l'autorité contractante un avis écrit de trente (30) jours en cas d'annulation de la police.
  - k) S'il s'agit d'une police sur la base des réclamations, la couverture doit être valide pour une période minimale de douze (12) mois suivant la fin ou la résiliation du contrat.
  - 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 tous risques de responsabilité civile des locataires : Pour protéger l'entrepreneur à l'égard des responsabilités découlant de l'occupation d'installations louées.
- n) 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.
- o) 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 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.

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

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

## **2. Assurance responsabilité civile automobile**

- 1. L'entrepreneur doit souscrire et maintenir pendant toute la durée du contrat une police d'assurance automobile d'un montant équivalant à celui habituellement fixé pour un contrat de cette nature; toutefois, la limite de responsabilité ne doit pas être inférieure à **2 000 000 \$** par accident ou par incident.
- 2. La police d'assurance doit comprendre les éléments suivants :
  - a) Assurance de responsabilité civile - limite minimale de 2 000 000 \$ par accident ou par incident;
  - b) Assurance individuelle - lois de toutes les juridictions;
  - c) Garantie non-assurance des tiers;
  - d) Avis d'annulation : L'assureur s'efforcera de donner à l'autorité contractante un avis écrit de trente (30) jours en cas d'annulation de la police.
  - e) Responsabilité à l'égard des dommages causés à des véhicules n'appartenant pas à l'assuré : Ontario : FMPO 27 ou 27B; Québec : FAQ n° 27; Autres provinces : SEF n° 27

---

## ANNEXE D - NORMES DE QUALITÉ DES ALIMENTS DU MDN

Les produits alimentaires fournis et utilisés pour les prestations de services d'alimentation dans le cadre du présent contrat doivent respecter ou dépasser les spécifications sur la qualité des aliments (SQA) du MDN. Les spécifications sur la qualité des aliments (SQA) du MDN peuvent être téléchargées à partir du site web [www.achatsetventes.gc.ca/appels-d-offres](http://www.achatsetventes.gc.ca/appels-d-offres) sous le numéro de l'appel d'offres E6TOR-13RM06 à E6TOR-13RM37 ou en utilisant les liens fournis ci-dessous.

### **SQA- 2 Bœuf**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/27/f3cbb663e3555d41f0234d521d60db60/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6530.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/27/f3cbb663e3555d41f0234d521d60db60/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6530.EBSU000.PDF)

### **SQA- 34 Pain, céréales et produits de boulangerie**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/92043a3e70d6d8813503c2adf9213a11/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6529.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/92043a3e70d6d8813503c2adf9213a11/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6529.EBSU000.PDF)

### **SQA- 26 Beurre et margarine**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/27/6180a0dba322328866f5abca03d6ded2/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6528.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/27/6180a0dba322328866f5abca03d6ded2/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6528.EBSU000.PDF)

### **SQA- 14 Fruits en conserve**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/3d3652982d78275d3bd06b8c95cabe66/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6527.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/3d3652982d78275d3bd06b8c95cabe66/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6527.EBSU000.PDF)

### **SQA- 15 Légumes en conserve**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/6a3ca160295594716061c031a7eee29b/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6526.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/6a3ca160295594716061c031a7eee29b/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6526.EBSU000.PDF)

### **SQA- 36 Céréales**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/f06d6f7028ae4520a223b5fdaada395d/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6525.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/f06d6f7028ae4520a223b5fdaada395d/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6525.EBSU000.PDF)

### **SQA- 19 Fromage**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/06177afd6f698da1c4417bd3e1381328/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6524.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/06177afd6f698da1c4417bd3e1381328/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6524.EBSU000.PDF)

### **SQA- 28 Café & Thé**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/0111713f4273d732ef10e2861d885799/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6523.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/0111713f4273d732ef10e2861d885799/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6523.EBSU000.PDF)

### **SQA-33 Condiments & Sauces condimentaires**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/9ccecc2db75fc31f7580a61d7850bf28/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6522.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/9ccecc2db75fc31f7580a61d7850bf28/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6522.EBSU000.PDF)

### **SQA-17 Légumes déshydratés**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/e4663488ccb5f1646fcf4a74dd81fa33/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6521.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/e4663488ccb5f1646fcf4a74dd81fa33/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6521.EBSU000.PDF)

### **SQA-16 Fruits séchés**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/7a4d068763a8ac0945237f263ffed2cd/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6520.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/7a4d068763a8ac0945237f263ffed2cd/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6520.EBSU000.PDF)

Solicitation No. - N° de l'invitation  
W0103-156656/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur  
Vic246

Client Ref. No. - N° de réf. du client  
W0103-156656

File No. - N° du dossier  
VIC-4-37227

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

---

**SQA-1-OEufs et produits d'œufs**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/2487058deed876cef157d6500dab6001/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6519.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/2487058deed876cef157d6500dab6001/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6519.EBSU000.PDF)

**SQA- 9 Poisson et produits de la mer**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/7e7fd3ab1518efbdb1abcd98ee1e7942/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6518.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/7e7fd3ab1518efbdb1abcd98ee1e7942/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6518.EBSU000.PDF)

**SQA- 37 Farines, mélanges pour gâteaux et mélanges pour crêpes et pour gaufres**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/f8f1577b9d23dafc0d6b7038d80d093e/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6517.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/f8f1577b9d23dafc0d6b7038d80d093e/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6517.EBSU000.PDF)

**SQA-10 Fruits frais**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/03/18/8a1de3af1b0cc9eaed94032246423a67/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6516.EBSU001.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/03/18/8a1de3af1b0cc9eaed94032246423a67/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6516.EBSU001.PDF)

**SQA-11 Légumes frais**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/405384a8712dd789b5dabbec137c7609/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6515.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/405384a8712dd789b5dabbec137c7609/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6515.EBSU000.PDF)

**SQA-12 Fruits congelés**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/f5775b016308f3a99958581ceef0050e/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6514.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/f5775b016308f3a99958581ceef0050e/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6514.EBSU000.PDF)

**SQA-13 Légumes congelés**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/0e01a894a75d6bcc983e204d1352b18e/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6511.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/0e01a894a75d6bcc983e204d1352b18e/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6511.EBSU000.PDF)

**SQA-35 Jus de fruits**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/02458e302c010f3513d13c53b99b9e82/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6513.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/02458e302c010f3513d13c53b99b9e82/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6513.EBSU000.PDF)

**SQA-31 Fines herbes et épices**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/1e33cf1f2fbb6029a5aea2a634b20f12/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6512.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/1e33cf1f2fbb6029a5aea2a634b20f12/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6512.EBSU000.PDF)

**SQA- 29 Crème glacée et sorbet laitier**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/fec3c13b3feab831b364a15fa863ad0c/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6510.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/fec3c13b3feab831b364a15fa863ad0c/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6510.EBSU000.PDF)

**SQA-5 Agneau**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/503b4d8695e4e3c62180e81bad33b6be/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6509.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/503b4d8695e4e3c62180e81bad33b6be/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6509.EBSU000.PDF)

**SQA-23 Légumineuses (légumineuses à grain)**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/6a8f5732e6a6fda54912bbc52a5243fb/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6508.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/6a8f5732e6a6fda54912bbc52a5243fb/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6508.EBSU000.PDF)

**SQA-18 Lait et produits laitiers**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/0a82c555a2f8efed60d4e5d5c32b06cc/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6507.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/0a82c555a2f8efed60d4e5d5c32b06cc/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6507.EBSU000.PDF)

Solicitation No. - N° de l'invitation  
W0103-156656/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur  
Vic246

Client Ref. No. - N° de réf. du client  
W0103-156656

File No. - N° du dossier  
VIC-4-37227

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

---

**SQA- 21 Pâtes alimentaires et nouilles**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/c35efcc4870782553b19f5dc8bdbdd1e/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6506.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/c35efcc4870782553b19f5dc8bdbdd1e/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6506.EBSU000.PDF)

**SQA-30 Garniture de tarte et fruits à tarte**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/10558c0140c8184e6fa178509f89749b/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6505.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/10558c0140c8184e6fa178509f89749b/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6505.EBSU000.PDF)

**SQA-4 Porc**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/0f464a4af6585771e1e5f079aabc7348/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6504.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/0f464a4af6585771e1e5f079aabc7348/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6504.EBSU000.PDF)

**SQA- 06 Volaille**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/dd52e7a388ba0748cb07e2d15e78dcbb/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6503.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/dd52e7a388ba0748cb07e2d15e78dcbb/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6503.EBSU000.PDF)

**SQA- 22 Riz**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/54e2a937522652783302a4f0f909fc9e/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6502.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/54e2a937522652783302a4f0f909fc9e/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6502.EBSU000.PDF)

**SQA- 25 Graisses et huiles**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/d8ee73a967f4538decd6f1cfca5bc0b9/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6501.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/d8ee73a967f4538decd6f1cfca5bc0b9/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6501.EBSU000.PDF)

**SQA 27 Sucres et conserves**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/d83ba2a25f5b614847c7a1e86341bec6/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6500.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/d83ba2a25f5b614847c7a1e86341bec6/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6500.EBSU000.PDF)

**FQS- 3 Veau**

[https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/3fba5f10f0a9a52960d5ee2b2bc01af1/ABES.PROD.PW\\_TOR.B033.F6499.EBSU000.PDF](https://buyandsell.gc.ca/cds/public/2014/01/24/3fba5f10f0a9a52960d5ee2b2bc01af1/ABES.PROD.PW_TOR.B033.F6499.EBSU000.PDF)

Solicitation No. - N° de l'invitation  
W0103-156656/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur  
Vic246

Client Ref. No. - N° de réf. du client  
W0103-156656

File No. - N° du dossier  
VIC-4-37227

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

---

**ANNEXE E - MANUEL DES SERVICES D'ALIMENTATION DU MDN - CHAPITRE 2**  
**(commence à la page suivante)**

**Chapitre 2 – Normes et procédures**

<b><u>Section 1 - Introduction</u></b>	<b><u>Section 6 - Contrôle des stocks</u></b>	239. Considérations propres aux services d'alimentation
201. Introduction	219. Généralités	240 Diversité ethnique
<b><u>Section 2 - Normes</u></b>	220. Tenue d'un registre des stocks	<b>Annexes</b>
202. Généralités	221. Dénombrement des stocks	Annexe A - Modèle de repas standard admissible
203. Choix et quantité	222. Établissement de la valeur et du prix des stocks	<a href="#">Annexe B - Normes d'aliments disponibles au repas</a> <a href="#">Service d'alimentation statiques et semi-statiques et grands navires de combat</a>
204. Nutrition	223. Établissement des niveaux de stocks	<a href="#">Annexe B-1 - Tableau de la norme d'aliments disponibles au repas</a> <a href="#">Cuisine roulante, manège militaire, petit navire de combat, Division de la Réserve navale et unités opérationnelles servant moins de 50</a>
205. Service et commodités	224. Distribution des vivres	Annexe C - Portions standards
206. Hygiène et salubrité	225. Dons d'aliments	Annexe D - Calcul de coût de base des vivres (CBV)
207. Normes relatives aux coûts	226. Radiations des stocks de produits alimentaires	<a href="#">Annexe E</a> - Critères des normes communes de service applicables aux services d'alimentation
<b><u>Section 3 - Types de rations de combat</u></b>	<b><u>Section 7 - Préparation et service des aliments</u></b>	Annexe F- Types de rations de combat et description
208. Normes	227. Généralités	Annexe G- Exemples de menus pour les rations de combat
209. Types de rations de combat	228. Recettes standards	Annexe H- Planification de menus cycliques
<b><u>Section 4 - Planification des menus</u></b>	229. Planification de la production	<a href="#">Annexe I</a> Levée de donation de nourriture témoin
<b><u>Section 5 - Approvisionnement</u></b>	230. Cuisson par lots	Annexe J- Tableau de contrôle de la production (TCP)
210. Rôle de l'O Appr B/E/F et de l'O Log S	231. Le service des aliments	Annexe K- Situations de crise civile
211. Liste des normes de produits	232. Commercialisation et marchandisage	Annexe L- Lignes directrices concernant l'alimentation des secouristes
212. ARMPIC et ISO	233. Établissement et gestion des attentes de la clientèle et suivi du rendement	
213. Normes relatives à l'inspection des viandes	<b><u>Section 8 - Assurance et contrôle de la qualité des repas et du service</u></b>	
214. Produits de marques de commerce et partenariats	234. Assurance de la qualité	
215. Acquisition de produits alimentaires commerciaux préparés complètement ou partiellement	235. Contrôle de la qualité	
216. Réception des vivres	236. Contrôle de la qualité et satisfaction des consommateurs	
217. Avis de refus/divergence des denrées alimentaires	<b><u>Section 9 - Ravitaillement d'urgence</u></b>	



218. Entreposage des vivres	237. Généralités	
	238. Urgence - Notions générales	

## Section 1 – Introduction

### 201. Introduction

1. Le MDN doit fournir des services d'alimentation économiques et efficaces qui soutiennent sa mission et celle des FC et qui répondent aux attentes des clients en ce qui a trait au choix, à la qualité, aux prix, à la nutrition et au service. Pour appuyer la mission des FC et du MDN, des installations fournissent des services d'alimentation aux consommateurs financés par le MDN.

2. Le QGDN/D Svc Alim est chargé d'élaborer des politiques et des normes qui appuient le mandat des Services d'alimentation des FC. Selon l'un des principes directeurs clés régissant la prestation de services d'alimentation au MDN et aux FC, les clients financés par le MDN doivent avoir accès à des services d'alimentation semblables dans toute installation publique de services d'alimentation (y compris les opérations contractuelles), compte tenu des conditions opérationnelles ou des environnements comparables. Afin de respecter cette exigence fondamentale, les normes relatives aux services d'alimentation doivent être bien définies, durables, abordables et appliquées uniformément pour toutes les opérations des services d'alimentation publics. Elles doivent reconnaître les différents milieux, l'étendue du volume d'activité et les disparités inhérentes qui existent dans l'organisation et l'infrastructure des opérations locales des services d'alimentation. Enfin, on doit pouvoir atteindre les normes, et celles-ci doivent permettre d'effectuer une analyse équitable du rendement aux divers niveaux de gestion.

3. Le présent chapitre décrit les normes qui s'appliquent à toutes les organisations des Services d'alimentation des FC et aux opérations de services d'alimentation à contrat. Les normes relatives au soutien opérationnel pour les services d'alimentation doivent se rapprocher autant que possible de celles qui sont prescrites dans les emplacements fixes et doivent satisfaire aux conditions de la situation opérationnelle. Les normes relatives aux services d'alimentation dans un cadre opérationnel sont expliquées dans les publications suivantes :

- a. A-85-269-001/FP-002 - Manuel d'alimentation à bord des navires;
- b. A-85-269-001/FP-003 - Manuel d'alimentation en campagne;
- c. A-85-269-001/FP-004 - Manuel d'alimentation en vol.

4. Le présent chapitre décrit aussi les normes et les types de rations de combat prévues pour les FC, et il établit les principes et les procédures qui se rattachent à la planification des menus, à l'approvisionnement, au contrôle des stocks ainsi qu'à l'assurance et au contrôle de la qualité pour la préparation et le service des aliments. Enfin, le chapitre présente les principes et les considérations qui s'appliquent au ravitaillement d'urgence dans le cas des situations de crise civile.

## Section 2 – Normes

### 202. Généralités

5. Les normes pour les services d'alimentation des FC ont été réparties selon les cinq catégories suivantes :

- a. Choix et quantité. Les normes concernant le choix et la quantité sont définies selon les critères suivants :
  - (1) Annexe A - Modèle de repas standard admissible pour les repas réguliers et transportés.

- (2) Annexe B - Normes d'aliments disponibles au repas - Emplacements statiques et semi-statiques.

*Annexe B-1 - Normes d'aliments disponibles au repas - Alimentation en campagne - Remorque servant de cuisine mobile (inclus les cuisines de manèges militaires - unités certifiées de la Réserve et les contrats de services d'alimentation financés par l'État pour unités non certifiées);*

*Annexe B-2 - Normes d'aliments disponibles au repas - Alimentation à bord de navires - Grand navire de guerre (et SFC Alert);*

*Annexe B-3 - Normes d'aliments disponibles au repas - Alimentation à bord de navires - Sous-marin et NDC (inclus les cuisines certifiées des divisions de la Réserve navale et les contrats de services d'alimentation financés par l'État pour unités non certifiées).*

*Annexe B-4 – Normes d'aliments disponibles au repas – Services d'alimentation des cadets - S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets.*

- (3) Annexe C - Portions standards.

- b. Nutrition. Les Services d'alimentation des FC appliquent les normes nutritionnelles qui se rattachent aux lignes directrices nationales que renferme le guide Bien manger avec le Guide alimentaire canadien. On encourage la consommation de divers aliments provenant des quatre groupes alimentaires. Les repas servis dans les salles à manger des Forces canadiennes ou lors d'opérations déployées doivent offrir un choix équilibré et nutritif d'aliments qui répondent aux besoins des consommateurs. Les repas doivent aussi fournir une source suffisante d'énergie et d'éléments nutritifs pour satisfaire aux besoins d'une force militaire active et en santé. En règle générale, les Services d'alimentation doivent utiliser des produits alimentaires commerciaux standards pour la préparation et le service de repas nutritifs. Par conséquent, les produits alimentaires ou boissons qui portent des allégations nutritionnelles bien précises ou qui ont été renforcés ou concentrés de façon considérable dans un élément nutritif en particulier ne satisfont pas aux exigences des Services d'alimentation des FC.
- c. Service et commodités. Les normes concernant le type de service et de commodités offerts aux utilisateurs autorisés se définissent de la façon suivante :
- (1) le service standard est de style cafétéria,
  - (2) le MDN doit fournir les ressources nécessaires pour mettre sur pied et faire fonctionner une salle à manger comprenant des coins-repas distincts pour les officiers, pour les militaires du rang (MR) supérieurs et pour les militaires du rang subalternes de chaque base, escadre ou unité, lorsqu'un soutien ordinaire doit être offert à des consommateurs financés par le MDN,
  - (3) les consommateurs autorisés ont accès aux services d'alimentation tous les jours de l'année,
  - (4) les heures d'ouverture doivent convenir aux utilisateurs,
  - (5) le service de repas est efficient et rapide.
- d. Hygiène et salubrité. Les Services d'alimentation des FC appliquent les principes et les pratiques énoncés dans le *Code pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires – (le Code)*. Ils les adaptent, au besoin, en fonction des contraintes que présente le contexte opérationnel du service d'alimentation. Outre les normes que renferme le Code, des normes bien précises concernant l'alimentation en vol ont été élaborées par l'IATA. Elles sont décrites dans le Manuel d'alimentation en vol.

Coût. Des normes relatives aux coûts ont été élaborées pour les repas, les suppléments et les taux de recouvrement. Elles portent notamment sur ce qui suit :

- (1) Cout de nourriture ordinaires, qui comprennent le coût de base des vivres (CBV),
- (2) Allocations pour les suppléments ce qui incluent;
  - a. [Repas transportés](#)
  - b. [Alimentation en campagne](#)
  - c. [Repas occasionnels](#)
  - d. [Suppléments de calories](#)
  - e. [Allocation entre les repas \(AER\)](#)
  - f. [Allocation pour petites embarcations \(APE\)](#)
  - g. [Allocation pour opérations de déploiement](#)
  - h. [Allocation pour supplément de RIC](#)
- (3) les taux de recouvrement selon le type de consommateurs, le type de service ainsi que le type et le nombre de repas fournis.

### 203. Choix et quantité

6. Les normes de « choix et quantité » constituent une norme de base dont l'application est nécessaire dans tout service d'alimentation et obligatoire pour les opérations des services d'alimentation des FC financés par l'État. Les normes de « choix et quantité » comportent trois volets distincts : le « *Modèle de repas standard admissible* », la « *Norme d'aliments disponibles aux repas* » et les « *Portions standards* » qui sont décrits ci-dessous. Ces normes sont le résultat des convictions et des efforts d'un groupe de travail (GT) spécial composé de douze adjudants chefs et premiers maîtres de 1<sup>re</sup> classe du GPM des cuisiniers qui ont mis en commun leurs connaissances et leur expérience professionnelles afin d'analyser et de confirmer les normes requises, de recommander des changements et de faire approuver des normes de « choix et quantité » qui sont bien définies et qui permettent d'accomplir la mission des Services d'alimentation des FC.

7. Les normes ont été établies de manière à respecter quatre critères essentiels. Elles sont **équitables** pour les clients, elles sont **abordables** pour le client, le MDN et le public, et elles sont **réalisables** dans toute opération des services d'alimentation, dans un environnement et des conditions opérationnelles comparables. Le GT spécial a également convenu à l'unanimité que ces normes devaient être **durables**, étant donné qu'elles peuvent et doivent être appliquées équitablement et uniformément à toutes les opérations des services d'alimentation publics.

8. Les normes de « choix et quantité » correspondent aux besoins nutritionnels d'une population militaire active et en santé. Elles tiennent également compte des différents environnements, du taux d'activité variable et des disparités inhérentes dans l'organisation et l'infrastructure des services d'alimentation au niveau local ou lors d'opérations déployées. Ces normes sont établies de façon que chacun des services d'alimentation puisse les atteindre et les appliquer constamment, jour après jour, sur les plans de la qualité et de la quantité.

#### 203.1 Modèle de repas standard admissible

9. Afin de s'acquitter de la responsabilité de l'État d'offrir des repas nutritifs aux consommateurs financés par le MDN, les services d'alimentation doivent fournir des repas complets. Par repas complet, nous entendons l'équivalent de la « table d'hôte » dans le secteur privé. L'annexe A - Modèle de repas standard admissible définit la combinaison d'aliments pour le petit déjeuner, le repas du midi et le souper, y compris les repas transportés, qui constitue un repas complet fourni aux frais de l'État à des consommateurs financés par le MDN. Les consommateurs financés par le MDN peuvent faire un choix ou toute combinaison raisonnable de choix à partir des menus offerts, dans le cadre du modèle de repas admissible.

10. Cette norme sert de base pour incorporer les besoins nutritionnels d'une force militaire active dans des éléments de repas représentatifs pour chaque repas de la journée. Le modèle de chaque repas doit comprendre les quatre groupes d'aliments recommandés dans « Bien manger avec le Guide alimentaire canadien ».

### 203.1.1 Teneur en éléments nutritifs principaux

11. En raison des normes relatives au choix et à la quantité qui s'appliquent pour les repas offerts et les portions, l'annexe A - Modèle de repas standard admissible offre aux consommateurs la possibilité de choisir des articles du menu qui assurent une quantité d'énergie calorique et d'éléments nutritifs se situant dans l'échelle qui suit :

Repas	Énergie (en calories)	Protéines (% de calories)	Matières grasses (% de calories)	Glucides (% de calories)
Petit déjeuner	650 – 1 150	15 – 17 %	15 – 45 %	38 – 68 %
Déjeuner	600 – 1 350	16 – 24 %	27 – 39 %	45 – 51 %
Dîner/souper	650 – 1 100	24 – 35 %	22 – 35 %	41 – 47 %
<b>Total</b>	<b>1 900 – 3 600 calories</b>			
<b>% relatif d'énergie</b>	<b>100 %</b>	<b>15 – 35 %</b>	<b>15 – 45 %</b>	<b>38 – 68 %</b>
<b>Valeur nutritive moyenne d'un jour-repas</b>	<b>2 500 calories</b>	<b>19 %</b>	<b>30 %</b>	<b>51 %</b>

### 203.2 Norme d'aliments disponibles au repas et portions standards

12. La *Norme d'aliments disponibles au repas* énumère le nombre de types et la variété de choix qui doivent être offerts pour chaque élément de repas (catégorie) du *Modèle de repas standard admissible*. La *Norme d'aliments disponibles au repas* sert d'outil pour déterminer dans quelle mesure un service d'alimentation fournit « des repas qui répondent aux attentes des clients en matière de qualité nutritionnelle et de variété, conformément aux lignes directrices de Bien manger avec le Guide alimentaire canadien ». Dans ce contexte, la variété n'est pas déterminée essentiellement par le nombre de choix offerts pour un repas, mais plutôt par la variété de choix offerts, de repas en repas et de jour en jour, au cours d'une période représentative (semaine ou mois).

13. La *Norme d'aliments disponibles au repas* est également l'une des normes les plus visibles qui caractérise un service d'alimentation militaire et qui montre aux clients et convives que des normes communes sont appliquées pour toutes les opérations des services d'alimentation des FC, dans une unité sédentaire ou en déploiement. Par conséquent, l'application doit être uniforme, de sorte que les attentes de la clientèle soient gérables. Finalement, cette norme a une incidence directe sur le coût des aliments : plus les choix sont nombreux à chaque élément de repas (catégorie), plus les coûts sont élevés. Le dépassement de la norme peut également occasionner des coûts de fonctionnement supplémentaires, surtout au plan de la main-d'œuvre, ce qui influencerait sur le rapport coût/jour-repas et, de ce fait, sur la viabilité financière.

14. Il y a cinq tableaux consacrés à la *Norme d'aliments disponibles au repas*. Le premier tableau s'applique aux *Services d'alimentation des FC statiques et semi-statiques*. La norme relative aux *Services d'alimentation des FC statiques et semi-statiques* a été adaptée aux conditions et aux restrictions propres à trois contextes particuliers de services alimentaires, et ces normes sont décrites dans les trois tableaux qui suivent. Le cinquième tableau montre la norme qui a été mise au point à la demande de la D Cadets et qui devrait s'appliquer, au lieu des autres normes établies, dans le cadre de services d'alimentation destinés aux cadets.

- a. Annexe B - Normes d'aliments disponibles au repas - emplacements statiques et semi-statiques;

- b. Annexe B-1 - Normes d'aliments disponibles au repas - Alimentation en campagne - *Remorque servant de cuisine mobile (inclus les cuisines de manèges militaires – unités certifiées de la Réserve et contrats de services d'alimentation financés par l'État pour unités non certifiées);*
- c. Annexe B-2 - Normes d'aliments disponibles au repas - Alimentation à bord de navires - *Grand navire de guerre (et SFC Alert);*
- d. Annexe B-3 – Normes d'aliments disponibles au repas – Alimentation à bord des navires - *Sous-marin et NDC (aux divisions de la Réserve Navale – cuisines certifiées et services d'alimentation à contrat financés par l'État dans le cas des unités non certifiées).*
- e. Annexe B-4 – Normes d'aliments disponibles au repas – Services d'alimentation des cadets - *S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*
- f. Annexe B-3 - Normes d'aliments disponibles au repas - Alimentation à bord de navires - *Sous-marin et NDC (inclus les cuisines certifiées des divisions de la Réserve navale et les contrats de services d'alimentation financés par l'État pour les unités non certifiées).*

15. L'annexe C - Portions standards précise la quantité de nourriture requise de chaque type d'aliment pour une portion servie aux repas dans les salles à manger des FC, distribuée sous forme de repas transportés et servie en milieu opérationnel. Elle a une incidence directe sur l'apport en calories et en nutriments d'un élément de repas, par rapport à l'ensemble du repas. Elle respecte ou dépasse les lignes directrices du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* et correspond aux besoins en énergie et nutriments d'une population militaire active et en santé. Un service d'alimentation qui dépasse cette norme pourrait fausser le message de promotion de la santé en incitant les convives à surconsommer. Les *Portions standards* ont également une conséquence directe sur le coût des aliments : plus les portions sont grosses, plus le coût par portion est élevé. Le dépassement de la norme aurait un effet sur la viabilité financière.

16. La *Norme d'aliments disponibles au repas*, le *Modèle de repas standard admissible* et les *Portions standards* représentent les normes quantitatives établies pour les repas et les rafraîchissements. Ces normes constituent également la base permettant d'établir les indemnités standards et les taux de recouvrement pour les opérations des services d'alimentation financées par l'État. C'est pourquoi la mise en application des normes de « choix et quantité » est un pas important permettant de garantir que les clients, y compris les commandants qui reçoivent des services d'alimentation contre recouvrement des coûts, le personnel résidant faisant l'objet de retenues à la source pour les rations et la clientèle payante, ont accès, partout dans les FC, à un service de repas aux normes similaires, compte tenu du prix/des frais qu'ils paient.

## **204. Nutrition**

17. Les normes de nutrition adoptées par les Services d'alimentation des FC sont conformes aux principes et aux lignes directrices que renferme de « Bien manger avec le Guide alimentaire canadien ». Les Services d'alimentation des FC doivent offrir des aliments de qualité qui sont intéressants et appétissants et qui respectent ces lignes directrices. Cela signifie que des aliments des quatre groupes alimentaires doivent être offerts à chaque repas, qu'une variété d'aliments doit être offerte quotidiennement à chaque repas et que les portions servies doivent permettre aux consommateurs d'obtenir le nombre de portions de chaque groupe alimentaire qui satisfait aux besoins caloriques et nutritionnels d'une population adulte en santé et active. En outre, des choix respectant les lignes directrices pour une saine alimentation doivent être offerts, y compris des produits à faible teneur en gras, des plats végétariens, des produits de céréale entière, des aliments faibles en sel et en graisse à frire et des boissons à faible teneur en caféine.

18. Étant donné que la nutrition constitue un aspect essentiel de la prestation de services d'alimentation, le chapitre 6 - Nutrition explique en détail les concepts, les pratiques et les procédures que doivent mettre en application les Services d'alimentation des FC afin d'offrir des repas nutritifs et équilibrés aux membres des FC et au reste de leur clientèle.

## **205. Service et commodités**

### **205.1 Type de service offert dans les salles à manger des FC**

## Chapitre 2 – Normes et procédures

19. Le niveau de service de base que doit fournir les FC est un service de style cafétéria qui se compare à celui fourni dans les cafétérias commerciales contemporaines qui se trouvent dans les immeubles à bureaux du Canada.

20. Lorsque le rôle de l'unité consiste à offrir un service et des commodités accrus à des fins militaires et lorsque des ressources ont été affectées en vue d'assurer un niveau de service accru, le commandant de la base, de l'escadre ou de la formation peut autoriser un service limité aux tables.

21. Sous réserve de la norme des FC, les trois niveaux de service suivants peuvent être offerts :

Type de service	Description	Particularités
<b>Sans service aux tables</b>	De style cafétéria (standard)	Du sel, du poivre, du sucre, des distributeurs de serviettes et des condiments se trouvent sur les tables, mais il n'y a pas d'ustensiles, de vaisselle et de verrerie. Les clients vont chercher leur repas dans une aire de service où ils prennent un plateau et des ustensiles. Des employés assurent généralement le service des aliments chauds. Pour les salades, les desserts et les boissons, les clients se servent généralement eux-mêmes. Ils remettent les plateaux utilisés à un endroit prévu à cette fin ou sur un porte-plateaux. Les employés des salles à manger nettoient les tables utilisées et y remettent des condiments et autres, selon les besoins. Lorsqu'il y a un point de vente, avant de quitter l'aire de service, les clients passent devant un caissier où un préposé prend note du repas choisi ou acheté. Lorsqu'il n'y a pas de point de vente, l'accès peut être contrôlé par un employé de service qui se trouve à l'entrée de la salle à manger, ou au moyen d'un système de contrôle d'accès qui prévoit l'utilisation d'une carte de repas valide pour les clients autorisés et de billets de repas pour les consommateurs payants. Une carte affichant le menu dans les langues requises (en français, en anglais ou dans les deux langues, selon la situation de l'unité et la préférence des clients) se trouve bien en vue à l'entrée.
<b>Service limité aux tables</b>	Le consommateur n'est pas servi à la table. Le couvert est déjà disposé et le consommateur prend les aliments à l'aire de service; les employés desservent les tables après le repas.	De la vaisselle, des ustensiles, de la verrerie, des condiments et des accessoires se trouvent sur les tables. Les clients vont chercher leur repas dans une aire de service. Des employés desservent les tables. Les clients se servent généralement eux-mêmes pour ce qui est des salades, des desserts et des boissons. Lorsqu'il y a un point de vente, un préposé assure le traitement du repas autorisé choisi au moyen de la carte du client ou reçoit le paiement en espèces pour le repas ou les aliments choisis. Lorsqu'il n'y a pas de point de vente, le contrôle se fait au moyen d'un système de contrôle d'accès qui prévoit l'utilisation d'une carte de repas valide pour les clients autorisés et de billets de repas pour les consommateurs payants.
<b>Service complet aux tables</b>	Le consommateur est servi à la table.  N. B. : Pour des raisons d'économie et de responsabilité publique, ce niveau de service n'est plus offert aux consommateurs financés par le	Les clients s'assoient à une table sur laquelle se trouvent des ustensiles, de la vaisselle, de la verrerie, des condiments et des accessoires. Les employés de service distribuent des menus imprimés, prennent les commandes et servent les repas aux tables. Pour les salades, les desserts et les boissons, les clients se servent généralement eux-mêmes. Lorsqu'il y a un point de vente, un préposé assure le traitement du repas autorisé choisi au

Type de service	Description	Particularités
	MDN, étant donné les coûts élevés qu'il comporte.	moyen de la carte du client ou reçoit le paiement en espèces pour le repas choisi. Lorsqu'il n'y a pas de point de vente, le contrôle se fait au moyen d'un système de contrôle d'accès qui prévoit l'utilisation d'une carte de repas valide pour les clients autorisés et de billets de repas pour les consommateurs payants.

### 205.2 Nombre de salles à manger publiques

22. Dans les FC, la norme concernant le service et les commodités exige la présence d'une salle à manger publique où des coins-repas distincts sont aménagés pour les officiers, pour les adjudants et sergents et pour les militaires du rang subalternes à chaque base, escadre ou unité, lorsqu'un soutien régulier doit être fourni à des consommateurs financés par le MDN. Dans des situations particulières, le commandant peut autoriser l'utilisation de salles à manger distinctes :

- a. lorsque la capacité d'accueil des salles à manger est dépassée régulièrement ;
- b. lorsqu'un nombre suffisant et soutenu de consommateurs parmi les officiers et les adjudants justifie la rentabilité de plus d'une salle à manger;
- c. lorsque l'emplacement de la base, de l'escadre ou de la formation s'étend sur une vaste région qui justifie la présence de plus d'une salle à manger pour assurer un accès raisonnable aux consommateurs ;
- d. lorsqu'il existe une salle à manger en état de service assurant une capacité de surplus qui est maintenue en service pour répondre aux besoins des militaires.

23. Aux endroits où le besoin de soutien pour les consommateurs financés par le MDN ne justifie pas l'établissement et le maintien en service d'une salle à manger publique, le MDN doit assurer aux membres des FC et à ses employés un accès raisonnable à des services d'alimentation en ayant recours aux établissements et services commerciaux avoisinants, à un établissement de restauration du secteur privé ou à d'autres services localisés adaptés de façon à offrir l'accès à des repas du midi aux frais des consommateurs.

### 205.3 Accès à des services d'alimentation tous les jours de l'année

24. Des services d'alimentation doivent être offerts aux clients autorisés tous les jours de l'année dans une base, une escadre ou une unité. Lorsqu'une salle à manger est fermée de façon temporaire en raison de réparations ou pour des raisons économiques (les fins de semaine et pendant les vacances), d'autres dispositions rentables doivent être prises afin d'offrir des services d'alimentation et de répondre aux besoins des consommateurs. Selon la situation, de telles dispositions peuvent comprendre, entre autres, ce qui suit :

- a. l'utilisation d'installations et d'équipements conteneurisés ou mobiles permettant la préparation d'aliments et offrant la capacité de service nécessaire;
- b. l'utilisation de produits alimentaires ou de repas à chauffer et servir afin de pallier à l'indisponibilité temporaire d'une cuisine ou à l'insuffisance temporaire de personnel pour les services d'alimentation;
- c. la conclusion d'une entente pour des services de traiteur fournis sur place ou hors de l'emplacement (y compris les services d'une cantine mobile);
- d. l'autorisation, lorsque cette option est jugée la plus économique, du remboursement des sommes réelles dépensées pour des repas achetés par des consommateurs financés par le MDN dans des circonstances où les repas ne peuvent être fournis au frais de l'État, jusqu'à concurrence des taux prescrits par l'Instruction des Forces canadiennes sur les voyages en service temporaire (IFCVST).



#### 205.4 Heures d'ouverture convenables

25. Les heures d'ouverture normales d'une salle à manger doivent prévoir des périodes de repas convenables qui cadrent avec les heures de travail établies pour les activités habituelles de la base, de l'escadre ou de l'unité et pour celles des unités et sous-unités qu'elle soutient. Les heures d'ouverture doivent aussi être fixées de façon à présenter une souplesse et une commodité abordables et raisonnables pour les clients financés par le MDN et pour les consommateurs du type 2 lorsqu'il s'agit d'avoir accès aux services d'une salle à manger pour les repas du matin et du soir ainsi que pendant les fins de semaine et les jours fériés.

26. En général, les heures normales prévues pour chacun des repas devraient comporter une période de service d'au moins 90 minutes. Une période normale plus longue devrait être prévue dans les deux situations suivantes :

- a. lorsqu'il faut satisfaire aux besoins de soutien durant les heures de travail normales de la base, de l'escadre ou de l'unité;
- b. lorsque les services d'alimentation locaux peuvent satisfaire avec rentabilité aux besoins de la majorité des clients de disposer de périodes de repas plus longues, et que cette plus longue période de service permet de réduire ou de ne pas faire augmenter le coût variable des jours-repas.

#### 205.5 Service de repas efficient et rapide

27. Un service de repas efficient signifie que le menu offre un bon choix pendant toute la période du repas et qu'il satisfait amplement aux normes relatives à la qualité, à la variété et à la quantité. Un service de repas rapide signifie que le temps total entre l'arrivée d'un client à la salle à manger et son départ de l'aire de service ne doit pas excéder :

- a. quinze minutes au cours des périodes de pointe et
- b. cinq minutes en dehors des périodes de pointe.

28. Cela inclus la période d'attente en ligne au comptoir de service, ainsi que toute période d'attente au PDV/contrôle d'accès. Lorsque le service de repas offre des aliments devant être cuits sur commande, le client ne devrait pas attendre plus de huit minutes entre le moment où il commande son choix au comptoir de service et celui où il reçoit le repas commandé.

#### 206. Hygiène et salubrité

29. Le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires (le Code) établit les normes pour les activités des Services d'alimentation des FC de façon à mettre en application et à maintenir un niveau élevé d'hygiène et de salubrité dans les installations fixes d'alimentation et, conformément à ses principes, à adapter et à mettre en application des normes en fonction des contraintes que présente le service d'alimentation opérationnel, tout en maintenant un niveau élevé de salubrité pour les aliments. Étant donné que l'hygiène et la salubrité constituent un aspect critique de la prestation de services d'alimentation, le chapitre 7 - Hygiène et salubrité explique en détail les dispositions du Code, recommande, pour la formation, des ressources bien précises à l'appui des principes et des pratiques du Code et décrit les procédures particulières à appliquer pour la préparation, l'entreposage temporaire et la manipulation des repas transportés.

#### 207. Normes relatives aux coûts

30. Les allocations de repas, exprimées en valeur monétaire, représentent les dépenses admissibles pour des repas autorisés fournis par l'État à des consommateurs financés par le MDN. Lorsqu'il est jugé que les allocations ordinaires ne suffisent pas pour répondre à des besoins de soutien bien précis, des allocations pour suppléments peuvent être autorisées. Voici une description des allocations :

<u>COUT STANDARD DES VIVRES</u>	<u>Coût de base des vivres (CBV)</u>
<u>ALLOCATIONS POUR LES</u>	<u>Repas transportés</u>



<b>SUPPLÉMENTS</b>	<a href="#">Alimentation en campagne</a>
	<a href="#">Repas occasionnels</a>
	<a href="#">Suppléments de calories</a>
	<a href="#">Allocation entre les repas (AER)</a>
	<a href="#">Allocation de petit navire</a>
	<a href="#">Allocation pour supplément de RIC</a>
	<a href="#">Allocation de supplément de ration fraîche</a>

## 207.1 Coût standard des vivres

### 207.1.1 Coût de base des vivres (CBV)

31. Il s'agit du coût standard d'un jour-repas (une ration) pour chacun des Services d'alimentation qui dessert des emplacements fixes, en garnison ou à bord de navires. Le QGDN/D Svc Alim publie le CBV chaque année. Un jour-repas représente la quantité de nourriture nécessaire pour offrir à une personne trois repas équilibrés au cours d'une période de vingt-quatre heures. **Les petits déjeuners représentent 20 p. 100 du CBV, tandis que les repas du midi et du soir en représentent 40 p. 100.** Le CBV est le coût du modèle de repas standard admissible (annexe A) qui est rajusté selon la tendance de la consommation et par un facteur régional auquel on ajoute le taux d'inflation prévu pour les produits alimentaires au cours de l'année suivante. L'annexe D - Calcul du coût de base des vivres (CBV) donne de plus amples renseignements sur les calculs effectués par le QGDN/D Svc Alim pour déterminer le CBV de chaque unité.

## 207.2 Allocations pour les suppléments

### 207.2.1 Allocation de repas transportés

32. L'allocation de repas transportés est autorisée afin de compenser les dépenses supplémentaires en vivres conformément au modèle de repas standard admissible (annexe A) qui s'appliquent aux repas pris ailleurs que dans une salle à manger. Ces repas comprennent les boîtes-repas, les repas chauds emballés, les repas en contenant thermos et les repas en vol pour lesquels il y a demande et autorisation au moyen d'une Demande de services d'alimentation (DSA) ou d'une Demande de repas en vol. **Les petits déjeuners transportés représentent 30 p. 100 du CBV, tandis que les repas du midi et du soir en représentent 50 p. 100. Les repas transportés pour une journée entière représentent donc 130 p. 100 du CBV.**

33. Le client est facturé en fonction du nombre de repas confirmés sur la demande de service d'alimentation (DSA) quarante-huit heures avant la date d'arrivée. Si le nombre de repas excède la demande originale, le client est facturé pour le nombre révisé. Si le nombre est inférieur à la demande originale, le client est facturé pour le nombre soumis, à moins d'un préavis de quarante-huit heures (ou autre période spécifiée).

34. Des procédures de récupération sont appliquées lorsque qu'une demande de repas transportée est annulée après que les repas eut été préparés mais qu'ils ne soient pas sortis de la cuisine. Aucun article ne devrait être récupéré des repas ou des rafraîchissements une fois que ceux-ci sont sortis de la cuisine. Les procédures de récupération s'appliquent uniquement aux repas transportés.

35. Seuls les articles ci-après peuvent être récupérés d'un repas ou rafraîchissement :

- a. Jus, fruits en conserve et fruits frais à l'exception des fruits coupés en portions et emballés,
- b. Tous les aliments en emballages ou contenants individuels (café, thé, chocolat chaud, vinaigrette, relish, fromage, margarine/beurre, mini-berlingot, craquelins, confiture, desserts, condiments et céréales).

36. Les articles récupérés doivent être replacés à l'inventaire. Ces articles doivent servir au prochain repas transporté équivalent. Les frais exigés du client/de l'unité doivent être réduits de la valeur de récupération.

**207.2.2 Allocation d'alimentation en campagne**

37. L'allocation d'alimentation en campagne est disponible lors d'exercices et de déploiements. L'allocation couvre les frais associés à l'augmentation des besoins nutritionnels lors d'activités physiques de haut niveau et d'heures de travail prolongées. Pendant les exercices, l'allocation d'alimentation en campagne correspond à un pourcentage du CBV national ou du CBV de l'unité de soutien, si ce dernier est le plus élevé. Dans le cadre d'un déploiement, le CBV de l'unité de soutien est utilisé si l'approvisionnement provient de la COC de l'unité de soutien. Cette allocation inclut les besoins supplémentaires normalement couverts par les allocations de rafraîchissements en milieu de travail, de collations du soir et de calories supplémentaires et par conséquent, elles ne peuvent être combinées. Elle dépend du nombre de militaires participant à l'exercice ou au déploiement et de leur durée, lorsqu'il y a distribution de rations fraîches durant une partie ou la totalité de l'exercice.

38. Le tableau ci-dessous présente les diverses situations possibles en matière d'allocation d'alimentation en campagne. L'allocation initiale s'applique à un effectif de plus de 350 personnes et pour une durée de plus de 30 jours. Dans toutes autres situations, le nombre de participants et la durée servent à déterminer le montant de l'allocation. Le système Unitrak permet d'obtenir automatiquement un calcul lorsque les deux données sont entrées dans les cases prévues à cette fin.

Situation	Durée (Jours)	Effectif	% supplémentaire en fonction du CBV national (inclus les allocations pour les calories supplémentaires, les boissons prises entre les repas et les collations du soir)
1	31 +	351 +	35%
2	31 +	126-350	40 %
3	31 +	1-125	45 %
4	8-30	351 +	40 %
5	8-30	126-350	45 %
6	8-30	1-125	50 %
7	1-7	351 +	45 %
8	1-7	126-350	50 %
9	1-7	1-125	55 %

**Le coût standard des vivres pour l'exercice est égal à :** (CBV x Nombre total de jour-repas) + (Allocation d'alimentation en campagne x Nombre total de repas quotidiens). Voir l'annexe M pour un exemple de calcul du coût standard des vivres.

**Collation du soir**

La collation du soir doit être offerte dans la salle à manger du camp conformément au tableau suivant et selon la portion standard.

<b>TABLEAU – ALIMENTS ADMISSIBLES – COLLATION DU SOIR</b>
<b>Tous les aliments et(ou) boissons énumérés ci-dessous doivent être offerts en guise de collation du soir dans chaque salle à manger :</b>
Café ou thé, avec crème ou lait et sucre
Mélange à chocolat chaud
Mélange à thé glacé
Lait

Jus de fruit
Soupe et craquelins
<b>TABLEAU – ALIMENTS ADMISSIBLES – COLLATION DU SOIR</b>
Pain, tartinades (beurre d'arachides, fromage à tartiner, confiture, etc.)
Fruit frais (orange, pomme, poire, banane, etc.)
Pâtisseries

### Rafrâichissements en milieu de travail (RT)

Des rafraîchissements doivent être offerts au personnel dans le milieu de travail, sans excéder deux boissons par personne par période de vingt-quatre heures. La portion standard par attribution est de 250 ml (reconstituée).

<b>TABLEAU - RAFRAÎCHISSEMENTS ADMISSIBLES EN MILIEU DE TRAVAIL</b>
<b>Toutes les boissons ci-après peuvent être offertes en guise de rafraîchissement :</b>
Café ou thé, avec crème ou lait et sucre
Mélange à chocolat chaud
Mélange à thé glacé
Mélange de boisson aux fruits en poudre

### 207.2.3 Allocation de repas occasionnels

39. Les repas occasionnels allocations sont des repas fraîchement préparés qui sont fournis sur une base irrégulière (trois repas par mois ou moins) ou qui sont utilisés pour compléter les autres systèmes d'alimentation (c.-à-d. les RIC) des groupes ou unités.

40. L'allocation pour repas occasionnels est accordée :

- a. Aux unités de la Réserve qui préparent et servent les repas de façon irrégulière. Cette allocation ne s'applique que lorsqu'il y a présence réelle, et non dans les emplacements où des repas sont servis de façon régulière (p. ex., si le dîner est servi tous les jours).
- b. Aux comptes désignés comme déployés. L'allocation a pour but d'offrir des possibilités de repas fraîchement préparés, notamment des petits déjeuners ou des grillades, si possible de façon hebdomadaire. Ces repas s'ajoutent à l'allocation supplémentaire pour aliments frais d'une RIC. **Le petit déjeuner représente 30 p. 100 du CBV local, tandis que les dîners et les soupers en représentent 50 p. 100.**

#### 207.2.4 Suppléments de calories

41. L'allocation pour suppléments de calories permet de fournir des aliments supplémentaires dans des situations bien précises. Ce supplément ne s'applique pas lorsque l'allocation d'alimentation en campagne est fournie, car celle-ci intègre déjà des aliments supplémentaires. Pour les consommateurs de type A, le montant de l'allocation doit être prévu dans le budget local des Services d'alimentation et(ou) être ajouté à celui-ci. Pour les autres types de consommateurs, le montant doit être recouvré auprès du client (gestionnaire du CR), selon le taux de recouvrement standard local qui s'applique pour les suppléments de calories.

42. L'allocation pour suppléments de calories est accordée dans des situations bien précises, conformément aux allocations supplémentaires maximales suivantes :

- a. **15 p. 100 du CBV**, lorsque demandé et autorisé par le commandant ou le client,
  - (1) au cours du déploiement d'unités opérationnelles, à l'exception des navires et d'exercices d'entraînement, lorsque les conditions sont difficiles ou que les exigences sont grandes sur le plan physique;
  - (2) pour les camps d'été de la Réserve;
  - (3) pour les cadets de l'Air, de l'Armée ou de la Marine lors des activités d'instruction et des camps d'été ;
  - (4) pour les élèves-officiers du CMR au cours de l'année universitaire seulement;
  - (5) pour le personnel qui suit le cours d'instruction des recrues et le cours de formation de base des officiers ;
- b. **6 p. 100 du CBV**, pour l'« allocation pour service en mer », qui permet de fournir les besoins nutritionnels supplémentaires à bord des navires lors des opérations en mer. Cette allocation s'applique à tous les navires, sous-marins et autres bâtiments pour tout le personnel pour chaque journée passée en mer<sup>1</sup>.

#### 207.2.5 Allocation entre les repas (AER)

43. L'AER est une indemnité de dépenses qui correspond à 5 p. 100 du taux de recouvrement approprié. Elle sert à offrir une collation ou une boisson entre les repas, conformément au [Tableau des suppléments entre les repas](#). Cet ajout ne s'applique pas lors de l'utilisation de l'indemnité d'alimentation en campagne parce que des aliments supplémentaires ont déjà été inclus dans cette indemnité. Comme pour toutes les autres indemnités pour suppléments de repas, elle confère au gestionnaire des Services d'alimentation le pouvoir d'utiliser des ressources de l'État, en respectant les limites de l'indemnité monétaire, dans les situations et les conditions décrites ci-dessous. Pour les consommateurs de type A, ce montant doit être prévu dans le budget local des services d'alimentation ou être ajouté à celui-ci. Pour les autres types de consommateurs, le montant doit être recouvré auprès du client (gestionnaire du CR) selon le taux de recouvrement standard local qui s'applique pour une AER.

44. L'allocation entre les repas (AER) est accordée dans les situations suivantes :

- a. vivres et(ou) boissons autorisés par le commandant pour les membres du personnel qui participent à des opérations, à des exercices ou à des travaux exigeants et(ou) qui sont exposés à une chaleur (plus de 30° Celsius<sup>2</sup>) ou à un froid (moins de 0° Celsius extrême, lorsqu'il ne leur est pas possible d'obtenir une consommation dans une aire de travail du camp, une salle à manger, un établissement non public, une

---

<sup>1</sup> Le pourcentage est révisé annuellement et publié en même temps que le CBV. Consulter le [Msg AIG 2615.doc](#)

<sup>2</sup> Besoins nutritionnels dans un milieu chaud, Institut de médecine.

cantine libre-service ou un établissement commercial. **Une attribution aux quatre heures et, au plus, quatre attributions par période de 24 heures;**

- b. vivres et(ou) boissons autorisés par un professionnel de la santé qualifié pour évaluer les besoins nutritionnels d'un individu (p. ex., diététiste (Dt.P.)) de même que ses besoins supplémentaires en matière de nourriture et de boissons. Cela s'applique aux patients d'un hôpital, d'un centre de soins de santé ou autre dans le cadre de programmes de santé et/ou d'entraînement physique sous surveillance médicale. Les AER sont autorisées de façon individuelle. Un médecin-chef peut autoriser une AER en l'absence de diététiste. **Maximum de trois attributions par période de 24 heures;**
- c. vivres et(ou) boissons fournis à des fins de consommation par les passagers au cours d'un vol autorisé. **Une attribution par vol d'une durée de 2 à 4 heures et une attribution par période de 2 heures par la suite** (consulter l'O AFC 65-8);
- d. vivres et(ou) boissons fournis pour s'assurer que le personnel ci-après, souvent appelé à travailler dans des conditions stressantes, demeure continuellement vigilant et ne risque pas de perdre de son efficacité en raison d'une déshydratation ou d'un faible taux de glycémie (O AFC 36-14 et O AFC 65-8);
  - (1) le personnel qui s'acquitte de fonctions actives de contrôle de la circulation aérienne;
  - (2) les opérateurs de recherche en communications affectés en milieu opérationnel;
  - (3) les techniciens en météorologie qui occupent un poste de soir ou de nuit;
  - (4) le personnel navigant lorsqu'il s'acquitte de fonctions de vol ou lorsqu'il doit se tenir prêt au service.

**Deux attributions par période entre les repas, y compris la période de repas de nuit.**

45. Toutes les demandes d'AER doivent être réquisitionnées à l'aide [du formulaire d'AER](#), afin de garantir que les unités se conforment au barème des AER. Il est interdit de modifier ce formulaire d'une quelconque manière que ce soit ou d'y ajouter des aliments qui ne figurent pas sur le Tableau des suppléments entre les repas. Pour ce qui est des consommateurs de type A, ce montant doit être pris en compte et ajouté au budget des services d'alimentation local. Quant aux autres types de consommateur, le montant doit être remboursé par le client (gestionnaire de CR) au taux de recouvrement local s'appliquant normalement aux AER. Aucune dépense excédant 5 % n'est autorisée.

46. L'AER ne s'applique pas lorsqu'il y a remise d'une allocation d'alimentation en campagne - l'AER est déjà intégrée dans l'allocation d'alimentation en campagne.

TABLEAU DES SUPPLÉMENTS ENTRE LES REPAS	
<b>Les aliments et(ou) les boissons ci-dessous peuvent constituer une AER conformément à l'<a href="#">annexe C – Portions standards</a> :</b>	
Café ou thé, avec crème ou lait, avec sucre, <b>plus</b>	portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Préparation pour boisson de chocolat chaud <b>plus</b>	portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Poudre de fruits pour boisson <b>plus</b>	portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Préparation pour thé glacé <b>plus</b>	portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)

TABLEAU DES SUPPLÉMENTS ENTRE LES REPAS	
autres)	
Soupe, portion individuelle en conserve ou en sachet, <b>plus</b> portion individuelle de craquelins	
Fromage, portion individuelle, <b>plus</b> portion individuelle de craquelins	
Jus de fruit	
Fruit frais (orange, pomme, poire, pêche, banane, etc.)	
Tablette céréalière ou granola	
Biscuits à forte teneur en calories, portion individuelle, (sablés, aux copeaux de chocolat, à la farine d'avoine et aux copeaux de chocolat, à la crème, aux fruits, aux fruits et aux noix, ou aux figues)	

**Remarque** Les tablettes à haute valeur énergétique, les boissons pour athlètes et toute autre boisson constituant un substitut de repas ne sont pas visées par l'AER standard. Sur le plan nutritionnel, le corps ne réagit pas différemment à la consommation de ces aliments; ils ne peuvent donc pas être acceptés comme boissons et suppléments nutritifs en raison de leur coût plus élevé. Les produits dont il est fait mention dans le tableau ci-dessus ont une valeur nutritive convenable et sont transformés par le métabolisme de la même manière que les produits commerciaux « spécialisés ».

### 207.2.6 Allocation de petit navire

47. L'allocation de petit navire est une allocation monétaire supplémentaire qui correspond à 10 p. 100 du CBV de la base de soutien et qui s'applique aux navires dont le nombre quotidien moyen de rationnaires est inférieur à 50. Pour les consommateurs de type A, ce montant doit être prévu ou ajouté au budget de fonctionnement des services d'alimentation des petits navires.

### 207.2.7 Allocation pour supplément de RIC

48. Les suppléments de ration individuelle de campagne – parfois appelée repas individuel de combat (RIC) sont autorisés par le commandant de l'unité qui en fait la demande, au moyen de la formule XX. Une copie est versée aux dossiers de l'unité afin de justifier l'activité entrée dans le système Unitrak.

49. Pendant des opérations, après 1 à 13 jours consécutifs de consommation de RIC, le commandant peut autoriser un supplément en aliments frais. Ce supplément sert à combler les aspects sociaux et réconfortants de l'alimentation, qui sont exclus des RIC. La première allocation de supplément de RIC (pour une période de 1 à 13 jours) correspond à 10 p. 100 du CBV et elle est attribuée conformément au tableau ci-après :

TABLEAU – SUPPLÉMENTS DE RIC ADMISSIBLES (1 – 13 jours)
<b>Les aliments et boissons ci-après peuvent être offerts, en respectant les choix et les quantités indiquées :</b>
Café ou thé, avec crème ou lait, avec sucre (1 portion)
Soupe et craquelins (1 portion)
Pain, tartinades (beurre d'arachides, fromage à tartiner, confiture, etc.) <b>ou</b> muffin <b>ou</b> tablette granola)

50. Lorsque des RIC sont consommées pendant 14 jours consécutifs ou plus, il faut y ajouter des aliments frais. L'expérience montre que les personnes qui ont consommé des RIC pendant une longue période (plus de 14 jours consécutifs) ont tendance à moins manger. Par conséquent, elles risquent de ne pas profiter d'un régime alimentaire complet. Cette situation peut causer des pertes d'énergie, de poids et d'endurance, en plus de diminuer l'efficacité opérationnelle en général. Pour éviter la répétition et l'ennui, un plus vaste choix d'aliments et un menu de plus en plus varié sont offerts au fil des années de production des RIC. La 2<sup>e</sup> allocation de supplément de RIC est utilisée pour fournir un apport nutritionnel supplémentaire et pour combler les aspects sociaux et réconfortants de l'alimentation. La 2<sup>e</sup> allocation de supplément de RIC (pour une période de 14 jours ou plus) correspond à 50 p. 100 du CBV et elle est attribuée conformément au tableau ci-après :

<b>TABLEAU – SUPPLÉMENTS DE RIC ADMISSIBLES (14 jours ou plus)</b>
<b>Les aliments et boissons ci-après peuvent être offerts chaque jour, en respectant les choix et les quantités indiquées :</b>
Café ou thé, avec crème ou lait, avec sucre (1 portion)
Lait (2 x 250 ml)
Jus de fruit (1 x 250 ml)
Jus de légumes (1 x 156 ml) <b>ou</b> soupe et craquelins (1 portion)
Boisson gazeuse (333 ml) (1 portion)
Céréales <b>ou</b> pain et tartinades (beurre d'arachides, fromage à tartiner, confiture, etc.) (3 portions)
Fruit frais (orange, pomme, poire, banane, etc.) (1 portion) <sup>1</sup>
Légumes frais (bâtonnets de carottes ou de céleri, bouquets de brocoli, etc.) (1 portion)
Collations (p. ex., muffin, tablette de céréales, pâtisseries à griller, biscuits, tablette granola) <b>ou</b> mélange de fruits secs et noix <b>ou</b> noix <b>ou</b> graines (1 portion)
Condiments réunis (sauce piquante, sauce pour bifteck, etc.)

51. Conformément au paragraphe 64, on devrait offrir chaque semaine, dans la mesure du possible, la possibilité de préparer des repas frais, par exemple un petit déjeuner ou un barbecue. Ces repas ne font pas partie de l'allocation de supplément de RIC, mais sont comptés comme repas transportés dans le système Unitrak.

### 207.2.8 Allocation de supplément de ration fraîche

Cette allocation ne s'applique qu'à des situations impliquant de l'alimentation multinationale ou alliée. Lorsque les services de nourriture destinés aux FC sont fournis par un entrepreneur ou un autre pays, la nécessité de respecter les normes des services d'alimentation des FC demeure une obligation. Puisque les normes des services alimentaires canadiens peuvent être différentes de celles des autres pays, il est nécessaire de déterminer avec le fournisseur des services alimentaires quelle sera l'étendue de cette différence de normes. Lorsque le contrat établi avec le fournisseur ne répond pas aux normes des services d'alimentation des FC, on autorisera la livraison d'une allocation de rations fraîches afin d'augmenter les normes offertes par le fournisseur responsable des services d'alimentation. Ces fonds ne doivent pas servir à compenser les lacunes du fournisseur de services d'alimentation ou son rendement, à moins d'une autorisation spécifique

<sup>1</sup> Les fruits et les légumes frais contiennent des fibres qui ne se trouvent pas dans le jus. Si l'approvisionnement en fruits et légumes frais s'avère impossible, le jus peut être un substitut acceptable.

du QG approprié. Aucun tableau n'est prévu pour ce type d'allocation, car le tarif dépendra des normes et(ou) des lacunes du fournisseur des services d'alimentation. La FO ou les unités devront élaborer un plan de supplément de ration en fonction de ce qui manque réellement, de la disponibilité des articles et des ressources en place, par l'intermédiaire de la chaîne de commandement visée.

52. L'allocation de supplément de ration fraîche peut être une combinaison d'un montant versé pour combler les lacunes des aliments accessibles et d'autres allocations standards, comme l'indemnité de déploiement et(ou) le remplacement d'un repas transporté (p. ex., un barbecue). Les allocations de supplément de rations fraîches sont comptabilisées dans le système Unitrak à leur valeur monétaire. Ces allocations standards seront comptabilisées dans le système Unitrak de la manière habituelle et non pas intégrées à la valeur monétaire de l'allocation de supplément de ration. Le D Svc Alim 5 établira l'allocation pour le supplément de rations fraîches, y compris les autres indemnités requises, qui s'appliquent à l'opération.

### 207.3 Approvisionnement en eau potable

53. L'eau est le liquide de base de l'hydratation corporelle; elle ne constitue pas un produit alimentaire. Pour cette raison, l'eau n'est pas comprise dans l'AER ni dans les modèles de repas standards admissibles pour les repas à la salle à manger ou les repas transportés. En conséquence, la section des services d'alimentation ne doit pas recourir aux fonds publics pour acheter et distribuer de l'eau en bouteille. S'il n'y a pas d'eau en vrac disponible durant les périodes de chaleur, l'utilisation d'eau embouteillée ordinaire plutôt que de lait ou de breuvages aux fruits dans les paniers-repas d'un repas standard est permise. Si de l'eau embouteillée ordinaire est utilisée plutôt que du lait, et d'autres boissons, le paiement devrait provenir du budget des services d'alimentation. L'eau en bouteille qui a été modifiée de tout autre façon (p. ex., ajout de nutriments, saveurs et/ou gazéifiée) ne fait pas partie d'un modèle de repas standard admissible.

54. Si des autorités compétentes ont déterminé que l'eau disponible aux installations des Services d'alimentation n'est pas potable, il est permis de se procurer, à même les fonds publics, de l'eau embouteillée en quantité suffisante pour assurer une hydratation adéquate. La responsabilité du financement de l'achat d'eau en bouteilles revient aux Services d'approvisionnement. Par souci d'efficacité et d'économie, les Services d'alimentation peuvent acheter de l'eau embouteillée pour le compte des Services d'approvisionnement et en assurer la distribution, de pair avec les repas.

### 207.4 Taux standards de recouvrement

55. Des taux standards de recouvrement sont établis pour toutes les catégories et tous les types de consommateurs. Ils comprennent aussi des taux pour les repas transportés et les suppléments, ce qui comprend les repas pris en vol, le besoin lié à l'allocation pour le *supplément de calories* et l'AER. Les taux standards de recouvrement sont décrits au chapitre 4 - Gestion financière, méthodes comptables et normes.

## Section 3 – Types de rations de combat

56. Les FC disposent de diverses rations de combat et de secours ainsi que de suppléments de ration permettant de répondre aux différents besoins opérationnels et aux conditions extérieures particulières qui se posent pour le personnel militaire qui participe à des opérations d'entraînement ou à des opérations en dehors de la base. Les rations canadiennes de combat sont conçues et préparées afin de satisfaire aux besoins des militaires sur les plans physique et alimentaire. Elles tiennent compte des préférences que présente la culture canadienne en matière d'alimentation ainsi que de celles de l'ensemble des militaires. La conception, la préparation, l'acquisition et la distribution des rations de combat sont des activités dont la gestion est assurée à l'échelle nationale par l'entremise du *Bureau de projet du Programme national des rations de combat*, de l'organisation du QGDN/D Svc Alim. [Le Manuel d'approvisionnement des FC Vol 10 Chap1 Sec B – Les rations de combat et de survivance](#) offre de l'information complémentaire sur la gestion des rations de combat

### 208. Normes

#### 208.1 Généralités



57. « Bien manger avec le Guide alimentaire canadien », est l'outil de base utilisé pour la conception et le développement des rations de combat canadiennes. Tous les efforts sont mis en œuvre pour adhérer le plus possible aux standards nutritionnels canadiens et aux exigences de l'*Accord de normalisation de l'OTAN – STANAG 2937* dans la production des rations individuelles de combat (RIC), des rations spécialisées et des suppléments de combat.

58. Selon les lignes directrices nationales en matière de nutrition, la conception des menus pour les repas individuels doit reposer sur les principes suivants :

- a. offrir une variété d'aliments qui assurent un choix équilibré et nutritif et qui correspondent aux habitudes de consommation du personnel militaire;
- b. fournir un apport en énergie et en éléments nutritifs qui permet de répondre aux besoins d'un personnel militaire actif et en santé ;
- c. utiliser des produits alimentaires commerciaux standards de longue conservation que les militaires connaissent bien. Utiliser des produits alimentaires préparés bien connus qui ont fait l'objet d'un traitement spécial afin d'en conserver les éléments nutritifs et qui respectent la durée de conservation prescrite pour une ration de combat;
- d. ne pas utiliser de produits alimentaires qui portent des **allégations** nutritionnelles spécifiques ou qui ont été enrichis ou concentrés de façon considérable dans un élément nutritif particulier.

## **208.2 Accord de normalisation de l'OTAN (STANAG)**

L'accord de standardisation de l'OTAN (STANAG) n° 2937 définit les exigences de l'OTAN quant aux différents types de rations de secours et de combat, en plus d'établir les critères minimum en matière d'emballage et d'étiquetage de chacun. Les tableaux de l'Annexe F- Types de rations de combat et description présentent un sommaire des exigences établies par le STANAG et la façon dont elles sont appliquées par le Canada.

## **209. Types de rations de combat**

59. Le Canada utilise les quatre types de rations de combat qui suivent :

- a. la ration individuelle de combat (RIC);
- b. la ration de secours ou le repas léger de combat (RLC);
- c. la ration de survie
- d. la ration individuelle de rechange (végétarienne, halal et kascher)

60. The Alternative Meal Pack (Vegetarian, Halal, and Kosher).

61. Les rations de combat sont également accompagnées de suppléments alimentaires, - en l'occurrence le supplément arctique, le supplément tropical et les boissons hyper protéinées.

### **209.1 Ration individuelle de campagne (RIC)**

La ration individuelle de combat (RIC), qui offre un repas complet ordinaire, est la principale solution de rechange à un repas frais. On a recours à ce type de ration lorsqu'il est impossible ou peu pratique d'offrir des rations fraîches. Les RIC sont conçues pour des Canadiens en santé qui n'ont pas de besoins alimentaires thérapeutiques particuliers et qui ne souffrent pas d'allergies, d'intolérances ou de sensibilités alimentaires. Elles offrent des aliments courants qui font partie des habitudes alimentaires des Canadiens et qui sont complets au point de vue nutritif, sauf pour l'apport en calcium et en acide folique qui est un peu inférieur à l'apport quotidien recommandé.

62. Afin de répondre à la demande de plus en plus grande de repas végétariens, les RIC comprennent plusieurs menus sans viande. De plus, afin d'offrir une plus grande variété et de respecter les exigences religieuses en matière

d'alimentation, des rations individuelles de rechange qui sont végétariennes et qui répondent aux critères kascher et halal sont également offertes en remplacement des repas réguliers.

63. Lorsque des RIC sont consommées pendant plus de 30 jours consécutifs, les médecins militaires doivent déterminer s'il est nécessaire d'utiliser des suppléments vitaminiques ou minéraux.

64. Enfin, le leadership joue un rôle important lorsqu'il s'agit de prévenir ou de réduire au minimum une diminution de la consommation d'aliments par les soldats. Nous ne saurions trop insister sur l'importance d'assurer une consommation convenable d'aliments et d'eau au cours de déploiements effectués dans des conditions où règnent l'austérité ou l'hostilité. Il est donc important d'adopter le plus souvent possible les pratiques qui suivent au cours des opérations militaires :

- a. prévoir le plus possible des périodes de repas régulières ;
- b. accorder assez de temps pour manger au cours de chaque période de repas ;
- c. assurer la consommation d'au moins deux repas par jour ;
- d. si un repas est sauté, un supplément protéiné devrait être offert ;
- e. encourager les repas pris en groupe afin d'améliorer le taux de consommation et d'associer repas et camaraderie ;
- f. les chefs de troupes doivent s'assurer que leurs subalternes mangent suffisamment à chaque repas.

## **209.2 Ration de secours**

65. Dans les FC, la ration de combat légère (RCL) est utilisée comme ration de secours ou pour compléter la RIC lorsqu'il est impossible de s'approvisionner en aliments frais. Cette ration peut soutenir la capacité opérationnelle du personnel militaire pendant 48 heures consécutives lorsque l'approvisionnement régulier en nourriture est interrompu et que l'on peut obtenir de l'eau potable sans restriction. On trouvera de plus amples renseignements à l'Annexe F – Types de rations de combat et description.

## **209.3 Rations de survie**

66. Les rations de survie comprennent la ration élémentaire de survie, le paquet d'aliments de survie avec supplément de boissons, la ration de survie pour radeaux de sauvetage et l'eau potable en cas d'urgence. La ration élémentaire de survie assure la subsistance pendant une période de deux jours. Elle peut être utilisée pour une période allant jusqu'à six jours consécutifs dans des situations de dépense d'énergie minimale et d'accès limité à l'eau potable. Pour de plus amples renseignements, consulter l'annexe F – Types de rations de combat et description.

## **209.4 Supplément pour l'arctique**

67. Le supplément arctique fournit des éléments nutritifs et des liquides supplémentaires lorsque le personnel militaire participe à des opérations en milieu climatique froid. Ce supplément est constitué de poudre pour boisson au chocolat chaud et de tablettes granola.

## **209.5 Supplément pour les tropiques**

68. Le supplément tropical sert de base à une consommation accrue de liquide lorsque le personnel militaire participe à des opérations en milieu climatique tropical. Il est constitué de poudre de fruits pour boisson.

## **209.6 Supplément à haute teneur en protéines**

69. Ce supplément à haute teneur en protéines est destiné seulement aux personnes qui se nourrissent avec des RIC, avec ou sans l'addition d'aliments frais. Ce supplément ne représente pas un repas complet, mais il est une bonne source de

protéines de haute qualité à consommer occasionnellement comme supplément aux RIC, aux RLC et aux suppléments en aliments frais pour les RIC. Il ne devrait jamais représenter la seule source alimentaire.

70. Les suppléments à haute teneur en protéines sont seulement utilisés dans le cadre des opérations des FC (pas en exercice ou en entraînement), et ne sont pas contrôlés par un système de barèmes.

71. Un supplément à haute teneur en protéines peut être donné lorsqu'un repas n'est pas consommé ou en plus des trois RIC par jour. Un maximum de deux suppléments à haute teneur en protéines peut être donné à une personne par jour.

72. Le BGP du Programme national des rations de combat du QGDN est responsable de l'acquisition et de la distribution. Pour toutes les opérations, les unités doivent soumettre leurs exigences par l'entremise de l'officier des opérations de la mission à l'officier responsable du COMSOCAN. Une fois que la demande sera approuvée, l'officier responsable du COMSOCAN l'enverra au BGP PNRC à des fins de suivi.

## Section 4 – Planification des menus

73. Le menu reflète le caractère du fonctionnement d'un service d'alimentation et est en grande partie responsable de sa réputation. Il représente le cœur de ce service et il devrait être établi en fonction des goûts des consommateurs. Les gestionnaires des Services d'alimentation doivent analyser régulièrement leurs menus afin de s'assurer qu'ils répondent aux attentes des consommateurs tout en étant conformes à ce que prévoit l'annexe B - Normes d'aliments disponibles au repas. Bien que la satisfaction des clients soit la préoccupation première des gestionnaires des Services d'alimentation, il est essentiel de produire une sélection de repas complets de qualité dont le coût moyen correspond aux montants des allocations standards de repas. Dans la planification ou la révision des menus, les gestionnaires devraient ajouter aux plats favoris déjà offerts de nouveaux choix qui correspondent aux préférences des consommateurs et compenser les articles à coût élevé par d'autres à faible coût. Il s'agit d'une façon pratique de répondre à la demande des consommateurs tout en maintenant la rentabilité des activités.

74. Il existe divers types de menus, mais un menu cyclique bien planifié est celui qui convient le mieux à une clientèle captive, car il minimise la répétition des plats d'un jour à l'autre et aide le consommateur à choisir ses repas sur une base hebdomadaire. Un menu cyclique facilite en outre l'achat des aliments, la planification de la production et la répartition du personnel ; il offre la plus vaste gamme de choix au cours d'une période donnée ; et il facilite le contrôle des dépenses en alimentation tout en offrant des choix équilibrés et abordables. Pour ces raisons, un menu cyclique de trois semaines devrait être la norme dans chaque installation des Services d'alimentation des FC. Malgré cela, les salles à manger qui desservent moins de trente clients par période de repas peuvent utiliser un menu à la carte qui respecte les principes de sélection de la Norme d'aliments disponibles au repas. Elles doivent toutefois s'assurer qu'un repas principal fraîchement préparé est offert à chaque période de repas dans le cadre d'un menu cyclique de base.

75. [L'Annexe H](#) - Planification de menus cycliques présente les principes, les procédures et les considérations de nature générale qui se rattachent à l'élaboration d'un menu cyclique.

## Section 5 – Approvisionnement

### 210. Rôle de l'O Appro de la base/l'escadre/la formation et de l'O Log S

76. L'officier d'approvisionnement de la base, de l'escadre ou de l'unité ou l'officier de logistique de la station sont responsables de l'organisation de l'approvisionnement en aliments dans chaque base, escadre ou unité. Il est toutefois courant que ces personnes délèguent le pouvoir en matière d'approvisionnement à l'officier des Services d'alimentation de la base, de l'escadre ou de l'unité.

77. La publication A-LM-007-014/AG-001, [Manuel d'approvisionnement des Forces canadiennes](#), renferme les directives sur l'approvisionnement en aliments que doivent observer les sections des services d'alimentation. Les chapitres ci-après sont particulièrement intéressants :

- a. Le chapitre 4 du volume 3 intitulé *Approvisionnement* traite de la politique, des procédures et des autorisations financières requises dans les FC en matière d'approvisionnement, sans qu'il ne soit question de l'alimentation en particulier. Les points importants portent sur :
  - (1) l'acquisition sur place par l'entremise de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC),
  - (2) l'acquisition sur place directement sur le marché,
  - (3) l'acquisition sur place par l'utilisation de la petite caisse,
  - (4) les cartes d'achat,
  - (5) le soutien des politiques gouvernementales par l'achat de produits « verts », la réutilisation et le recyclage et l'approvisionnement auprès d'entreprises autochtones.
- b. La section A du chapitre 1 du volume 10 intitulé *Aliments* porte tout particulièrement sur l'approvisionnement en aliments, à savoir sur ce qui suit :
  - (1) l'acquisition au niveau régional;
  - (2) les mesures à prendre en cas de refus, de divergence et de défaut de livraison, y compris l'emploi du formulaire Avis de refus/divergence des denrées alimentaires établi par le service d'alimentation, et la façon d'exclure les fournisseurs en défaut;
  - (3) l'utilisation et la préparation des conventions d'offre à commandes (COC).

### 211. Liste des normes de produits

78. Les denrées utilisées par les Services d'alimentation des FC pour offrir des repas et des rafraîchissements doivent être choisies en fonction des normes d'achat définies dans la [liste des normes de produits](#) (LNP). Cette liste a été dressée à partir des normes de l'industrie alimentaire, de l'Office des normes générales du Canada et de l'ancienne liste des produits approuvés. Lorsque la norme d'une denrée en particulier ne se trouve pas dans la liste, les gestionnaires des Services d'alimentation doivent établir des spécifications écrites qui cadrent avec les normes de qualité des Services d'alimentation des FC.

## 212. ARMPC et ISO

79. Les entreprises commerciales de transformation de produits alimentaires qui ont mis en application le programme ARMPC (analyse des risques et maîtrise des points critiques) ont prouvé qu'elles ont adopté des mesures fiables de contrôle de la qualité en matière de sécurité alimentaire, tant au Canada qu'à l'échelle internationale. Lorsque les gestionnaires des Services d'alimentation doivent acheter des denrées non comprises dans la LNP, il leur est recommandé de choisir des fournisseurs qui mettent en application le système ARMPC, qui est décrit de façon plus détaillée dans le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires.

80. Une entreprise qui met en place un programme ARMPC reconnu s'engage à fournir à ses clients des aliments sans danger. L'ARMPC est un système de surveillance des aliments qui met l'accent sur les facteurs critiques associés aux maladies causées par des aliments. Le système ARMPC indique quels processus bien précis rendent les aliments dangereux à risque dans les établissements qui offrent des services d'alimentation et à quelles étapes du processus de préparation des aliments ces facteurs sont les plus susceptibles de se manifester; il établit ensuite des **mesures de surveillance des points critiques** afin de s'assurer que les risques sont neutralisés. Un programme ARMPC permet au fabricant d'intervenir et de corriger un problème avant que le produit n'arrive à la fin de son cycle de production. De tels programmes assurent que les aliments sont sans danger, mais ils ne constituent pas des programmes d'assurance de la qualité (AQ). Ainsi, vous pouvez obtenir, dans une commande, un produit de bonne qualité d'un fournisseur qui met en application un programme ARMPC, et un produit de qualité inférieure dans des commandes subséquentes. Cependant, peu importe la qualité des produits que vous recevez, vous ne devriez jamais être à risque pour ce qui est de la salubrité des aliments.

81. Une entreprise certifiée par l'Organisation internationale de normalisation (ISO) a en place un programme d'AQ qui assure l'uniformité de la fabrication de son produit. Le processus de l'ISO ne s'applique pas exclusivement aux producteurs d'aliments; il peut être utilisé pour tout système de fabrication. L'ISO assure aux consommateurs une qualité uniforme pour le processus de fabrication. Il ne leur assure toutefois pas l'obtention d'un produit de grande qualité, mais tout simplement un produit qui présente de l'uniformité. Ainsi, si la première escalope de veau que vous achetez auprès d'un fournisseur certifié par l'ISO est de type « très mince », rappelez-vous que chaque commande qu'il vous livrera renfermera des escalopes du même type. Pour la certification provenant de l'ISO, l'uniformité est l'élément clé.

82. Plusieurs entreprises certifiées par l'ISO intègrent un programme ARMPC à la surveillance du processus de production. L'ISO s'intéresse à l'ensemble des activités d'une entreprise. Si vous trouvez un fournisseur certifié par l'ISO qui a aussi en place un programme ARMPC sanctionné par le gouvernement fédéral, si vous aimez ses produits et si ses prix vous conviennent, vous pourriez avoir trouvé le bon fournisseur.

## 213. Inspection des viandes – Exigence réglementaire pour la norme fédérale

83. En vue d'assurer le respect des normes **fédérales** de sécurité alimentaire et en vertu des mesures législatives telle la *Loi et règlements sur l'inspection des viandes*, l'inspection des viandes devra être conforme aux normes fédérales. L'achat de viandes et de produits de viandes à partir d'installations de production inspectées par le provincial ou le municipal **n'est pas** acceptable.

84. En vue de satisfaire à la norme fédérale, les fournisseurs de viandes et de produits de viandes doivent être autorisés et inspectés par l'ACIA. On peut trouver la liste des fournisseurs à [Agence canadienne des aliments – Aliments d'origine animale](#).

85. La clause type de TPSGC pour les viandes et produits de viandes doit être mentionnée dans toutes les Offres à commandes :

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

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

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

#### **214. Produits de marques de commerce et partenariats**

86. Le principe des produits de marques de commerce consiste à offrir et à promouvoir activement des produits de marques de commerce connues et appréciées, comme le café *Tim Horton*, les charcuteries *Maple Leaf* ou les vinaigrettes Kraft, pour n'en citer que quelques-uns. Le principe du « partenariat » comporte généralement la conclusion d'un accord entre deux organisations ou plus qui s'entendent pour coopérer d'une façon avantageuse pour chacune. Pour les Services d'alimentation des FC, le partenariat peut prendre la forme d'accords selon lesquels des fournisseurs offrent de l'assistance promotionnelle, des réductions, des concours ou des rabais intéressants selon le volume des ventes. Pour l'industrie des services d'alimentation, il peut aussi se faire sous la forme d'un emplacement commun pour deux importants fournisseurs de services d'alimentation, comme les restaurants *Harvey's* et *Swiss Chalet*.

87. Si le recours à des produits de marques de commerce ou le partenariat comporte l'achat de produits alimentaires, l'officier de l'approvisionnement de la base, de l'escadre ou de l'unité et TPSGC doivent être consultés afin que soit déterminée la meilleure marche à suivre tout en respectant les règles du MDN et des FC en matière d'approvisionnement.

#### **215. Acquisition de produits alimentaires commerciaux préparés complètement ou partiellement**

88. Les cuisiniers militaires qui sont en garnison ou affectés à des services d'alimentation statiques doivent acquérir leurs compétences et les maintenir à un niveau optimal afin d'être en mesure de s'acquitter de leurs responsabilités de soutien au cours des opérations d'entraînement et autres à l'extérieur de la base, au Canada et à l'étranger, quelles que soient les conditions d'approvisionnement en vivres et la disponibilité des produits.

89. Les produits alimentaires commerciaux préparés complètement ou partiellement ont l'avantage d'être pratiques, de permettre de la souplesse, de réduire le volume de production et de donner généralement accès à des produits d'une qualité uniforme d'une fois à l'autre. Il appartient toutefois au gestionnaire des Services d'alimentation de s'assurer que les menus offerts ne sont pas constitués de façon répétée et en grande proportion d'aliments préparés commercialement lorsque l'on dispose d'un nombre suffisant de cuisiniers pour répondre aux exigences quotidiennes liées à la préparation des aliments. L'argument selon lequel les mets préparés commercialement sont d'une qualité supérieure et plus égale que les produits cuisinés à l'interne n'est pas une raison suffisante pour y avoir recours. Advenant un manque de qualité et d'uniformité dans les produits préparés à l'interne, il incombe à un gestionnaire de corriger le problème, et non d'y échapper en s'approvisionnant à l'extérieur.

90. Par conséquent, les Services d'alimentation devraient se donner comme règle de pratique de gestion responsable de n'acheter des produits alimentaires commerciaux préparés complètement ou partiellement que dans les cas suivants :

- a. lorsqu'ils disposent d'un nombre de cuisiniers qualifiés suffisant pour s'acquitter de la préparation des repas, ils ne peuvent se procurer des aliments préparés commercialement que si leur coût d'achat est inférieur à celui de la préparation des aliments à l'interne ;
- b. lorsque la productivité a été portée à son maximum et qu'ils manquent de cuisiniers qualifiés, mais qu'ils peuvent embaucher des cuisiniers supplémentaires, ils peuvent se procurer des aliments préparés commercialement si leur coût d'achat est équivalent ou inférieur au coût de préparation à l'interne (à savoir le coût des aliments à l'interne, plus les coûts de la main-d'œuvre supplémentaire). Les produits commerciaux et les produits cuisinés à l'interne doivent, bien entendu, satisfaire aux mêmes normes de qualité et de quantité ;
- c. lorsque la productivité a été portée à son maximum, qu'ils manquent de cuisiniers et qu'il est impossible d'en embaucher, l'achat à prix abordable de produits alimentaires commerciaux préparés peut être autorisé.

#### **216. Réception des vivres**

91. Cette fonction consiste à vérifier si les produits commandés ont été bien reçus, à s'assurer que tous les produits reçus sont bien inscrits sur la facture et au prix convenu, à signer le récépissé des produits et à entreposer les aliments. Le réceptionnaire doit vérifier la qualité, la quantité, le degré de réfrigération ou de congélation des vivres, la maturité des fruits et des légumes frais ainsi que la fraîcheur des aliments au moyen d'un examen visuel et d'une vérification des dates de péremption. La personne chargée de la réception des produits doit disposer du bon de commande et de la liste de normes des produits, puisque ces documents lui servent de point de référence pour confirmer que le produit reçu correspond à ce qui a été commandé en ce qui a trait à la qualité et à la quantité. La vérification s'effectue au moment de la livraison et l'entreposage a lieu tout de suite après celle-ci. Il est inadmissible et peut être très coûteux de retarder la vérification ou de laisser les livreurs sans surveillance pendant le déchargement des produits. Les gestionnaires des Services d'alimentation devraient préciser les délais de livraison acceptables dans les documents des offres et des contrats permanents et refuser les livraisons qui ne respectent pas les délais établis.

#### **217. Avis de refus/divergence des denrées alimentaires**

92. Le formulaire Avis de refus/divergence des denrées alimentaires doit être rempli lorsque la livraison n'est pas conforme, de quelque façon que ce soit, aux modalités précisées dans le bon de commande, et ce, même si le chargement est accepté. Des directives plus détaillées sur la façon de remplir ce formulaire sont présentées au chapitre 6 du A-LM-007-014-AG-001, Manuel d'approvisionnement des FC. La date de réception doit être étiquetée sur les denrées afin de permettre au responsable de l'entreposage d'effectuer une bonne rotation des stocks.

#### **218. Entreposage des vivres**

93. Un entreposage convenable réduit les risques de dégradation et de vol des aliments et facilite, par conséquent, le contrôle des coûts. Les règles d'hygiène et de salubrité relatives à l'entreposage des aliments se trouvent dans le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires. Dans les principales aires d'entreposage de denrées sèches et à température contrôlée, l'accès doit être contrôlé et des dispositifs de verrouillage doivent assurer en tout temps la sécurité des aliments. Dans les aires d'entreposage pratique pour le prêt à servir, il ne faut conserver que des stocks permettant de répondre aux divers besoins quotidiens des aires de préparation et de service d'aliments.

## **Section 6 – Contrôle d'inventaire**

#### **219. Général**

94. Tous les aliments livrés dans les services d'alimentation doivent être inscrits dans l'inventaire public et doivent être enregistrés dans Unitrak. Dans la plupart des régions où sont localisés les unités, le ravitaillement en vivres est disponible facilement et les fournisseurs sont très réceptifs, surtout dans les situations d'urgence, ainsi les niveaux d'inventaire devraient être maintenus au minimum pour répondre aux demandes d'alimentation entre les périodes de livraison. La période de livraison des aliments peuvent être raccourcis afin que la nourriture puisse être livrée plus fréquemment, ie 3 fois par semaine au lieu d'une fois par semaine.

95. Un système de contrôle de l'inventaire est requis afin de s'assurer qu'un item alimentaire ou un ingrédient est disponible pour la production et le service et pour minimiser les coûts en maintenant les niveaux de stock aux plus bas niveaux pratiques. Avec un contrôle sur l'inventaire, il est plus facile de contrôler les niveaux de stock, ainsi il est plus facile d'identifier le vol et le mauvais usage des produits alimentaires publics.

96. Les achats de fin d'année ou autres activités d'approvisionnement sortant de l'ordinaire qui ne sont pas supportés par une demande d'alimentation *bona fide* (authentique) ne doivent pas être engagé pour les raisons suivantes :

- a. augmente la main d'œuvre requise pour la gestion de l'inventaire excessif;
- b. augmente les demandes d'entreposage et augmente le risque de vol, de gaspillage et de radiation;
- c. la qualité de la nourriture à cours terme est une autre préoccupation, car les prix élevés de la viande, poisson et volaille, ont une durée de conservation limitée à l'état de congélation et vont se détériorer même sous les conditions idéales d'entreposage.



**220. Tenue d'un registre des stocks**

96. Dans les cuisines des FC, l'inventaire physique est obligatoire à la fin de chaque mois, mais il s'agit d'une bonne pratique de gestion de compter les stocks chaque semaine, surtout lorsque ce système est le seul mécanisme de contrôle utilisé. L'inventaire physique est une prise d'inventaire qui s'effectue au moment du comptage des denrées en stock. Certaines unités procèdent au comptage de tout leur stock chaque semaine, tandis que d'autres comptent chaque semaine les articles qui se trouvent dans un congélateur ou dans une salle d'entreposage et procèdent au comptage de tout le stock à la fin du mois.

**221. Dénombrement des stocks**

97. Le dénombrement des stocks doit être effectué à la fin de chaque mois par deux employés dont l'un n'est pas un préposé à la salle d'entreposage. La date limite peut être changée en fonction des fins de semaine et des jours fériés, sauf pour l'inventaire de fin d'année qui doit être fait le 31 mars, après les attributions de la journée. Les articles à compter doivent être désignés et être les mêmes d'un mois à l'autre. Pour l'inventaire de fin d'année, toutes les denrées doivent être comptées, y compris les vivres en préparation, ceux prêts à l'emploi et les ingrédients en contenants ouverts. Pour l'inventaire mensuel, il n'est pas nécessaire de compter les produits suivants :

- a. les denrées prêtes à l'emploi entreposées dans des réserves et des réfrigérateurs ;
- b. les denrées acheminées directement dans les aires de préparation et qui n'ont pas été consignées dans l'inventaire (comme le pain et le lait) ;
- c. les contenants ouverts, comme les bocaux à épices employés dans les aires de préparation des aliments.

98. Le formulaire produit par le système Unitrak doit servir au dénombrement manuel des stocks. On doit inscrire sur le formulaire « stock de clôture » ainsi que la date, le mois et l'année du dénombrement des stocks. Après la dernière ligne d'entrée, on doit inscrire les noms et fonctions des personnes qui ont procédé à la vérification des stocks.

**222. Établissement de la valeur et du prix des stocks**

99. Les prix doivent être inscrits, additionnés et totalisés sur le formulaire de dénombrement des stocks. Dans le cas des systèmes manuels, on indiquera le prix de la convention d'offre à commandes ou du contrat le plus récent. Pour les navires non dotés d'un système automatisé de contrôle des stocks, il faut inscrire le prix des denrées achetées au dernier port d'attache. Le système Unitrak utilise le concept du prix pondéré, qui calcule la valeur actuelle de chaque article en stock en se fondant sur la valeur moyenne pondérée. Cette méthode reflète avec exactitude le prix moyen payé pour chacun des articles en stock.

<b>Valeur précédente en inventaire - Article A = 28 caisses x 22 \$ par caisse = 616 \$</b>	
Achats durant le mois = 15 caisses x 23,80 \$ par caisse = <u>357 \$</u>	
43 caisses = <b>973 \$</b>	
Prix unitaire moyen = 973 \$ / 43 caisses = <b>22,63\$ /</b>	
<b>caisse</b>	
<b>Valeur actuelle en inventaire – Article A = (Quantité de l'article A dans le dernier inventaire)</b>	
<b>x (Prix unitaire moyen de l'article)</b>	
20 caisses x 22,63 \$ par caisse =	
<b>452,60 \$</b>	

100. Dans les unités fixes, le stock d'aliments doit être maintenu à son niveau pratique le plus bas ; à la fin du mois, la valeur totale des stocks ne doit pas représenter plus de 25 p. 100 du coût standard mensuel des aliments, dont il est fait mention dans le sommaire du rendement du système Unitrak.



**223. Établissement des niveaux de stocks**

101. En règle générale, les Services d'alimentation des FC n'ont pas recours à une méthode officielle pour établir les niveaux de stocks maximaux et minimaux (max/min) ou les niveaux de réapprovisionnement en denrées. Les magasiniers surveillent plutôt les niveaux de stocks à l'œil et utilisent les prévisions en matière d'alimentation, les tableaux de contrôle de la production, les menus et leur bon jugement pour déterminer le moment du réapprovisionnement et la quantité de stocks à renouveler.

102. Un des dilemmes qui se posent le plus souvent pour le gestionnaire d'une cuisine est de savoir comment garder un stock minimal d'un aliment sans risquer d'en être à court. Il existe des méthodes officielles de calcul des niveaux maximaux et minimaux et des niveaux de réapprovisionnement que les gestionnaires sont encouragés à utiliser dans le cas des articles attrayants ou coûteux. Lorsqu'elles sont bien mises en application et rajustées en fonction des changements connus, elles évitent de devoir faire appel à l'intuition et permettent au personnel moins expérimenté de s'acquitter des fonctions de stockage. Il vaut la peine de connaître et d'utiliser les points critiques qui suivent :

- a. Niveau de stock maximal (NSM). Il s'agit du niveau à regarnir au moment du réapprovisionnement. Il indique le niveau le plus élevé de stock qui devrait être gardé pour un article. Il peut être calculé de la façon suivante :

$$\text{Usage quotidien} \times \text{nombre de jours entre les livraisons} + \text{stock de sécurité} = \text{NSM}$$

**Usage quotidien** = la quantité moyenne utilisée par jour

**Stock de sécurité** = une réserve d'au plus une journée supplémentaire pour répondre aux variations ou aux urgences

- b. Niveau de réapprovisionnement. Il s'agit du niveau de stock en deçà duquel il y a un risque d'être à court. Le réapprovisionnement devrait avoir lieu au moment où le stock atteint ce point. Il peut être calculé de la façon suivante :

$$(\text{Usage quotidien} \times \text{délai d'appro}) + \text{stock de sécurité} = \text{niveau de réapprovisionnement}$$

**Délai d'approvisionnement** = le nombre de jours entre le moment où est passée la commande et celui où sont reçues les denrées prêtes à l'emploi. Ce délai comprend le temps nécessaire à la décongélation.

- c. Montant du réapprovisionnement. Il s'agit de la quantité nécessaire pour ramener le stock à son niveau maximal.

$$\text{Niveau de stock maximal} - \text{niveau de réappro} = \text{montant du réapprovisionnement}$$

## **224. Distribution des vivres**

103. Le processus de distribution des vivres depuis les locaux d'entreposage peut être extrêmement contrôlé (par exemple, dans le cas d'une grande cuisine où une personne est spécialement affectée au stockage et distribue les denrées sur demande écrite) ou rester assez officieux, alors que les cuisiniers vont chercher dans les réserves les ingrédients dont ils ont besoin, selon les exigences du TCP. Il est toutefois obligatoire de consigner la distribution des denrées coûteuses (comme la viande, les fruits de mer et le fromage) pour que le gestionnaire de la cuisine puisse procéder à des vérifications périodiques et s'assurer ainsi que la quantité distribuée convenait au nombre de repas préparés. Le registre de distribution doit indiquer la date, la quantité distribuée ainsi que le nom de la personne (ou du local de préparation) qui reçoit les denrées.

## **225. Dons d'aliments**

### **Réception d'aliments donnés aux FC/MDN**

104. La DAOAD 7021-3 Conditions d'acceptation de cadeaux, de marques d'hospitalité et d'autres avantages, CANFORGEN 002/09 081418Z Janv. 09, Dons de bienfaisance, et le Code de valeurs et d'éthique de la fonction publique fournissent des lignes directrices aux employés du MDN et aux membres des FC en ce qui a trait aux offres de dons de sources externes au MDN et aux FC. Les dons d'aliments ne doivent jamais être sollicités auprès de personnes, de fournisseurs ou d'autres organismes.

105. Au Canada, quand les groupes ou les organismes offrent des dons d'aliments au MDN ou aux FC, il relève du commandant en poste de décider si ces aliments sont acceptés ou non

106. L'officier des Services d'alimentation/gestionnaire de cuisine a la responsabilité de s'assurer de l'innocuité des produits alimentaires donnés avant de les servir. Pour des raisons de santé et de sécurité, les produits suivants ne peuvent être acceptés : ceux dont la date de péremption est expirée, dont l'emballage est brisé ou ouvert ainsi que les produits préparés à la maison. Un registre des ces approvisionnements alimentaires doit être tenu, y compris la provenance, la date et l'endroit de l'entreposage. Tous les efforts doivent être pris afin de s'assurer que les aliments donnés sont consommés avant les dates de péremption.

107. Dans les cas de déploiement, l'Agence de soutien du personnel des Forces canadiennes (ASPFC) est le BPR ministériel pour les dons au personnel déployé des FC. L'ASPFC a pour mandat de répondre, au nom du ministère, aux offres de dons pour tous les produits offerts, y compris les aliments. Les militaires et les employés du MDN qui ont reçu des demandes de dons pour les opérations de déploiement doivent diriger les donateurs potentiels vers l'ASPFC, dont le numéro de téléphone est le 613-995-8779. L'ASPFC communiquera avec les donateurs, à moins d'indications contraires.

### ***Dons d'aliments à des organismes externes au MDN***

108. Le MDN et les FC ont pour tâche d'offrir des services d'alimentation efficaces et rentables, en s'assurant que les fonds publics sont dépensés uniquement dans le but pour lequel ils ont été accordés. Si des plans de ravitaillement adéquats sont en place, les excédents d'aliments seront exceptionnels. Les aliments achetés avec les fonds publics (qu'il s'agisse d'aliments frais ou de rations de combat) sont destinés uniquement au personnel qui est autorisé à recevoir des.<sup>1</sup> Parfois, des circonstances imprévues peuvent occasionner des surplus d'aliments frais ou de rations de combat. Ces situations peuvent soulever la question suivante : doit-on donner ces aliments à des organismes externes ? Dans l'intérêt de la population et pour s'assurer que les fonds publics sont dépensés uniquement dans le but pour lequel ils ont été accordés, on ne peut donner ou vendre les aliments de propriété publique à des personnes ou des organismes non autorisés, sans une autorisation préalable et expresse du ministère.<sup>2</sup>

109. De plus, les responsabilités éthiques et légales des services d'alimentation des FC ne permettent pas les dons de rations dont la date de péremption est expirée et qui ont été jugées impropres à la consommation.

---

<sup>1</sup> DOAD 3012-0 et article 36.35 des ORFC

<sup>2</sup> CFAO 36-53 et &O 36.02 des ORFC

110. Dans les pays ou les provinces où des lois comme les lois et législation du bon samaritain et les lois sur les dons d'aliments sont en vigueur, les FC et le gouvernement fédéral peuvent être exonérés des problèmes provenant des dons d'aliments à moins qu'ils soient inconsommables ou qu'il y ait eu intention de blesser<sup>1</sup>. Afin de reconnaître la responsabilité du donateur, la personne qui allègue qu'une faute a été commise doit prouver que les aliments donnés ont été altérés, qu'ils sont pourris ou inconsommables au moment du don.

111. Quand le don de produits alimentaires est autorisé, les FC doivent s'assurer que tous les règlements sanitaires<sup>2</sup> en matière d'alimentation et les procédures établies pour une saine manipulation des aliments sont appliqués. Les informations supplémentaires sont disponibles à travers [Santé Canada](#). De plus, les FC doivent s'assurer que les aliments sont consommables et informer le bénéficiaire de toutes les exigences pertinentes en matière de manipulation des aliments comme les besoins de réfrigération ou la date de péremption des aliments. Avant de donner des aliments, il faut obtenir une déclaration signée d'exonération du bénéficiaire selon laquelle il renonce à toute réclamation contre l'État et, de plus, il doit indemniser l'État pour toute réclamation de dommages-intérêts de quiconque à qui il aurait donné des aliments. Une levée d'échantillon, être employé seulement après la revue par le conseiller juridique local, est trouvée en [annexe I](#).

## **226. Élimination et radiation des stocks de produits alimentaires**

112. Lorsqu'un doute existe quant à la salubrité des aliments, il faut immédiatement communiquer avec le technicien en médecine préventive afin qu'il évalue l'état des aliments et qu'il détermine s'ils peuvent être consommés ou s'ils doivent être éliminés. Celui-ci doit attester le type et la quantité des aliments déclarés impropres à la consommation et en préciser la raison. Le responsable de la cuisine devra conserver ce document aux fins de vérification.

113. Lorsqu'un aliment est déclaré impropre à la consommation, il doit être clairement étiqueté comme tel et isolé immédiatement des aliments salubres. S'il y a lieu, des dispositions doivent être prises pour que le fournisseur reprenne les aliments en cause ou qu'il accorde un remboursement ou un crédit correspondant à leur valeur. Si l'état des aliments n'est pas lié au fournisseur, ces derniers doivent être éliminés conformément aux directives du technicien en médecine préventive. Sauf avis contraire du technicien en médecine préventive, ces aliments ne doivent en aucun cas être placés dans des poubelles ou des terrains de décharge où ils pourraient être utilisés à mauvais escient ou devenir une source de maladie ou de contamination. Ils doivent normalement être éliminés le plus rapidement possible par incinération ou par enfouissement. Dans le cas où des règlements interdiraient le recours à l'incinération ou à l'enfouissement comme mode d'élimination sur le terrain, il faudrait prendre les dispositions nécessaires pour qu'un organisme externe autorisé se charge du ramassage et de l'élimination des aliments. Si des directives autres que celles indiquées dans ce document devaient être transmises quant aux procédures d'élimination des aliments (p. ex., par un fournisseur ou la Section d'approvisionnement), elles ne devraient être suivies qu'avec l'approbation d'un technicien en médecine préventive.

114. Si certains ou tous les aliments déclarés impropres à la consommation doivent être conservés à des fins d'enquête, tout effort raisonnable doit être fait afin de les mettre dans un seul lieu et de les isoler des aliments comestibles.

115. Une fois les aliments éliminés, les pertes doivent être indiquées dans le système Unitrak ; la date, le nom du technicien en médecine préventive et la raison doivent être inscrits dans la boîte de commentaire. Ainsi, le coût des vivres diminuera tout comme le coût des repas quotidiens dans le rapport de rendement sommaire. Cependant, cela ne réduira pas le coût total des vivres dans le rapport de budget puisque la dépense a déjà eu lieu. En plus du rapport dans le système Unitrak, le gestionnaire des services d'alimentation doit amorcer les procédures de radiation conformément au Manuel d'approvisionnement, vol. 3, chapitre 9.

## **Section 7 – Préparation et service des aliments**

### **227. Généralités**

---

<sup>1</sup> Donation of Food Act, 1994, L.O. 1994, ch. 19

<sup>2</sup> [http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/index\\_f.html](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/index_f.html)

116. L'objectif de la préparation des aliments est de préparer des mets selon la quantité nécessaire et de la qualité désirée à un coût qui correspond aux normes établies. La préparation est le processus qui consiste à transformer des aliments crus achetés à diverses étapes de la préparation en des mets qui seront offerts au menu et servis à des consommateurs. La préparation des aliments comporte un certain degré d'incertitude. Une surproduction entraîne des coûts supplémentaires, car il n'est pas toujours possible de récupérer ce qui reste. Par ailleurs, la sous-production peut aussi faire augmenter les coûts en raison des substitutions apportées au menu, qui comportent l'utilisation d'articles pré-cuisinés et souvent plus coûteux, et aussi parce que des clients occasionnels peuvent décider d'aller manger ailleurs lorsqu'ils voient que le mets qu'ils avaient choisi n'est plus offert.

## **228. Recettes standards**

117. Les aliments doivent toujours être préparés selon des recettes standards. Celles-ci ne proviennent pas seulement de sources reconnues, comme le fichier de recettes des Forces canadiennes ou des livres de cuisine commerciaux; elles comprennent aussi des recettes créées par le personnel, mises à l'essai et jugées convenables dans l'ensemble de l'organisation locale des Services d'alimentation. Les recettes doivent être écrites (c'est-à-dire pas seulement mémorisées) et renfermer assez d'information pour que le produit ait le même goût et coûte le même prix, quelle que soit la personne qui le prépare. L'utilisation de recettes standards est essentielle afin de satisfaire les attentes des consommateurs relativement à l'uniformité de la qualité et de la valeur des aliments et pour assurer un contrôle des coûts.

## **229. Planification de la production**

118. Les services d'alimentation de toutes tailles doivent planifier la production afin d'être en mesure d'offrir des aliments selon les besoins. Une stratégie consiste à prévoir tout d'abord quels seront les besoins de production et à transformer ensuite ces besoins en un plan de production. Les besoins de production sont tirés de données antérieures trouvées dans d'anciens tableaux de contrôle de la production (TCP). Les TCP doivent être utilisés pour planifier et prévoir le cycle de production suivant et pour attribuer des tâches à des employés, et ils doivent comprendre des instructions bien précises au sujet de la préparation, du service et de l'utilisation des denrées qui restent. Les données antérieures aident les gestionnaires à planifier les composantes du menu en fonction du nombre prévu de dîneurs et de tout facteur connu et susceptible d'influer sur leurs habitudes alimentaires, comme le jour de la semaine, le jour de la paie, la température, etc. Les données ne doivent pas porter uniquement sur les caractéristiques des plats principaux, mais aussi sur les besoins liés à toutes les aires de préparation et de service, comme le comptoir à sandwiches, le buffet de pâtes et pizzas, le buffet à salades, le comptoir à desserts, etc. Deux tableaux de contrôle de la production (TCP), l'un laissé en blanc et l'autre rempli à titre d'exemple, se trouvent à [l'annexe J](#)

## **230. Cuisson par lots**

119. On doit envisager la cuisson par lots lorsqu'on suit les procédures au tableau de contrôle de la production (TCP). Pour ce type de cuisson, la quantité estimative totale d'articles fragiles, comme les légumes, au menu est divisée en plus petites quantités qui sont placées dans des casseroles en vue de leur cuisson ou de leur réchauffement final, après quoi elles sont cuites selon les besoins. Il s'agit d'une façon d'organiser la production de façon à répondre à la demande des consommateurs tout au long de la période de service d'un repas, en étant assuré de servir un produit frais. Grâce à l'équipement ultra-rapide, comme les marmites à vapeur et les fours à convection, la cuisson par lots est possible pour une vaste gamme d'aliments.

## **231. Le service des aliments**

120. Après que les aliments sont préparés, ils doivent être servis aux clients. Le service comprend les activités qui consistent à acheminer les aliments du personnel chargé de leur préparation à celui qui est responsable du service ainsi qu'à présenter les mets aux consommateurs. Le service des aliments est une très bonne occasion d'accroître la satisfaction des clients. Lorsque les convives apprécient ce qu'ils voient et sont servis avec diligence et courtoisie, les plaisirs de la table commencent avant même que le repas ne soit entamé. Voici des facteurs dont devraient tenir compte les gestionnaires des Services d'alimentation lorsqu'ils établissent des mesures de contrôle du service :

- a. Le temps. La plupart des aliments commencent à perdre de leur qualité aussitôt après leur préparation. Il est essentiel d'échelonner la cuisson des plats (ou de les préparer juste à temps), de ne pas les préparer en trop grande quantité et de synchroniser le moment de la préparation des aliments en fonction du moment où ils seront servis. Les plats chauds devraient être disposés sur une table à vapeur immédiatement avant

d'être servis. Aucun produit ne devrait rester sur une table à vapeur pendant plus de 30 minutes. Le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires indique que les aliments ne doivent pas rester plus de deux heures sur une table à vapeur. Ce délai est acceptable en ce qui concerne la salubrité des aliments, mais une durée de 30 minutes est recommandée pour qu'ils conservent leur aspect et leur texture. Les denrées froides devraient être remplacées aussi souvent qu'il le faut pour qu'elles aient toujours l'air de garder leur fraîcheur.

- b. La température. Le Code traite aussi du rôle important que joue la température pour éviter la contamination des aliments. Outre les questions relatives à la salubrité, en servant des aliments à la bonne température, on s'assure de servir des aliments de qualité. Voici quelques pratiques courantes permettant de maintenir les aliments à la bonne température : vérifier fréquemment la température des plats chauds et froids à l'aide d'un thermomètre instantané, préchauffer les tables à vapeur et les distributrices à café à contenant isolant, refroidir à l'avance les comptoirs réfrigérés, recouvrir les récipients des tables à vapeur et faire refroidir ou chauffer les assiettes.
- c. L'apparence. Même si les cartes à menus indiquent quels sont les mets offerts, les clients choisissent souvent leur repas en fonction de ce qu'ils voient. Voici quelques pratiques recommandées pour rehausser l'apparence des plats. Bien disposer les aliments dans l'assiette en s'assurant que le contour est propre et que les aliments plutôt liquides (comme le maïs en crème et les trempettes) sont servis dans des bols. Agrémenter les assiettes et les récipients se trouvant sur les tables à vapeur de garnitures originales ou traditionnelles. S'assurer que les surfaces de service sont propres et bien agencées et que les taches sont tout de suite essuyées, et renouveler souvent les aliments en les présentant dans de nouvelles casseroles afin qu'ils aient toujours l'air frais.
- d. La régularité. Les consommateurs évaluent le rapport qualité-prix d'un lieu de restauration par la régularité des portions et la qualité des mets qui leur sont servis. S'ils sont convaincus de toujours y trouver satisfaction, ils deviendront des clients réguliers. L'uniformité des recettes et des portions influe fortement sur leur décision. Le personnel de service et les préposés aux caisses devraient être informés avant chaque repas de la grosseur des portions qui seront servies. Des ustensiles de service de type et de taille convenables facilitent le contrôle des portions et aident à éviter les objections des consommateurs. Ces derniers s'attendent aussi à ce que les aliments et les ustensiles soient toujours placés aux bons endroits. Si des changements doivent être apportés, ils devraient être annoncés clairement sur des panneaux ou précisés de vive voix par des membres du personnel.

121. Le personnel responsable du service et de la salle à manger représente le premier lien entre le consommateur et la cuisine, et il peut avoir une influence sur la satisfaction des consommateurs. Pour bon nombre de ces derniers, le service et la qualité des aliments ont la même importance. Un service de qualité rend plus agréable l'expérience du consommateur et l'incite à revenir. Les préposés au service et à la salle à manger doivent respecter les principes suivants :

- a. La connaissance et la capacité. Les employés doivent remplir leurs fonctions avec compétence et efficacité. Pour respecter les normes établies d'un commun accord, ils doivent être capables d'organiser leurs aires de travail et de travailler promptement et de façon ordonnée. S'ils sont des préposés au service des aliments, ils doivent être en mesure de répondre aux questions qui leur sont posées au sujet des aliments servis et d'appliquer les principes du contrôle des portions. Tous les employés doivent communiquer clairement avec les consommateurs et pouvoir reconnaître les situations qui nécessitent l'intervention du superviseur. Ils doivent aussi être habilités à corriger eux-mêmes des situations qui se présentent dans leur lieu de travail. Les niveaux de connaissance et de capacité requis pour exercer ces fonctions s'obtiennent par un recrutement consciencieux et une formation fréquente et permanente du personnel.
- b. L'attitude. Les employés doivent avoir l'air heureux de servir les consommateurs et le prouver en se montrant avenants, polis, alertes et obligeants. Une bonne attitude se manifeste aussi par des détails plus subtils, comme l'apparence, la conformité aux règles, l'assiduité et l'entente avec les collègues. Pour avoir un personnel doté de l'attitude requise, il faut tout d'abord procéder à un recrutement consciencieux, mais la formation et la rétroaction positive sont aussi des moyens d'aider les employés à acquérir les qualités souhaitées.

- c. **Tenue.** Les membres du personnel militaire et civil qui préparent ou servent des repas dans des installations fixes des Svc Alim doivent porter les vêtements standardisés et prescrits conformément au barème de dotation D01-403 (vêtements à usage déterminé pour les préposés à la manutention des aliments) et A-AD-265-000/AG-001, Instructions sur la tenue des Forces canadiennes.

Les membres du personnel des services d'alimentation ne doivent pas porter de plaquettes patronymiques et insignes de grade métalliques lorsqu'ils sont vêtus de vêtements ou uniformes standardisés pour cuisinier. Il est interdit au personnel des Svc Alim de porter à la fois des items de l'uniforme des FC avec des items des uniformes de métier.

## **232. Commercialisation et marchandisage**

122. La commercialisation se définit comme « l'activité de promotion et de vente de produits, y compris les études de marché et la publicité ». Le marchandisage, qui fait partie de l'activité de commercialisation, est décrit par Knight et Kotchevar, auteurs d'ouvrages sur les services alimentaires, comme « la présentation de facteurs qui incitent les gens à acheter ». De façon générale, la commercialisation touche la promotion des facteurs qui attirent les gens vers un lieu de restauration, comme la publicité, la popularité du type d'aliments ou de restaurant, la réputation de l'établissement en ce qui concerne la satisfaction des clients, la rapidité du service, l'emplacement, l'atmosphère, l'amabilité du personnel et les heures d'ouverture. Le marchandisage consiste à influencer les choix du consommateur une fois qu'il est sur les lieux. Les clients sont notamment influencés par le mode de préparation et de présentation des aliments, l'affichage de tarifs indiquant un bon rapport qualité-prix, la façon dont les employés décrivent les plats, la façon de présenter ces plats sur les menus et l'endroit où ils apparaissent sur le menu.

123. Dans le cadre de notre orientation accrue sur la satisfaction du consommateur, il est important que les Services d'alimentation des FC se concentrent sur les principes du marchandisage afin de s'assurer que nos clients sont convaincus que nous sommes le fournisseur de prédilection et que nous offrons un bon rapport qualité-prix. Si nous répondons aux attentes de nos clients qui sont financés par le MDN, les clients qui ne le sont pas seront probablement aussi attirés vers nos salles à manger. Grâce à des prix concurrentiels, cette clientèle devrait nous permettre d'utiliser la capacité excédentaire le cas échéant et de réduire les frais de fonctionnement du MDN.

## **233. Établissement et gestion des attentes de la clientèle et suivi du rendement**

124. Les attentes se forment lorsque les clients déterminent à l'avance la qualité d'un service et qu'ils la jugent par rapport à une norme interne qui est influencée par les expériences vécues. Un client a toujours des attentes quant à la qualité des repas et du service. Les gestionnaires des services d'alimentation doivent donc apprendre à gérer ces attentes, ce qui a pour effet d'améliorer la rentabilité (maintien d'un équilibre entre les coûts, les normes et la satisfaction de la clientèle).

125. La première étape de la gestion des attentes est **l'établissement des attentes**. Les clients sont réfractaires aux changements qu'ils ne comprennent pas, ce qui peut entraîner leur mécontentement et leur refus de se conformer. Les officiers et les gestionnaires des services d'alimentation établissent les attentes en établissant les normes adéquates de services d'alimentation, en les communiquant à tous les intervenants (la chaîne de commandement, la clientèle et le personnel) et puis en appliquant uniformément des normes communes de service. Ces normes doivent être équitables pour les consommateurs, abordables pour les clients et le MDN, réalisables par les services d'alimentation locaux (le fournisseur) et soutenables par les Services d'alimentation du MDN et des FC. Pour obtenir des précisions concernant les normes, on se reportera à la [section 2 du présent chapitre](#) et en particulier au [paragraphe 203, Choix et quantité](#).

126. Les normes doivent être **communiquées** afin que les clients sachent et comprennent à quoi s'attendre dans la limite du raisonnable. Donner un préavis est certainement une étape de la gestion des attentes. Les normes de [choix et de quantité](#) ont été promulguées en mars 2004 à l'intention des commandants de l'Armée de terre, de la Marine et de la Force aérienne, ainsi que de tous les bases, escadres, unités opérationnelles et éléments de la Réserve. Le QGDN/D Svc Alim a également publié les normes de choix et de quantité dans *La Feuille d'érable* en avril 2004. Les officiers et les gestionnaires des services d'alimentation à tous les niveaux ont la responsabilité d'influencer les attentes en communiquant les normes à tous les intervenants (personnel, chaîne de commandement, clientèle). Pour bien communiquer les normes, les officiers et les gestionnaires des services d'alimentation doivent :



- a. établir la confiance (les intervenants doivent avoir confiance que les gestionnaires des services d'alimentation savent de quoi ils parlent et qu'ils entendent faire ce qu'ils disent);
- b. sensibiliser (le personnel, la clientèle);
- c. expliquer la situation;
- d. donner les raisons (par souci d'équité, d'abordabilité, d'uniformité, etc.).

127. Si les normes ne sont pas déjà ou complètement mises en œuvre, la prochaine étape de la gestion des attentes est la **mise en œuvre** des normes qui s'imposent. Pour appliquer les normes, les gestionnaires des services d'alimentation doivent :

- a. prendre en considération les capacités et les contraintes de leurs services ;
- b. reconnaître l'écart entre les réalisations concrètes et les normes établies ;
- c. dresser un plan de mise en œuvre réalisable ;
- d. exécuter leurs engagements ;
- e. penser et agir de manière à appuyer l'ensemble des services d'alimentation des FC (étant donné que les clients se déplacent d'un bout à l'autre du pays, ce qu'un gestionnaire des services d'alimentation fait ou néglige de faire dans son unité se répercute sur les services d'alimentation des autres emplacements);
- f. maintenir l'uniformité au sein de leur service et entre tous les services d'alimentation des FC.

128. Qu'entend-on par « **Gérer les attentes des clients** » ? Les *attentes des clients* sont la vision que se fait le consommateur de l'expérience de son repas. Les *perceptions des clients* sont l'opinion préconçue de la qualité du service fournie par les services d'alimentation. La *gestion des attentes* revient à prendre des mesures afin de combler l'écart entre la qualité des services alimentaires qu'attend le consommateur et celle qu'offre le service d'alimentation. Pourquoi les gestionnaires des services d'alimentation devraient-ils se soucier de gérer les attentes des clients ? La satisfaction de la clientèle est le rapport entre les attentes des clients et la capacité des services d'alimentation de répondre à ces attentes. Plus les attentes d'un client sont raisonnables, plus il est facile pour un service d'alimentation d'y répondre de manière uniforme, et ainsi d'avoir une clientèle satisfaite. Si les gestionnaires des services d'alimentation cherchent à répondre aux attentes déraisonnables des clients, cela fera augmenter les coûts, cela grèvera leurs ressources en personnel et cela sera impossible à soutenir. Les clients ne seront alors plus satisfaits parce que le service d'alimentation ne pourra plus répondre à leurs attentes élevées.

129. Les officiers et les gestionnaires des services d'alimentation doivent d'abord comprendre les attentes de la clientèle :

- a. des repas de qualité ;
- b. un service empressé et dans les délais voulus ;
- c. un prix raisonnable ;
- d. des repas et un service de qualité uniforme.

130. Une fois que les attentes des clients sont comprises, on peut en faire le suivi. Comme il a déjà été indiqué, ces attentes sont reflétées dans les normes des services d'alimentation. Ensuite, les gestionnaires des services d'alimentation doivent pouvoir contrôler les attentes. Certaines attentes peuvent être contrôlées, c'est-à-dire celles qui sont établies par les services d'alimentation (repas tout-compris, type et nombre de choix, taille des portions, plats savoureux, service efficace et courtois), tandis que d'autres attentes sont impossibles à contrôler, notamment celles qui sont établies par d'autres parties (norme et niveau de service offerts par les restaurants locaux et d'autres cafétérias, différentes normes de repas et de service offertes à un autre emplacement militaire). Les officiers et les gestionnaires des services d'alimentation doivent tâcher de modérer les attentes qui échappent à leur contrôle.

131. Le **suivi de la satisfaction de la clientèle** est une étape importante de la gestion des attentes. Les gestionnaires des services d'alimentation devraient faire un suivi de la satisfaction de la clientèle afin de confirmer qu'ils réussissent à maintenir les attentes à un niveau raisonnable et d'évaluer dans quelle mesure ils répondent uniformément aux attentes. Ils utilisent à cet effet le mécanisme d'évaluation de la satisfaction des clients. Les clients fournissent des commentaires subjectifs concernant leur expérience à la salle à manger. Les officiers et les gestionnaires des services d'alimentation doivent analyser les résultats de leur rétroaction et déterminer si des mesures correctives s'imposent.

132. Le suivi du rendement d'un service d'alimentation est essentiel pour que les gestionnaires des services d'alimentation puissent confirmer qu'avec leur personnel, ils prennent les bons moyens pour gérer les attentes de la clientèle. Voici les mesures à prendre :

- a. **Évaluer en fonction des normes.** Le personnel comprend-il les normes et pourquoi elles existent ? Le service d'alimentation est-il constant ? Quels mécanismes de contrôle sont en place ?

**Remarque. VÉRIFIER LES MESURES DE SURVEILLANCE DES POINTS CRITIQUES** (planification des menus; achats; planification de la production; contrôle de la préparation des repas; service, planification et contrôle des repas).

- b. **Évaluer le personnel et les outils.**

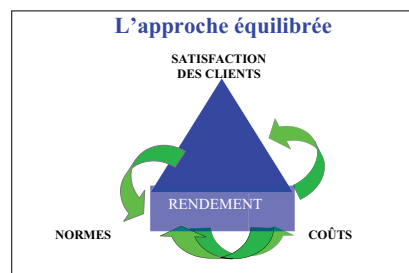
- (1) **Personnel.**

- i Employés (apport de chaque membre du personnel aux succès);
    - ii Superviseurs et gestionnaires (suivi assuré de leur service).

- (2) **Outils.** Les données sont-elles consignées correctement dans le système Unitrak ? Utilise-t-on les relevés sommaires sur le rendement d'Unitrak pour évaluer les résultats des services d'alimentation ?

- c. **Évaluer la satisfaction des consommateurs** (sondages, mécanisme d'évaluation de la satisfaction, cahier de commentaires).

- d. **Évaluer la satisfaction de la clientèle**<sup>1a</sup>



133. **L'approche équilibrée.** Il faut trouver un équilibre soutenable entre les coûts, les normes et les attentes des clients. Les consommateurs (clients) s'attendent à une quantité suffisante (taille de la portion), à des aliments savoureux, à une qualité nutritive et à une variété. Les fournisseurs (services d'alimentation) doivent systématiquement respecter les normes du MDN et une gamme de coûts. Les normes doivent être raisonnables, atteignables et abordables, et il faut les appliquer uniformément pour répondre aux attentes de la clientèle. Le coût est un indice de la productivité (efficacité). Il permet d'évaluer les entrées par rapport aux sorties. Le coût est influencé par nos normes et par notre aptitude à contrôler les aspects critiques de la préparation et du service des repas. La satisfaction des clients est un indice de l'efficacité. Elle permet d'évaluer si nous établissons des attentes raisonnables et si nous répondons aux attentes des clients en ce qui concerne la qualité des repas et du service, la souplesse, le coût et l'uniformité.

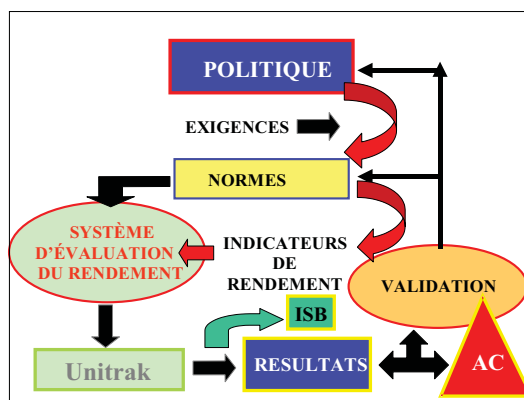
134. **Quête d'amélioration continue.** Les gestionnaires des services d'alimentation doivent constamment chercher à s'améliorer. Ils doivent évaluer leur rendement (qualité des repas, qualité du service, satisfaction de la clientèle). Ils doivent



communiquer les succès réalisés. Ils doivent comprendre la(les) cause(s) des écarts entre le rendement de leurs services et le rendement attendu. (Que font-ils? Comment s'y prennent-ils ? Ont-ils géré les attentes ? Appliquent-ils les normes qui conviennent ? Les normes sont-elles appliquées uniformément ?) Enfin, ils doivent agir.

135. Le **PORTRAIT GLOBAL** – le cadre complet qui assure un processus logique dans le sens de l'amélioration continue de l'organisation – est illustré ci-dessous. À défaut de normes, ou si les normes ne sont pas mises en œuvre, il n'y a aucun moyen d'évaluer le rendement de manière significative, d'accentuer les aspects pertinents de l'amélioration continue, de valider les normes des services d'alimentation, ou de déterminer la pertinence et l'efficacité des politiques relatives aux services d'alimentation.

En tant qu'énoncé de politique, le MDN et les FC doivent fournir des services d'alimentation rentables et efficaces qui soutiennent la mission qu'on leur confie et qui répondent aux attentes des clients en ce qui concerne la qualité, le choix, la valeur, la nutrition et le service. Les services d'alimentation doivent répondre aux exigences : offrir des services de qualité qui soient opportuns, pratiques, uniformes et qui répondent aux attentes des clients; offrir des choix d'aliments permettant aux clients de se conformer aux lignes directrices du Guide alimentaire canadien pour manger sainement. Ils doivent en outre mettre en œuvre un système d'évaluation du rendement et de compte rendu à l'appui de cette politique (Unitrak, le modèle de mesure de la satisfaction des clients). Le système d'évaluation du rendement fournit des résultats (données) que l'on analyse, et les renseignements qui en découlent servent à valider les normes et la politique.



## Section 8 – Assurance et contrôle de la qualité des repas et du service

### 234. Assurance de la qualité

136. L'application uniforme des normes et des procédures prescrites concernant l'approvisionnement, l'entreposage ainsi que la préparation et le service des aliments est l'élément fondamental de l'assurance de la qualité lorsqu'il s'agit d'offrir des services d'alimentation de qualité. L'établissement de bonnes mesures de contrôle pour chacun des processus du service est ce qui permet une assurance de la qualité.

### 235. Contrôle de la qualité

137. L'assurance de la qualité découle d'un processus, mais le contrôle de la qualité est axé sur les résultats et vise à vérifier si les normes et les procédures sont bien comprises et observées en tout temps. Le contrôle de la qualité doit être effectué selon les trois perspectives suivantes :

- a. celles du cuisinier qui prépare et sert les repas et de l'assistant au service d'alimentation, qui participe à la préparation des repas et au service et qui assure le bon ordre et la propreté de la salle à manger ;
- b. celle du superviseur qui attribue les tâches et qui surveille la préparation des repas et le service ;
- c. celle des consommateurs à qui s'adressent les repas et le service.

138. Le contrôle de la qualité peut se faire des diverses façons suivantes :

- a. L'auto-évaluation. Un cuisinier ou un assistant au service d'alimentation affecté à la préparation d'un produit à servir au cours d'un repas doit vérifier le goût et l'aspect du produit alimentaire pendant sa préparation afin de s'assurer que le produit final respectera la norme en ce qui concerne la qualité, la texture et la saveur. Un assistant au service d'alimentation affecté à des tâches liées au service et au bon ordre de la salle à manger doit s'assurer que l'aliment est bien présenté, a l'air appétissant et est facilement accessible pour les consommateurs. Ce même assistant doit aussi s'assurer que les aires de service et que la salle à manger sont propres, bien organisées et en ordre et que les consommateurs y voient le travail d'une équipe de professionnels. L'auto-évaluation est la méthode de contrôle de la qualité la plus efficace, car elle vise à prévenir la présence d'une qualité inférieure à la norme plutôt qu'à corriger des résultats déjà obtenus.
- b. La vérification par le superviseur. Les superviseurs doivent observer et rectifier régulièrement les procédures non conformes dans les aires de réception et d'entreposage, les lieux de préparation des aliments, les aires de service, les salles à manger et les locaux administratifs. Tous les éléments liés à la qualité, y compris la réaction des consommateurs, devraient être observés chaque jour et des activités bien précises des services d'alimentation devraient faire l'objet de contrôles aléatoires approfondis de façon que chacune soit vérifiée au cours d'une période donnée.
- c. Les inspections officielles. Les superviseurs procèdent aux inspections du personnel, du matériel, de la salubrité, de la sécurité, de la manipulation des aliments et des procédures administratives au moyen de listes de vérification. Ils doivent présenter par écrit les résultats et rédiger un rapport sur les mesures de suivi à prendre, le cas échéant.
- d. L'inspection des aliments. Ces inspections, qui consistent à goûter de façon régulière les aliments avant qu'ils ne soient servis, peuvent être officielles ou non officielles et sont un moyen efficace de confirmer que les aliments sont prêts à être servis et répondent aux normes prévues en ce qui concerne la qualité et la quantité. Les personnes chargées de goûter les plats doivent posséder une assez bonne connaissance des aliments pour pouvoir reconnaître les produits standards et être habilitées à prendre toute mesure nécessaire pour faire rectifier un plat qui ne satisfait pas aux normes ou pour le mettre au rebut. Les employés responsables de la préparation du repas doivent être présents pour répondre à toutes les questions relatives à la préparation, aux recettes utilisées, etc. Bien que ce type d'inspection constitue la méthode de contrôle de la qualité la moins efficace, elle est pertinente dans le cadre du programme de contrôle de la qualité d'un service d'alimentation. L'inspection des aliments consiste à vérifier :
  - (1) si les aliments sont à la bonne température ;
  - (2) si la présentation est appétissante et si les plats sont bien disposés et garnis;
  - (3) si les aliments présentent le degré de cuisson voulu ;
  - (4) si les aliments présentent les couleurs, la saveur et la texture appropriées et sont cuisinés selon la recette indiquée ;
  - (5) si les récipients de table à vapeur utilisés conviennent pour préserver l'appétibilité et l'aspect du produit (par exemple, si le bacon est disposé sur une plaque rainurée, si les sauces sont présentées dans des récipients pleins à moitié ou au quart, si les plats sont munis de couvercles lorsqu'il le faut) ;
  - (6) si les ustensiles de service sont du bon type et de la bonne taille.
- e. Le retour des plateaux. En surveillant la quantité et le type d'aliments rapportés intouchés sur les plateaux, les gestionnaires peuvent avoir une bonne idée de la pertinence des choix d'aliments, de leur qualité et de la taille des portions.
- f. Les commentaires des consommateurs. Il est essentiel d'obtenir les commentaires des consommateurs pour évaluer leur degré de satisfaction à l'égard de la qualité des repas et du service. Ces commentaires permettent d'obtenir, dans le cadre du contrôle de la qualité, des points de vue au sujet de la mesure dans

laquelle un service d'alimentation répond aux besoins et aux attentes des consommateurs en ce qui concerne la qualité, le choix, la valeur, la nutrition et le service.

### **236. Contrôle de la qualité et satisfaction des consommateurs**

139. Des mécanismes doivent être mis en place dans les salles à manger des FC afin de surveiller le degré de satisfaction des consommateurs de façon à assurer l'adoption d'une approche équilibrée entre les coûts, les normes et les attentes des consommateurs. Les gestionnaires des Services d'alimentation doivent déterminer avec précision quelles sont les attentes des consommateurs avant de pouvoir évaluer s'ils y satisfont. Il est essentiel que les gestionnaires obtiennent les commentaires des consommateurs afin de savoir jusqu'à quel point ils répondent aux attentes de leurs clients. Ces commentaires devraient être recueillis par divers procédés, comme les suivants :

- a. Une revue par le superviseur. Le superviseur des services d'alimentation doit être visible dans les salles à manger et être accessible pour tous les consommateurs, sans exception de grade.
- b. Une fiche de commentaires des consommateurs. La fiche de commentaires des consommateurs des Services d'alimentation des FC offre aux clients un moyen facile de donner volontairement leur opinion au sujet des repas et du service qu'ils reçoivent dans les salles à manger des FC. Les gestionnaires doivent toutefois être prudents avant de se faire une idée générale de la satisfaction des consommateurs à partir des commentaires non sollicités reçus. En effet, les clients très satisfaits et les clients très insatisfaits sont les personnes qui ont le plus tendance à faire connaître leurs commentaires par ce moyen volontaire. Nous n'obtenons généralement donc pas les commentaires du consommateur type. Par conséquent, la fiche de commentaires est plus utile lorsque le gestionnaire de la cuisine l'utilise pour évaluer rapidement le degré de satisfaction des consommateurs en sélectionnant au hasard des consommateurs au cours de plusieurs périodes de repas et en leur demandant d'inscrire leurs commentaires sur une fiche. Le [mécanisme d'évaluation de la satisfaction des clients des Services d'alimentation](#) a été adopté pour évaluer le degré de satisfaction des consommateurs types au moyen d'un échantillonnage aléatoire, de sorte que la fiabilité des données comporte une marge d'erreur acceptable. Le mécanisme permet de pondérer chaque catégorie et ses attributs. Suivant cette approche statistique et cette pondération, les résultats satisfaisants attendus sont établis à un niveau d'acceptation de 95 p. 100 et l'écart accepté, à 5 p. 100. Un taux de satisfaction de 95 p. 100 est réalisable par les Services d'alimentation et peut se défendre du point de vue de la gestion.
- c. Un livre à idées. Le recours à un livre à idées (ou cahier de suggestions) peut s'avérer efficace si son utilisation est contrôlée et si le gestionnaire des services d'alimentation applique des mesures de suivi. Voici quelques recommandations pour en accroître l'efficacité :
  - (1) placer le livre à un endroit où une personne responsable des services d'alimentation peut le voir facilement. Cette mesure permettra d'éviter les commentaires mal fondés ou offensants ;
  - (2) fournir des crayons ou des stylos ;
  - (3) placer le livre à idées au même endroit que la boîte où sont déposées les fiches de commentaires. Cette mesure peut inciter les consommateurs à donner leur avis de façon plus détaillée au sujet des aspects du service qu'ils jugent positifs ou négatifs ;
  - (4) demander la signature ainsi qu'un numéro de téléphone où joindre la personne et s'assurer de communiquer avec au moins deux clients par semaine afin de discuter de leurs commentaires ;
  - (5) lire les commentaires chaque jour et y répondre immédiatement par écrit ou en personne ;
  - (6) éviter les réponses cinglantes ou sarcastiques. Étudier la plainte de façon rationnelle, calme et approfondie ;
  - (7) rendre publics les commentaires et les explications ou la mesure corrective apportée. Cela prouvera aux consommateurs que vous désirez sincèrement connaître leur opinion au sujet de votre service et que vous donnerez suite à leurs suggestions.

- d. Un ombudsman. Le concept d'« ombudsman des Services d'alimentation » consiste à recruter un consommateur bénévole qui représentera tout autant le service d'alimentation que les autres consommateurs et qui assurera la liaison entre les deux parties en ce qui concerne les suggestions, les plaintes et les événements à venir dans la salle à manger.
- e. Un sondage auprès des consommateurs. Le sondage auprès des consommateurs est un outil plus précis que l'on utilise lorsqu'un service d'alimentation veut obtenir des commentaires détaillés au sujet de la qualité, de l'efficacité et de l'efficacités des services qu'il offre. Cet outil permet aussi de connaître et de confirmer les attentes des consommateurs au sujet du type de services d'alimentation et de la qualité qu'ils recherchent.
- f. Un groupe de discussion. Le groupe de discussion est un outil précis que l'on utilise lorsqu'un service d'alimentation veut obtenir des commentaires détaillés au sujet d'aspects bien précis liés à la qualité, à l'efficacité et à l'efficacités des services qu'il offre. Un groupe de discussion devrait compter des représentants du plus grand nombre possible de parties intéressées, des consommateurs au commandant. Tout comme le sondage auprès des consommateurs, cet outil constitue un excellent moyen de connaître les besoins et les attentes des consommateurs au sujet du type de services d'alimentation et de la qualité qu'ils recherchent.

## Section 9 – Ravitaillement d'urgence

### 237. Généralités

140. Le MDN et les FC doivent assurer un ravitaillement d'urgence et(ou) offrir leur assistance pour la planification et l'organisation d'installations de ravitaillement d'urgence, à la demande de l'autorité civile et pour appuyer les activités dont il est fait mention à [l'Annexe K](#) - Situations de crise civile.

141. La Croix-Rouge et d'autres agences civiles sont normalement les BPR qui s'occupent des personnes sinistrées, mais le MDN et les FC peuvent offrir leur aide pour les services d'alimentation en fournissant des cuisiniers et de l'équipement de cuisine de campagne ou de mess, si nécessaire. Bien que le niveau de participation varie selon la situation, la capacité des FC de planifier, d'organiser et de fournir un soutien pour le ravitaillement d'urgence doit être considérée comme un atout précieux, mais limité. En périodes d'hostilités, les Services d'alimentation des FC ne pourraient normalement pas aider au ravitaillement d'urgence de civils puisque tout le personnel et toutes les installations militaires serviraient probablement à appuyer les opérations militaires.

142. La nourriture joue un rôle essentiel lors d'un sinistre. Non seulement est-elle nécessaire pour rester en vie, mais elle remonte le moral. La nourriture apporte du réconfort, atténue la souffrance et permet de surmonter le choc. Elle aide aussi les secouristes à maintenir leur niveau d'énergie. *Les services d'alimentation de secours : Planification en cas de sinistre et Les aliments en cas d'urgence* sont deux documents qui présentent de plus amples renseignements sur le sujet. Ces documents sont disponibles en s'adressant à [l'Agence de la santé publique du Canada \(ASPC\)](#); ils peuvent également être trouvés sur leur site Web.

143. Parmi les groupes qui peuvent aider à fournir des services d'alimentation, mentionnons entre autres les organismes bénévoles, les organisations professionnelles, les maisons de soins infirmiers, les cantines mobiles, les hôpitaux, les fournisseurs d'aliments, les traiteurs et les établissements de restauration.

### 238. Urgence – Notions générales

144. Les trois objectifs de l'établissement de mesures d'urgence sont les suivants :

- a. préserver la vie des personnes ;
- b. leur venir en aide ;
- c. protéger leurs biens.

145. La gestion des mesures d'urgence comporte les quatre étapes suivantes :

- a. l'état de préparation ;
- b. l'intervention ;
- c. la restauration, ce qui peut prendre des jours ou des générations ;
- d. l'atténuation des répercussions, l'examen des leçons retenues et leur application à des sinistres ultérieurs.

### **238.1 Objectifs**

146. Les trois objectifs du ravitaillement d'urgence sont les suivants :

- a. répondre aux besoins des personnes qui sont privées de nourriture et(ou) d'installations permettant de préparer des repas ;
- b. maintenir un niveau minimal de bien-être pour aider les personnes à survivre et à surmonter le sinistre ;
- c. s'assurer qu'il est satisfait aux besoins nutritionnels des groupes à risque élevé, comme les enfants, les personnes âgées et les personnes souffrant de maladies chroniques (comme les diabétiques et les personnes nécessitant une dialyse rénale).

### **238.2 Exigences**

147. Les principales exigences pour l'établissement et le fonctionnement d'un service de ravitaillement d'urgence sont les mêmes qui s'appliquent au fonctionnement de tout autre service d'alimentation. De plus, dans le cas d'un ravitaillement d'urgence, il faut fournir des aliments et des services d'alimentation qui permettent de maintenir l'efficacité opérationnelle des secouristes ainsi que le bien-être nutritionnel et le moral de tout le personnel. Les normes et les niveaux de service dont il est question à la section 2 - Normes du présent chapitre devraient, dans la mesure du possible, s'appliquer pour les consommateurs qui sont en situation de ravitaillement d'urgence.

### **238.3 Bénévoles**

148. Lors d'une situation d'urgence, le personnel des Services d'alimentation comprendra des personnes qui sont touchées par la situation ainsi que des membres de la collectivité qui offriront bénévolement leurs services pour aider à la préparation et à la distribution des repas. Afin d'assurer un niveau supérieur d'hygiène et de salubrité et de réduire au maximum les risques d'empoisonnement alimentaire, il faut expliquer en détail à tous les bénévoles les exigences de base en matière d'hygiène qui s'appliquent aux travailleurs des services d'alimentation.

149. Les bénévoles devraient être traités avec soin et respect. Leur aide est précieuse lors de situations d'urgence et ils sont souvent des chefs de file officiels d'une collectivité ou d'un groupe. Si aucun coordonnateur ou chef des bénévoles n'a été désigné, il devrait être envisagé de le faire pour les services d'alimentation. Il est également essentiel d'établir de bons moyens de communication avec les bénévoles afin d'assurer l'efficacité des opérations.

## **239. Considérations propres aux services d'alimentation**

### **239.1 Secouristes**

150. Une approche négligente à l'égard de la nutrition contribue grandement au stress chez les secouristes. Les installations où les repas sont servis devraient, dans la mesure du possible, être éloignées du site du sinistre.

151. Une étude portant sur les secouristes et sur leurs réactions à la nourriture a démontré que le genre de sinistre a une incidence directe sur leur goût de consommer ou de ne pas consommer certains aliments. Par exemple, lorsque les secouristes sont exposés à des restes humains, ils ont de la difficulté à accepter de consommer des produits à base de

tomate, comme du jus de tomate, et des produits de viande non désossés, comme des cuisses de poulet. La plupart des secouristes préfèrent consommer davantage de produits laitiers et de fruits et légumes frais. Bien que le café soit souvent la boisson de prédilection, trop de caféine peut avoir des effets néfastes et entraîner des troubles de digestion. [L'Annexe L-](#) Lignes directrices concernant l'alimentation des secouristes explique plus en détail les besoins liés à l'alimentation des secouristes.

### **239.2 Nourrissons et enfants**

152. Lorsqu'il faut offrir des services d'alimentation en cas d'urgence, il se pose des besoins uniques qui ne sont pas courants dans le cadre des opérations d'alimentation des FC. Par exemple, il peut être nécessaire de fournir divers types de lait maternisé et d'aliments pour bébé. En raison des risques de contamination et du manque de temps et d'espace, il n'est pas recommandé de préparer des aliments pour bébé à partir d'ingrédients de base. Il est préférable d'utiliser des produits commerciaux convenables s'ils peuvent être obtenus facilement.

153. Il faut offrir aux jeunes enfants des aliments qu'ils connaissent bien et qui sont attrayants. Ils préfèrent de petits repas à des gros, tout comme de nombreuses collations ainsi que des jus de fruits, du lait et du chocolat chaud comme boissons. Il faut aussi tenir compte des allergies et des régimes alimentaires spéciaux. Le site Web de Santé Canada offre plusieurs publications portant sur l'alimentation des enfants et sur d'autres sujets. Cette information peut s'avérer utile pour la planification du ravitaillement d'urgence.

### **239.3 Personnes âgées**

154. Les aliments pour bébé peuvent aussi servir à nourrir les personnes âgées et les personnes ayant besoin d'aliments dont la texture est modifiée (p. ex., mâchoires immobilisées par des broches, dentiers lâches ou manquants). Plusieurs articles sont disponibles sur le marché pour répondre à ces besoins. Les gestionnaires des services d'alimentation devraient indiquer des sources d'approvisionnement pour ces produits dans leur plan d'alimentation d'urgence. La trousse des services d'alimentation devrait comprendre un petit mélangeur afin de parer à toute éventualité.

### **239.4 Allergies alimentaires**

155. Les allergies alimentaires sont de plus en plus courantes au sein de la population. Il faut donc s'assurer de se renseigner au sujet des allergies alimentaires avant de préparer de la nourriture pour un groupe. La publication intitulée *L'anaphylaxie : Guide à l'intention des commissions et conseils scolaires* constitue un bon document de référence.

## **240. Diversité ethnique**

156. S'il faut offrir des services d'alimentation à des personnes appartenant à un autre groupe ethnique, il est essentiel de se renseigner au sujet du régime alimentaire type de ce groupe avant de dépenser des fonds pour acheter des aliments. Les bibliothèques municipales, la Croix-Rouge et d'autres organismes humanitaires sont d'excellentes sources d'information à ce sujet. Vous pouvez aussi consulter le livre de Thelma Barer-Stein qui s'intitule *You Eat What You Are – A Study of Ethnic Food Traditions*; 1979; McClelland and Stewart Ltd., 25, ch. Hollinger, Toronto (Ontario), M4B 3G2.

## **Annexe A – Modèle de repas standard admissible**

### Modèle de repas ordinaire

<b>Petit déjeuner</b>
Jus Fruit Plat principal pour petit déjeuner Viande pour petit déjeuner ou substitut Fromage ou yogourt Féculent pour petit déjeuner Légumes pour petit déjeuner Produit de boulangerie Deux boissons Condiments//Confitures de fruits
<b>Dîner</b>
Soupe Plat principal <ul style="list-style-type: none"><li>• Au choix : plat protéiné fraîchement préparé, pâtes, à la carte, ou sandwich</li></ul> Féculent Légume cuit Buffet à salades Fruit Dessert Produit de boulangerie Trois boissons Condiments
<b>Souper</b>
Soupe Plat principal <ul style="list-style-type: none"><li>• Au choix : plat protéiné fraîchement préparé, pâtes, ou à la carte</li></ul> Féculent Légume cuit Buffet à salades Fruit Dessert Produit de boulangerie Trois boissons Condiments



**Annexe A – Modèle de repas standard admissible (suite)****Modèle de repas transportés****Repas chauds**

Les repas chauds transportés doivent être préparés à partir d'ingrédients qui peuvent se transporter et se conserver aux températures convenables pendant une période raisonnable dans des contenants approuvés des FC. Chaque repas doit être accompagné d'une carte indiquant la portion à servir (par exemple, côtelette de porc – 1; pommes de terre bouillies – 2 morceaux; biscuits – 3). (Les repas et l'équipement devraient être préparés selon la directive sur les repas transportés du Chapitre 7 – Hygiène.)

Petit déjeuner	Dîner/Souper
Même modèle que pour les repas réguliers	Soupe Plat principal protéiné Féculent Légume Salade verte, salade de chou ou crudités Fruit frais Un dessert préparé ou cuit au four Pain ou petits pains avec beurre ou margarine Deux boissons Condiments appropriés

**Remarque :** Les portions du plat principal et du féculent doivent être de **10 % plus grosses** pour les repas chauds transportés que pour les repas ordinaires servis dans une salle à manger.

**Repas froids (y compris les paniers-repas en vol)**

Panier-repas pour petit déjeuner	Panier-repas pour dîner/souper
-Un fruit (un morceau, 175 ml de fruits en conserve) -Un jus (250 ml) -Céréales (paq. ind ou 250 ml) [avec 250 ml de lait] -Œufs (2) -Viande pour petit déjeuner (45 g) ou substitut (viande, fromage (30 g), ou yogourt 175 ml) -Deux produits de boulangerie. (Remarque : Au moins un des produits de boulangerie doit être au pain de blé entier ou multi-grain.) -Condiments appropriés Remarque : Un roulé petit déjeuner (115 g) peut remplacer les œufs, la viande pour petit déjeuner et les produits de boulangerie.	-Deux sandwiches – 1 garni de viande solide tranchée (90 g de viande moins de 5 g de gras et moins de 1,000 mg de sodium par portion) et 1 avec garniture mélangée (110 g de garniture) <b>OU</b> 1 sandwich avec garniture mélangée Ex. thon, saumon, œufs, etc. (110 g de garniture) 1 portion de viande solide avec un petit pain (90 g de viande moins de 5 g de gras et moins de 1,000 mg de sodium par portion) <b>OU</b> 1 plat froid composé de viandes tranchées + d'une portion de viande solide avec deux petits pains (90 g de viande) <b>(Remarque : Au moins un des produits de boulangerie doit être au pain de blé entier ou multi-grain.)</b> -Salade d'accompagnement ou crudités (125 ml) (Remarque : s'il s'agit d'une salade de riz, pâtes, de pommes de terre, on doit aussi fournir une portion de légumes.) -Condiments pour sandwiches et salades dont au moins un à faible teneur en calories/matières grasses (Ex. moutarde) -Fruits frais ou en conserve (1 fruit frais ou 175 ml en conserve) -Un dessert selon les <i>Portions standards</i> -1 lait et un jus (250 ml chaque). Le lait peut être substitué à un autre jus d'une variété différente. <b>Remarque : les cannettes de boisson gazeuse et l'eau embouteillée ne sont pas permises.</b> -Un supplément (p. ex., tablette granola, noix, emballage de fromage et craquelins) <b>Remarque : les chips ne sont pas permises.</b>



**Annexe B – Tableau de la composition des repas standards****SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES**  
**ET GRANDS NAVIRES DE COMBAT**

*S'applique aux salles à manger des bases/escadres/stations; aux installations de cuisines statiques ou semi-statiques déployés en campagne et aux gros navires de guerre.*

*- Une dérogation est permise si elle a pour cause la disponibilité/les limites de stockage (Ex. navires en déploiement), les besoins opérationnels des unités (Ex. exercice de la base), ou un repas thématique/ou de fête.*

*- Là où des écarts sont permis, la plus petite valeur s'applique aux petites unités/grands navires de combat et la plus grosse valeur s'applique aux grosses unités statiques, avec une flexibilité pour s'ajuster en fonction de la température, de la saison et du coût.*

*- les écarts devront être personnalisés pour rencontrer les besoins spécifiques des unités dans les limites de ce standard et être approuvé par l'O Svc Alim N1 en ce qui a trait aux opérations des Services d'alimentation à contrat financé par l'état.*

<b>PETIT DÉJEUNER</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Fruits</b>	<b>6–8 variétés selon la saison</b>	Peut inclure un maximum de 2 fruits en conserve et un séché.	Fruits frais. Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.
<b>Plat principal</b>	<b>Œufs, au choix</b>	Répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les œufs</a> adopté en vertu de la <i>Loi sur les produits agricoles du Canada</i> et du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .	Cuits avec peu ou pas de gras.
	<b>Céréales</b> <b>1 type de céréale chaude</b> <b>7 variétés de céréales prêtes à manger</b>	Au moins 4 variétés doivent offrir 3 g ou plus de fibres et au plus 12 g de sucre (peut dépasser 12 g de sucre si c'est une céréale à haute teneur en fibre contenant des fruits secs).	Céréale chaude cuite sans sucre au lieu de céréales instant sucrées.
	<b>1 plat principal de petit déjeuner</b>	Ex. : crêpes, pain doré, gaufres.	Faits de grains entiers.
<b>Viande</b>	<b>1–2 viandes chaudes de petit déjeuner</b>	Ex. : bacon, jambon, saucisses, bacon de dos. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA</a> ou l'équivalent.	Viande maigre moins de 5 g de matière grasse par portion).
	<b>2 viandes froides ou 1 viande froide et 1 viande à tartiner</b>	1 viande froide doit être maigre (moins de 5 g de gras par portion. Viande répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> ou l'équivalent	Viande maigre moins de 5 g de gras par portion).
<b>Fromage/Yogourt</b>	<b>2–3 variétés de fromage</b>	Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA.	Fait de lait ayant moins de 2 % de M.G.
	<b>4 variétés de yogourt</b>	Prévoir un minimum de deux variétés à faible teneur en gras 2% ou moins.	Moins de 2 % de M.G.
<b>Féculents</b>	<b>2 féculents de petit déjeuner</b>	Ex. : fèves au lard, pommes de terre.	Préparés avec peu ou pas de gras.
<b>Légumes</b>	<b>1 légume de petit déjeuner</b>	Ex. : tomates en tranches, tomates à l'étuvée.	

**Annexe B – Tableau de la composition des repas standards**  
**SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES ET**  
**GRANDS NAVIRES DE COMBAT(SUITE)**

<b>PETIT DÉJEUNER (suite)</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Produits de boulangerie</b>	<b>1–2 produits de boulangerie fraîchement cuit</b>	Ex. : muffins, brioches, etc. Si on sert 2 produits, l'un doit être à teneur réduite en gras et riche en fibre (moins de 30% des calories provenant des gras et un minimum de 3 g de fibre par portion).	Produits à grains entiers faible en gras/ riche en fibres.
	<b>2–4 types de pain tranchés</b>	La moitié devant être de blé entier à 100% ou multi-grains avec un minimum de 2.5 g par tranches.	Produits à grains entiers.
	<b>1–2 variétés de pains spéciaux</b>	Ex. : bagels et muffins anglais Si on sert 2 produits, l'un doit être de blé entier à 100% ou multi-grains avec un minimum de 2.5 g par tranches.	
<b>Boissons<sup>1</sup></b>	<b>3 types de boissons chaudes</b>	Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé) et chocolat chaud.	Décaféiné/sans-caféine
	<b>Jus de fruit : 2–3 types</b> <b>Jus de légumes : 1–2 types</b>	Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué, sans sucre ajouté et répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> et de l' <a href="#">Agence canadienne d'inspection des aliments</a> (ACIA). 1 jus de fruit peut avoir du sucre ajouté, tel le cocktail de canneberge.	
	<b>Boissons laitières (2-3 types)</b>	Un minimum de 1 doit être du lait écrémé 1% MG. Lait de vache pasteurisé et additionné de vitamines D et A répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .	Moins de 2 % de M.G.
	<b>En option: Boissons aux fruits 0–2 types</b>	Si offerte, doit inclure un maximum de 2 saveurs. Faites avec des extraits de fruits naturels ou des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 à 48 mg de vitamine C par 100 ml de boisson prête à servir, en conformité avec le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .	Faible teneur en calories et en sucre.
	<b>Boissons non laitières jusqu'à 2 variétés, si requises</b>	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache Ex. lait de soya, lait de riz, etc.	Moins de 2 % de M.G.
<b>Condiments</b>	<b>-2 types de tartinaade</b> <b>-3–5 variétés de confitures/gelées</b> Et - miel, - sirop, - beurre et/ou margarine, - ketchup, - moutarde, - mayonnaise, - sauce piquante, - sauce pour viande	Ex. : beurre d'arachides, tartinaade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner, etc.	Faible teneur en sucre et en gras.

<sup>1</sup> Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons gazeuses en cannettes, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie ne sont pas autorisées.

**Annexe B – Tableau de la composition des repas standards**  
**SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES ET**  
**GRANDS NAVIRES DE COMBAT(SUITE)**

<b>DÎNER</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description<sup>1</sup></b>	<b>Choix santé</b>
<b>Soupe</b>	<b>1 soupe</b>		Soupes à base de consommé ou à base de lait faites de lait ayant moins de 2 % de M.G.
<b>Plat principal<sup>2</sup></b> <b>Au moins un des plats doit être un choix santé<sup>3</sup> préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande<sup>3</sup>. Varier les choix par rotation.</b>	<b>1 plat protéiné chaud et fraîchement préparé avec accompagnements appropriés.</b>	Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA</a> .	Viande maigre, poisson, fruits de mer et choix végétarien préparé avec du fromage fait de lait ayant moins de 2 % de M.G. Préparé avec peu ou pas de gras ou de sel.
	<b>1 plat de pâtes (en option)</b>	<b>Le quart du temps doit être fait de blé entier ou multigrains.</b> 2 variétés de sauce, dont l'une est une source de protéines.	Pâtes de blé entier, sauce contenant 2 % ou moins de M.G., sauce tomate.
	<b>2 plats différents à la carte</b>	<b>1 doit être un choix santé. Voir <a href="#">Recettes de choix-santé pour des plats principaux</a> sur le site web du D Svc Alim.</b> Varier les choix par rotation.	
	<b>Sandwiches 2– 6 variétés de garniture</b>	1–2 garnitures mixtes Ex. thon, saumon, œuf etc. 1–4 viandes tranchées, dont 1 viandes maigres contenant moins de 5 g de gras par portion et moins de 1,000 mg de sodium par portion. Prévoir des condiments à faible teneur en calories (mayonnaise à teneur réduite en calories, moutarde, etc.).  2–4 variétés de pain tranchés, la moitié devant être de blé entier à 100% ou multi-grains avec un minimum de 2.5 g par tranches.  1–2 variétés de pains spéciaux, Ex. petits pains, pain plat, pain tranché, tortilla, etc. Si on sert 2 produits, l'un doit être à teneur réduite en gras et riche en fibre (moins de 30% des calories provenant des gras et un minimum de 3 g de fibre par portion).	Viande maigre (jambon, dinde) saumon ou thon conditionné à l'eau. Fromage ayant moins de 2 % de M.G.  Produits à grains entiers.

<sup>1</sup> Food for 50, Professional Chef ou les recettes des FC (PFC 225) sont des ressources approuvées pour les recettes.

<sup>2</sup> Lorsqu'on sert moins de 30 pers, on peut utiliser un menu à la carte; toutefois un choix santé doit être offert.

<sup>3</sup> Critères : 400 calories, 15 g de matière grasse (5 g de gras saturé et 10 g de gras insaturé), 600 mg de sodium par portion.

**Annexe B – Tableau de la composition des repas standards**  
**SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES ET**  
**GRANDS NAVIRES DE COMBAT(SUITE)**

<b>DÎNER (suite)</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Féculents</b>	<b>1–2 féculents</b>	Pommes de terre, riz, semoule, dont l'un n'est pas frit ou est préparé avec peu ou pas de gras.	Riz brun ou sauvage. Pommes de terre non pelées. Préparés avec peu ou pas de gras.
<b>Légumes</b>	<b>1–2 légume cuit</b>	Préparé sans gras. Offrir au moins un légume vert foncé et un légume jaune foncé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de gras, de sucre ou de sel.
<b>Salades</b>	<b>Salades</b>	Salades au choix proposées au buffet à salades.	Préparées avec peu ou pas de gras.
<b>Fruits</b>	<b>6–8 variétés selon la saison</b>	Peut inclure un maximum de 2 fruits en conserve et un séché	Fruits frais. Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.
<b>Dessert</b>	<b>1–2 desserts préparés</b>	Ex. : poudings au lait, jello, desserts à base de fruits (tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales.	2 % ou moins de M.G. et grains entier.
	<b>1–4 desserts cuits au four (4 types)</b>	Ex. : gâteaux, biscuits, tartes, carrés.	À faible teneur en M.G. et grains entiers.
	<b>Crème glacée (1–2 saveurs)</b>	Prévoir des variétés à faible teneur en gras.	
	<b>Yogourt (4 saveurs)</b>	Prévoir au moins deux ayant 2% ou moins de M.G.	2 % ou moins de M.G.

**Annexe B – Tableau de la composition des repas standards**  
**SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES ET**  
**GRANDS NAVIRES DE COMBAT(SUITE)**

<b>DÎNER (suite)</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Produits de boulangerie</b>	<b>2-4 types de pain tranchés</b>	Minimum of 50% must be 100% whole wheat or multi-grain with a minimum of 2.5 grams of fibre per slice.  e.g. bagels, English muffins etc.	Produits à grains entiers.
	<b>1-2 variétés de pains spéciaux</b>	If 2 are provided, 1 must be 100% whole wheat or multi-grain containing a minimum of 2.5 grams of fibre per serving.	Produits à grains entiers.
<b>Boissons<sup>1</sup></b>	<b>3 types de boissons chaudes</b>	Ex. : thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.	Décaféiné/sans-caféine
	<b>Boissons laitières (2-3 types)</b>	Un minimum de 1 doit être du lait écrémé 1% MG. Lait de vache pasteurisé et additionné de vitamines D et A répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .	Moins de 2 % de M.G.
	<b>Jus de fruit : 2-3 types Jus de légumes : 1-2 types</b>	Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué, sans sucre ajouté et répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> et de l' <a href="#">Agence canadienne d'inspection des aliments</a> (ACIA). 1 jus de fruit peut avoir du sucre ajouté, tel le cocktail de canneberge.	
	<b>Boissons non laitières jusqu'à 2 variétés, si requises</b>	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache (lait de soya, lait de riz).	Moins de 2 % de M.G.
	<b>En option: Boissons aux fruits 0-2 types</b>	<b>Si offerte</b> , doit inclure un maximum de 2 saveurs. Faites avec des extraits de fruits naturels ou des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 - 48 mg, de vitamine C par 100 ml de boisson prête à servir, en conformité avec le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .	Faible teneur en calories et en sucre.
	<b>En option: Boissons gazeuses 0-4 saveurs</b>	<b>Si offerte</b> , doit inclure un minimum d'une variété à basse teneur en calories et un maximum de 4 saveurs.	

<sup>1</sup> Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons gazeuses en cannettes, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie ne sont pas autorisées.

**Annexe B – Tableau de la composition des repas standards**  
**SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES ET**  
**GRANDS NAVIRES DE COMBAT(SUITE)**

<b>SOUPER – Même chose que le dîner sauf :</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard<sup>1</sup></b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Plat principal</b> Au moins un des plats doit être un choix santé <sup>2</sup> préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande. Varier les choix par rotation.	<b>1–2 plats protéinés chauds et fraîchement préparés avec accompagnements appropriés.</b>	Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA</a> .	Viande maigre, poisson, fruits de mer et choix végétarien préparé avec du fromage fait de lait ayant moins de 2 % de M.G. Préparé avec peu ou pas de gras ou de sel. Grains entiers. Pâtes de grains entier, sauce contenant 2 % ou moins de M.G., sauce tomate.
	<b>1 plat de pâtes ou un sandwich</b>	<b>Le quart du temps doit être fait de blé entier ou multigrains.</b> 2 variétés de sauce, dont l'une est une source de protéines.	
	<b>1 plat à la carte. Voir <a href="#">Recettes de choix-santé pour des plats principaux</a> sur le site web du D Svc Alim.</b>	<b>Recommandé <a href="#">Recettes de choix-santé pour des plats principaux</a> sur le site web du D Svc Alim.</b>  Varier les choix par rotation.	

<sup>1</sup> Food for 50, Professional Chef ou les recettes des FC (PFC 225) sont des ressources approuvées pour les recettes.

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

**Annexe B – Tableau de la composition des repas standards**  
**SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES ET**  
**GRANDS NAVIRES DE COMBAT(SUITE)**

<b>BUFFET À SALADES - Chaque brunch, dîner et souper doit proposer un buffet à salades et offrir les choix suivants :</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Verdures</b>	1 salade de légumes à laquelle on peut ajouter les ingrédients ou de la vinaigrette sans gras. En option : 1 salade de légumes qui peut avoir de la vinaigrette / ingrédients ayant du gras.	Ex. : salade verte, salade aux épinards, etc.  Ex. : salade César, salade aux épinards, etc.	Préparée avec peu ou sans gras, ni ingrédients à haute teneur en gras.
<b>Légumes crus</b>	5–8 variétés	Ex. : radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carottes, bâtonnets de navet, concombres en tranches, quartiers de tomates, champignons, courgettes en tranches, poivrons verts/rouges, brocoli, chou-fleur, etc.	Tous.
<b>Salades de féculents, haricots ou légumes marinés</b>	3–4 variétés par repas	Ex. : salade de chou, salade de pâtes, salade aux trois haricots, salade de légumes marinés, etc.; prévoir une variété à chaque repas.	Préparées avec peu d'huile ou de vinaigrette.
<b>Mets protéinés</b>	1 mets protéiné	Ex. : viande tranchée ou produit du poisson. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA</a> .	Poisson et viandes maigres/volaille ayant moins de 5 g de gras par portion.
<b>Mets protéinés sans viande</b>	1 mets protéiné sans viande  2–4 types de fromage :	Ex. : pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempette aux haricots.  Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent. Prévoir au moins un fromage tel que le cottage ayant moins de 2% de M.G.	Tous, s'ils sont préparés avec peu ou pas de gras.  Moins de 2% de M.G.
<b>Marinades</b>	2–3 variétés de marinades	Ex. : olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés, etc.	





**Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standards****CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50**

*S'applique aux cuisines roulantes (MKT), des manèges militaires, des petits navires de combat en déploiement ou au port d'attache (incluant les navires de défense côtière (NDC), les sous-marins, la classe Orca, les unités certifiées de la Réserve navale et les autres unités opérationnelles servant moins de 50 et opérant un service d'alimentation en fonctionnement continu.*

- Une dérogation est permise si elle a pour cause la disponibilité/les limites de stockage (Ex. navires en déploiement), les besoins opérationnels des unités (Ex. exercice de la base), ou un repas thématique/ou de fête.
- Là où des écarts sont permis, la plus petite valeur s'applique aux petites unités telle que la classe Orca et la plus grosse valeur s'applique aux grosses unités qui ont une capacité supérieure ( personnel, équipement, espace d'entreposage, disponibilité des aliments, etc.), avec une flexibilité pour s'ajuster en fonction de la température, de la saison et du coût.
- les écarts devront être personnalisés pour rencontrer les besoins spécifiques des unités dans les limites de ce standard et être approuvé par l'O Svc Alim N1 en ce qui a trait aux opérations des Services d'alimentation à contrat financé par l'état.

<b>PETIT DÉJEUNER</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Fruits</b>	<b>3–4 types de fruits selon la saison</b>	Au moins deux variété de fruits frais. Peut inclure un maximum de 1 fruit en conserve et un séché.	Fruits frais. Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.
<b>Plat principal</b>	<b>Œufs, au choix</b>  <b>Céréales</b> <b>1 type de céréale chaude</b> <b>4–5 variétés de céréales prêtes à manger</b>  <b>1 plat principal de petit déjeuner</b>	Répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les œufs</a> adopté en vertu de la <i>Loi sur les produits agricoles du Canada</i> et du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .  Au moins 4 variétés doivent offrir 3 g ou plus de fibres et au plus 12 g de sucre (peut dépasser 12 g de sucre si c'est une céréale à haute teneur en fibre contenant des fruits secs.  Ex. : crêpes, pain doré, gaufres.	Cuits avec peu ou pas de gras.  Céréale chaude cuite sans sucre au lieu de céréales instant sucrées.  Faits de farine de grains entiers.
<b>Viande</b>	<b>1 viande chaude de petit déjeuner</b>	Ex. : bacon, jambon, saucisses, bacon de dos. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales et approuvée l'ACIA</a> .	Viande maigre moins de 5 g de matière grasse par portion).
	<b>1 viande froide ou 1 viande à tartiner</b>	Ex. : jambon, cretons, etc. Viande répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> ou l'équivalent	Viande maigre moins de 5 g de matière grasse par portion).
<b>Fromage/Yogourt</b>	<b>1–2 variétés de fromage</b>	Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA.	Fait de lait ayant moins de 2 % de M.G.

Chapitre 2 – Normes et procédures

PETIT DÉJEUNER			
	<b>2–4 variétés de yogourt</b>	Prévoir un minimum de deux variétés à faible teneur en gras 2% ou moins.	Moins de 2 % de M.G.
<b>Féculents</b>	<b>1–2 féculents de petit déjeuner</b>	Ex. : fèves au lard, pommes de terre.	Préparés avec peu ou pas de gras.

**Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standards****CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50**

<b>PETIT DÉJEUNER (suite)</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Légumes</b>	<b>1 légume de petit déjeuner (En option)</b>	Ex. : tomates en tranches, tomates à l'étuvée.	
<b>Produits de boulangerie</b>	<b>1 produit de boulangerie fraîchement cuit</b>	Ex. : muffins, brioches, etc.	Produits à grains entiers faible en gras/ riche en fibres.
	<b>2–3 types de pain tranchés</b>	La moitié devant être de blé entier à 100% ou multi-grains avec un minimum de 2.5 g par tranches.	
	<b>1 variété de pain spécial</b>	Ex. : bagels et muffins anglais, etc.	
<b>Boissons<sup>1</sup></b>	<b>3 types de boissons chaudes</b>	Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé) et chocolat chaud.	Décaféiné/sans-caféine
	<b>Jus de fruit : 1–2 types</b> <b>Jus de légumes : 1 type</b>	Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué, sans sucre ajouté et répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> et de l' <a href="#">Agence canadienne d'inspection des aliments</a> (ACIA). 1 jus de fruit peut avoir du sucre ajouté, tel le cocktail de canneberge.	
	<b>Boissons laitières (2-3 types)</b>	Un minimum de 1 doit être du lait écrémé 1% MG. Lait de vache pasteurisé et additionné de vitamines D et A répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .	Moins de 2 % de M.G.
	<b>Boissons non laitières jusqu'à 2 variétés, si requises</b>	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache Ex. lait de soya, lait de riz, etc.	Moins de 2 % de M.G.
<b>Condiments</b>	<b>-2 types de tartinade</b> <b>-3–5 variétés de confitures/gelées</b> <b>Et</b> <b>-miel,</b> <b>-sirop,</b> <b>-beurre et/ou margarine,</b> <b>-ketchup,</b> <b>-moutarde,</b> <b>-mayonnaise,</b> <b>-sauce piquante,</b> <b>-sauce pour viande</b>	Ex. : beurre d'arachides, tartinade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner, etc.	Faible teneur en sucre et en gras.

<sup>1</sup> Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons gazeuses en cannettes, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie ne sont pas autorisées.

**Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standards****CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50**

<b>DÎNER et SOUPER</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description<sup>1</sup></b>	<b>Choix santé</b>
<b>Soupe</b>	<b>1 soupe</b>		Soupes à base de consommé ou à base de lait faites de lait ayant moins de 2 % de M.G.
<b>Plat principal<sup>2</sup></b> <b>Au moins un des plats doit être un choix santé<sup>3</sup> préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande<sup>3</sup>. Varier les choix par rotation..</b>	<b>1 plat protéiné chaud et fraîchement préparé avec accompagnements appropriés.</b>	Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA</a> .	Viande maigre, poisson, fruits de mer et choix végétarien préparé avec du fromage fait de lait ayant moins de 2 % de M.G. Préparé avec peu ou pas de gras ou de sel.
	<b>1 plat de pâtes (en option)</b>	<b>Le quart du temps doit être fait de blé entier ou multigrains.</b> 1 variété de sauce.	Pâtes de blé entier, sauce contenant 2 % ou moins de M.G., sauce tomate.
	<b>et/ou</b> <b>1–2 choix de sandwich</b>	Viande maigre comme le jambon ou la dinde contenant moins de 5 g de gras et moins de 1,000 mg de sodium par portion. Fromage ayant moins de 2 % de M.G. Le saumon ou thon conditionné à l'eau. Pain fait de grain entier.	
	<b>et/ou</b> <b>1 plat à la carte. Voir <a href="#">Recettes de choix-santé pour des plats principaux</a> sur le site web du D Svc Alim.</b>	Recommande <a href="#">Recettes de choix-santé pour des plats principaux</a> sur le site web du D Svc Alim. Varier les choix par rotation	

<sup>1</sup> Food for 50, Professional Chef ou les recettes des FC (PFC 225) sont des ressources approuvées pour les recettes.

<sup>2</sup> Lorsqu'on sert moins de 30 pers, on peut utiliser un menu à la carte; toutefois un choix santé doit être offert.

<sup>3</sup> Critères : 400 calories, 15 g de matière grasse (5 g de gras saturé et 10 g de gras insaturé), 600 mg de sodium par portion.

**Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standards****CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50**

<b>DÎNER ou SOUPER (suite)</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Féculents</b>	<b>1 féculent</b>	Pommes de terre, riz, semoule. Varier la méthode de cuisson.	Riz brun ou sauvage. Pommes de terre non pelées. Préparés avec peu ou pas de gras.
<b>Légumes</b>	<b>1 légume cuit</b>	Préparé sans gras. Offrir au moins un légume vert foncé ou un légume jaune foncé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de gras, de sucre ou de sel.
<b>Salades</b>		Salades au choix proposées au buffet à salades.	
<b>Fruits</b>	<b>3–4 variétés selon la saison</b>	Au moins deux variété de fruits frais. Peut inclure un maximum de 1 fruit en conserve et un séché.	Fruits frais. Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.
<b>Dessert</b>	<b>1 desserts préparés</b>	Ex. : poudings au lait, jello, desserts à base de fruits (tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales.	2 % ou moins de M.G.
	<b>1 Desserts cuits au four</b>	Ex. : gâteaux, biscuits, tartes, carrés, etc.	Faible teneur en gras et grains entiers.
	<b>et/ou</b>		
	<b>Crème glacée ou yogourt glacé</b>	Prévoir au moins deux ayant 2% ou moins de M.G.	2 % ou moins de M.G.
	<b>Et</b>		
	<b>Yogourt (2–4 saveurs)</b>		2 % ou moins de M.G.
<b>Produits de boulangerie</b>	<b>2–3 types de pain tranchés</b>	La moitié devant être de blé entier à 100% ou multi-grains avec un minimum de 2.5 g par tranches.	Produits à grains entiers.
	<b>1 variété de pain spécial</b>	Ex. : bagels et muffins anglais, etc.	Produits à grains entiers

**Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standards****CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50**

<b>DÎNER ou SOUPER (suite)</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Boissons<sup>1</sup></b>	<b>3 types de boissons chaudes</b>	Ex. : thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.	Décaféiné/sans-caféine
	<b>Boissons lactiques (2-3 types)</b>	Un minimum de 1 doit être du lait écrémé 1% MG. Lait de vache pasteurisé et additionné de vitamines D et A répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .	Moins de 2 % de M.G.
	<b>Jus de fruit : 1-2 types Jus de légumes : 1-2 types)</b>	Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué, sans sucre ajouté et répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> et de l' <a href="#">Agence canadienne d'inspection des aliments</a> (ACIA). 1 jus de fruit peut avoir du sucre ajouté, tel le cocktail de canneberge.	
	<b>En option: Boissons aux fruits 1-2 saveurs</b>	<b>Si offerte</b> , doit inclure un maximum de 2 saveurs. Faites avec des extraits de fruits naturels ou des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 - 48 mg, de vitamine C par 100 ml de boisson prête à servir, en conformité avec le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .	Faible teneur en calories et en sucre.
	<b>Boissons non lactiques jusqu'à 2 variétés, si requises.</b>	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache (lait de soya, lait de riz).	Moins de 2 % de M.G.

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

**Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standards****CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50**

<b>BUFFET À SALADES - Chaque brunch, dîner et souper doit proposer un buffet à salades et offrir les choix suivants</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Verdures</b>	1 salade de légumes à laquelle on peut ajouter les ingrédients ou de la vinaigrette sans gras.  En option : 1 salade de légumes qui peut avoir de la vinaigrette / ingrédients ayant du gras.	Ex. : salade verte, salade aux épinards, etc.  Ex. : salade César, salade aux épinards, etc.	Préparée avec peu ou sans gras, ni ingrédients à haute teneur en gras.
<b>Légumes crus</b>	3–5 variétés	Ex. : radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carottes, bâtonnets de navet, concombres en tranches, quartiers de tomates, champignons, courgettes en tranches, poivrons verts/rouges, brocoli, chou-fleur, etc.	Tous.
<b>Salades de féculents, haricots ou légumes marinés</b>	1 variété par repas	Ex. : salade de chou, salade de pâtes, salade aux trois haricots, salade de légumes marinés, etc. Varier quotidiennement.	Préparées avec peu d'huile ou de vinaigrette.
<b>Mets protéinés</b>	1 mets protéiné	Ex. : viande tranchée ou produit du poisson. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA</a> .	Poisson et viandes maigres/volaille ayant moins de 5 g de gras par portion.
<b>Mets protéinés sans viande</b>	1 mets protéiné sans viande	Ex. : pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempette aux haricots.	Tous, s'ils sont préparés avec peu ou pas de gras.
	2 types de fromage :	Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent.	Moins de 2% de M.G.
<b>Marinades</b>	2–3 variétés de marinades	Ex. : olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés, etc.	

**CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50**

Page 57 de 92



**Annexe C – Portions standards**

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

## Chapitre 2 – Normes et procédures

Portions standards	
Jello	125 ml
Crème glacée	125 ml
Yogourt aux fruits	175 ml
Gâteau	1 morceau (5 cm x 5 cm x 7 cm)
Tarte	1 pointe (1/8 d'une tarte de 22 cm de diamètre)
Carrés	1 morceau (5 cm x 5 cm x 2,5 cm)
Biscuits (7,5 cm de diamètre)	2
Biscuits (12,5 cm de diamètre)	1
Beignes/brioche sucrées	1
Pain	1 tranche
Petit pain	1
<b>Boissons</b>	
Jus	250 ml
Lait (2 %, 1 %, écrémé, au chocolat, boisson non laitière)	250 ml
Boissons aux fruits	250 ml
Boissons gazeuses	250 ml
Boissons chaudes	250 ml

## ***Annexe D – Calcul du coût de base des vivres (CBV)***

1. Le coût de base des vivres (CBV) est le coût standard pour un jour-repas (une ration), spécifique au Service d'alimentation de chaque unité qui fournit des repas dans des emplacements fixes/en garnison ou à bord de navires. Pour le calculer, on détermine le coût des aliments d'un menu type pour chaque repas, en utilisant des recettes et des portions standard.

Les facteurs qui suivent sont utilisés dans le calcul du CBV :

- **facteur de coût régional** de chaque unité;
- **coût des aliments à Trenton entre le 1<sup>er</sup> avril et le 31 mars** de l'exercice financier précédent (soit entre le 1<sup>er</sup> avril 2007 et le 31 mars 2008 pour le calcul du panier d'épicerie au 1<sup>er</sup> août 2008);
- **taux d'inflation annuel prévu** tiré du Modèle économique.

### ***Étape 1 - Déterminer le coût initial rajusté des vivres***

2. Le coût initial des vivres s'inspire du Modèle de repas standard admissible pour lequel des études de consommation ont été effectuées dans six unités des FC (Trenton, Petawawa, Borden, Esquimalt, Gagetown, et St-Jean) au printemps 2003. Les résultats de ces études ont fait l'objet d'analyses statistiques afin de déterminer s'il existait d'importantes différences dans les tendances de consommation de divers groupes d'utilisateurs de services (officiers et militaires des rangs supérieurs et subalternes). Il a ainsi été possible d'établir un pourcentage d'utilisation représentatif pour chacun des groupes d'aliments qui sont généralement offerts au cours d'un repas (selon les normes d'aliments disponibles au repas). Le coût des vivres achetés à Trenton sert de base pour le calcul du coût initial des vivres. Pour chacun des repas, le coût individuel d'un aliment est multiplié par le pourcentage de consommation correspondant (pourcentage d'utilisateurs qui consomment cet aliment au cours du repas). Ce coût initial est ensuite majoré de 2 % afin de tenir compte des pertes d'aliments. On fait le total de ces nouveaux coûts pour chacun des repas, puis on additionne les coûts de chacun des repas afin d'obtenir le coût initial rajusté des vivres pour les trois repas.

Tendance de la consommation**Petit déjeuner**

COMPOSANTE	Coût moyen (\$) Trenton – nov. 2003	Utilisation (%)	Coût initial des vivres (\$)	Coût initial rajusté des vivres (\$)
<b>Petit déjeuner</b>				
Œuf (1)	0,15	117 %	0,176	0,176
Pain doré (1 tranche)	0,13	10 %	0,013	0,013
Gaufre	0,15	2 %	0,003	0,003
Crêpe	0,08	11 %	0,009	0,009
Bacon (1 tranche)	0,14	87 %	0,122	0,122
Saucisse (1)	0,13	35 %	0,046	0,046
Jambon (45 g)	0,15	8 %	0,012	0,012
Fèves au lard (125 ml)	0,17	10 %	0,017	0,017
Pommes de terre grillées (125 g)	0,25	31 %	0,078	0,079
Céréales	0,282	36 %	0,102	0,102
Rôtie (1)	0,04	61 %	0,024	0,024
Bagel (1)	0,24	7 %	0,017	0,017
Muffin anglais (1)	0,17	3 %	0,005	0,005
Muffin (1)	0,45	12 %	0,054	0,054
Croissant (1)	0,26	9 %	0,023	0,023
Pâtisserie	0,515	3 %	0,015	0,015
Fruit (1)	0,34	67 %	0,228	0,228
Yogourt (175 ml)	0,49	29 %	0,142	0,142
Fromage (30 g)	0,258	8 %	0,021	0,021
Beurre d'arachides/ fromage à la crème	0,13	13 %	0,017	0,017
Confitures	0,06	17 %	0,010	0,010
Jus (250 ml)	0,364	90 %	0,328	0,328
Boisson aux fruits (250 ml)	0,22	13 %	0,029	0,029
Lait (250 ml)	0,19	63 %	0,120	0,120
Boisson gazeuse en fontaine (250 ml)	0,09	4 %	0,004	0,004
Thé, café (250 ml)	0,07	37 %	0,026	0,026
Condiments (1)	0,045	145 %	0,065	0,065
			<b>1,703 \$</b>	<b>1,705 \$</b>

**Déjeuner et dîner**

COMPOSANTE	Coût moyen (\$) Trenton – nov. 2003	Utilis. (%)	Coût initial des vivres (\$)	Coût initial rajusté des vivres (\$)	Coût moyen (\$) Trenton – nov. 2003	Utilis. (%)	Coût initial des vivres (\$)	Coût initial rajusté des vivres (\$)
	<b>DÎNER</b>				<b>SOUPER</b>			
Soupe (250 ml)	0,31	16 %	0,050	0,051	0,31	14 %	0,043	0,044
Plat principal protéiné	1,457	89 %	1,297	1,323	1,46	109 %	1,588	1,620
Portion de pommes de terre (125 ml)	0,08	71 %	0,057	0,058	0,08	81 %	0,065	0,066
Portion de légumes (125 ml)	0,24	31 %	0,074	0,074	0,24	55 %	0,132	0,132
Sandwich (1)	0,98	25 %	0,245	0,245				
Salade	1,31	59 %	0,773	0,773	1,31	62 %	0,812	0,812
Fromage (30 g)	0,258	11 %	0,028	0,028	0,258	16 %	0,041	0,041
Pain (1 tranche)	0,08	12 %	0,010	0,010	0,080	23 %	0,018	0,018
Dessert (1)	0,366	43 %	0,157	0,157	0,366	53 %	0,194	0,194
Fruit (1)	0,34	27 %	0,092	0,092	0,34	35 %	0,119	0,119
Yogourt, crème glacée (125 ml)	0,495	9 %	0,045	0,045	0,495	17 %	0,084	0,084
Jello, pouding (125 ml)	0,095	6 %	0,006	0,006	0,095	8 %	0,008	0,008
Jus (250 ml)	0,364	42 %	0,153	0,153	0,364	57 %	0,207	0,207
Boisson aux fruits (250 ml)	0,22	23 %	0,051	0,051	0,22	24 %	0,053	0,053
Lait (250 ml)	0,19	65 %	0,124	0,124	0,19	70 %	0,133	0,133
Boisson gazeuse en fontaine (250 ml)	0,09	40 %	0,036	0,036	0,09	37 %	0,033	0,033
Café, thé (250 ml)	0,07	13 %	0,009	0,009	0,07	16 %	0,011	0,011
Condiments (1)	0,045	89 %	0,040	0,040	0,05	112 %	0,050	0,050
<b>COÛT TOTAL – DÉJEUNER ET DÎNER</b>			<b>3,245 \$</b>	<b>3,274 \$</b>			<b>3,59 \$</b>	<b>3,627 \$</b>

**NOTE :** Le coût des légumes frais, de la portion de pommes de terre, des salades, de la soupe et du repas chaud a été majoré de 2 % pour tenir compte des pertes d'aliments.

Repas	Moyenne pondérée	Part des coûts quotidiens
PETIT DÉJEUNER	1,705 \$	19,8
DÉJEUNER	3,274 \$	38,0
DÎNER	3,627 \$	42,1
COÛT INITIAL RAJUSTÉ DES VIVRES	8,61 \$	100

**NOTE :** Afin d'uniformiser les méthodes comptables utilisées pour établir les taux d'allocation et de recouvrement tout en tenant compte des écarts de consommation et du volume d'activité, le CBV a été réparti entre les trois repas quotidiens selon les pourcentages suivants : petit déjeuner, **20 %**; déjeuner, **40 %**; dîner, **40 %**.

### Étape 2 : Calculer le facteur de coût régional

2. Le *facteur de coût régional* est calculé chaque année pour tenir compte de la différence des coûts d'achats des vivres dans les diverses unités ou régions. À l'aide des données relatives au coût du panier d'épicerie de chaque unité et au coût des mêmes vivres à Trenton, on peut calculer le *facteur de coût régional* de chaque unité (qui permet de déterminer dans quelle mesure le coût des vivres est plus élevé ou plus faible dans l'unité concernée par rapport à Trenton). La formule utilisée pour effectuer ce calcul est la suivante : Coût du panier d'épicerie de l'unité / Coût du panier d'épicerie à Trenton = *Facteur de coût régional* de l'unité. L'unité de Trenton sert de point de référence pour le calcul des facteurs de coût régionaux. Son facteur de coût régional est donc égal à 1.
3. C'est en novembre que chaque unité calcule le prix de son panier d'épicerie. Pour que le calcul soit plus exact, ce coût doit comprendre, s'il y a lieu, les frais de transport et le coût du fret et du recyclage. Pour que le CBV soit le plus exact possible, il est essentiel que le calcul du coût du panier d'épicerie soit effectué avec précision, en utilisant les coûts d'achat ou les coûts établis dans les accords d'offre permanente (AOP) en vigueur au moment de faire le calcul. Toute inexactitude dans le calcul du coût du panier d'épicerie aura un impact sur le calcul du facteur de coût régional et donc sur le CBV de l'unité.
4. La cueillette des données sur le panier d'épicerie se fait en novembre, parce que la disponibilité saisonnière des vivres risque moins de faire fluctuer les prix à cette époque de l'année que l'été (lorsque les prix sont les plus faibles) ou le milieu de l'hiver (lorsqu'ils sont généralement les plus élevés). Le coût total réel du panier d'épicerie n'intervient pas dans le calcul du CBV, sauf par l'intermédiaire du *facteur de coût régional*. C'est pour cette raison que le coût du panier d'épicerie est calculé en novembre : ainsi, il n'affecte pas le CBV final, pourvu qu'il soit calculé dans toutes les unités, y compris à Trenton, au même moment de l'année. Si le coût des vivres augmente dans une région en raison de la disponibilité saisonnière des aliments ou d'autres facteurs, il devrait également se majorer dans la même proportion dans les autres régions. Le *facteur de coût régional* resterait cependant le même.

### Exemple

Le coût du panier d'épicerie en novembre est de 326,50 \$ à Trenton et de 378,74 \$ à Cold Lake. Le *facteur de coût régional* de Cold Lake (calculé à l'aide des prix observés en novembre) est de

378,74 \$/326,50 \$, soit de 1,16. Cela signifie que le coût des aliments qui composent le panier d'épicerie est 1,16 fois plus élevé à Cold Lake qu'à Trenton.

Le coût des aliments s'est majoré de 20 % en février en raison des mauvaises conditions climatiques ou d'autres facteurs liés au marché. Cela devrait normalement donner lieu à une hausse du coût du panier d'épicerie, qui devrait grimper à 326,76 \$ à Trenton et à 379,04 \$ à Cold Lake.

Le *facteur de coût régional* de Cold Lake (calculé à l'aide des prix observés en février) est de 379,04 \$/326,76 \$, soit de 1,16, ce qui signifie, encore une fois, que le coût des aliments qui composent le panier d'épicerie est 1,16 fois plus élevé à Cold Lake qu'à Trenton. Il se peut cependant que les conditions du marché n'aient pas le même effet sur les prix dans toutes les régions. C'est pour cette raison qu'on a choisi de tenir compte des données pour novembre, puisque la disponibilité saisonnière risque moins d'affecter les prix à cette époque de l'année, et que les prix sont donc généralement stables, ni trop élevés ni trop faibles.

### **Étape 3 : Calculer le coût des vivres à Trenton entre le 1<sup>er</sup> avril et le 31 mars**

5. On calcule le coût réel des vivres consommés à chaque repas à l'unité de Trenton entre le 1<sup>er</sup> avril et le 31 mars à l'aide des données d'Unitrak. Pour ce faire, on divise le coût total des vivres achetés au cours de l'exercice financier par le nombre de repas servis au cours de la même période.

Exemple: Au cours de l'exercice 1<sup>er</sup> avril 2007 au 31 mars 2008, l'unité de Trenton a dépensé 119 000 716,70 \$ pour l'achat de vivres et a servi 2 034 338 repas. Le coût effectif des vivres servis à chaque repas à l'unité de Trenton était donc de 9,34 \$ au cours de cette période.

Cette somme sert de point de référence pour le calcul du CBV de chaque unité.

### **Étape 4 : Appliquer le taux d'inflation prévu**

6. Le Modèle économique du MDN est utilisé pour établir le taux d'inflation prévu pour les vivres au cours de l'année à venir. Par exemple, le taux d'inflation prévu pour 2008-2009 est de 2,3 %. Ce taux est ensuite ajouté au coût des vivres en 2007-2008 pour obtenir le coût prévu des vivres pour 2008-2009.

Exemple

Trenton : Coût des vivres \* *Facteur de coût régional* \* Taux d'inflation annuel prévu = CBV au 1<sup>er</sup> août 2008  
 $9,34 \$ * 1,0 * 2,3 \% = 9,55 \$$

Le CBV à Trenton au 1<sup>er</sup> août 2008 est donc de 9,55 \$.

Pour calculer le CBV à Cold Lake, on utilise la même formule. Cependant, comme le coût des vivres y est différent, le facteur de coût régional utilisé est de 1,16 et le CBV diffère de celui de Trenton.

$9,34 \$ * 1,16 * 2,3 \% = 11,08 \$$

Le CBV à Cold Lake au 1<sup>er</sup> août 2008 est donc de 11,08 \$.

**Pourquoi calcule-t-on le CBV pour la période 1<sup>er</sup> août - 31 juillet plutôt que pour la période 1<sup>er</sup> avril – 31 mars?**

7. C'est le 1<sup>er</sup> août que sont déterminés les taux du personnel résident et les autres taux. C'est pourquoi on a décidé, après consultation du personnel sur le terrain, de procéder au calcul de l'ensemble des taux rajustés (CBV, taux du personnel résident, autres taux – types 1, 3, 4 et C, alimentation en vol, allocations ajustées, etc.) à ce moment. Cette mesure, acceptable du point de vue administratif, réduit la charge de travail, étant donné qu'il est plus facile de procéder au rajustement de tous les taux à un seul moment au cours de l'année.

C'est le DRASA, et non le D Svc Alim, qui publie chaque année les taux du personnel résident au 1<sup>er</sup> août, conformément aux ORFC. Ces taux sont établis en fonction des données financières de l'exercice ayant pris fin le 31 mars précédent, lesquelles sont publiées en mai ou en juin. Ces renseignements sont ensuite triés et analysés de façon à déterminer les taux du personnel résident pour l'année suivante. Les recommandations du D Svc Alim concernant les nouveaux taux sont soumises à l'approbation du DRASA et du DGCF. Si toutes les données sont fournies dans les délais prévus et que rien ne retarde leur analyse, les nouveaux taux pourront être approuvés au début du mois de juillet et publiés le 1<sup>er</sup> août.



## **Annexe E – Critères des normes communes de service applicables aux services d'alimentation**

### **Qualité**

- **Au moins 75 p. 100 des repas sont fraîchement préparés par des cuisiniers qualifiés.** Afin d'expliquer ce critère, mentionnons qu'un plat cuisiné en utilisant une recette standard est « fraîchement préparé ». Un plat qui ne l'est pas est donc, par défaut, « pré-cuisiné ». Un cuisinier militaire qualifié est une personne possédant des compétences de niveau NQ 3. Un cuisinier civil qualifié est un FOS 05 ou un employé classifié comme « cuisinier » en vertu du SCU (système de classification universel). Afin de répondre à ce critère, les cuisiniers qualifiés doivent donc préparer à partir de recettes standard au moins 75 p. 100 de tous les plats affichés au menu d'un repas.
- **Les repas doivent satisfaire aux attentes des consommateurs relativement à la qualité nutritionnelle et à la variété, conformément au Guide alimentaire canadien.** Afin de répondre à ce critère, le menu cyclique local doit offrir des plats qui correspondent aux normes d'aliments disponibles au repas et qui respectent le Guide alimentaire canadien. En se fondant sur les résultats d'un sondage mené auprès d'un nombre représentatif de consommateurs, au moins 95 p. 100 d'entre eux devraient se dire satisfaits de la qualité nutritionnelle et de la variété des repas offerts.
- **Service de style cafétéria avec commodités pour les clients.** Ce type de service décrit le service et les commodités standard qu'offre un service de style cafétéria. Selon les conditions au niveau local, les commodités offertes aux clients peuvent aussi comprendre l'utilisation d'une carte de paiement permettant de payer pour chaque repas ou article ainsi que la possibilité d'acheter des aliments préparés.
- **Formation conforme aux directives en matière de formation et aux besoins opérationnels, et travail sous la supervision de cuisiniers qualifiés.** Afin de répondre à ce critère, les militaires qui participent à un programme de formation en cours d'emploi doivent recevoir une formation et obtenir des affectations conformément à ce que prescrit leur manuel de formation en cours d'emploi. Il est prévu que les superviseurs offriront de l'orientation et de l'encadrement aux stagiaires afin d'assurer un perfectionnement convenable des compétences et les connaissances nécessaires pour satisfaire aux exigences du programme de formation en cours d'emploi.

### **Quantité**

- **Prévoir des salles à manger qui respectent l'intégrité de la structure des grades (c.-à-d. des sections distinctes pour les officiers, pour les adjudants et sergents, et pour les caporaux et soldats).** Consulter [service et commodités](#).
- **Tirer le maximum de la capacité de la salle à manger.** Les attentes minimales, qui sont fondées sur deux services de repas, correspondent à une utilisation de 80 p. 100 de la capacité.
- **Les repas sont conformes aux normes des FC concernant la taille des portions et la disponibilité des plats.** Consulter les [annexe B](#) et [annexe C](#).

### **Temps**

- **Offrir des repas tous les jours de l'année.** Consulter [accès à des services d'alimentation tous les jours de l'année](#).
- **Prévoir des heures d'ouverture pratiques pour les clients.** Consulter [heures d'ouverture convenables](#).

- **Les repas seront servis dans les 15 minutes suivant l'arrivée dans une proportion de 98 p. 100 du temps.** Consulter [service de repas efficient et rapide](#).

#### **Annexe E – Critères des normes communes de service applicables aux services d'alimentation (suite)**

- **Répondre aux besoins d'instruction et opérationnels des unités soutenues.** Les services d'alimentation locaux doivent fournir les types de repas et de services qui conviennent et en temps opportun, de manière à répondre aux besoins d'instruction et aux exigences opérationnelles des unités qu'ils desservent.

#### **Indice de valeur**

- **Pour les consommateurs financés par le MDN, le taux de recouvrement d'un repas se situe sur l'échelle acceptable pour le MDN et les FC, selon les taux de recouvrement standard.** Les taux de recouvrement standard doivent être appliqués de façon uniforme par tous les services d'alimentation du MDN et des FC qui desservent des consommateurs financés par le MDN en vertu du principe du recouvrement des coûts. Ces [taux de recouvrement](#) qui sont mis à jour chaque année par le QGDN/D Svc Alim peuvent être confirmés en se renseignant sur place. Il s'agit de comparer les frais imposés par l'unité de service aux taux de recouvrement standard. Lorsque des suppléments autorisés sont fournis à la demande du client, des frais doivent être imposés selon la plus-value établie. Aucune dérogation aux taux de recouvrement n'est acceptable pour les consommateurs financés par le MDN.
- **Pour les autres dîneurs.** Le coût d'un repas devrait être recouvré auprès des consommateurs, conformément à la politique et aux normes que renferme la DOAD 3012-1 (Prestation et vente de services d'alimentation), et l'indice de la valeur des résultats doit se situer dans l'échelle de l'indice de la valeur qui est acceptable pour le MDN et les FC. Des explications et les procédures liées aux taux de recouvrement standard se trouvent au [chapitre 4 – Gestion financière, normes et méthodes comptables](#).
- L'indice de valeur du rendement des prix se situe dans une plage acceptable de l'indice du MDN et des FC.

•

## Annexe F – Types de rations de combat et description

1. Au Canada, quatre types de rations de combat peuvent répondre aux besoins du personnel militaire à l'entraînement ou qui participe à des opérations de déploiement. En voici un aperçu :

- a. la ration individuelle de combat (RIC)
- b. le repas léger de combat (ration de secours)
- c. la ration élémentaire de survie (ration de survie)
- d. la ration de rechange

2. Voici un résumé de la teneur en éléments macro-nutritifs :

Type	Énergie (kcalories - cal)	Protéines	Matières grasses	Glucides
<b>Ration individuelle de combat (RIC)</b>	1 200 cal par repas (3 200-3 600 par jour)	15 %	35 %	50 %
<b>Ration élémentaire de survie</b>	Environ 500 cal			100 %
<b>Repas léger de combat</b>	Environ 1000 cal	10 %	30 %	60 %
<b>Ration de rechange (végétarienne, kascher ou halal)</b>	1 200 cal par repas	12 %	38 %	50 %

3. Vous trouverez ci-après une description détaillée de chaque type de ration opérationnelle.

Ration individuelle de combat (RIC)	
<b>Objectif</b> – Assurer un apport en nourriture à du personnel militaire pour un repas. Trois RIC sont nécessaires pour un jour-repas (une ration). Facile à chauffer, propre à la consommation sans être chauffée et résistant aux dommages pendant le transport. Ne devrait pas être consommée pendant plus de 30 jours consécutifs.	
<b>Norme de l'OTAN</b>	<b>Ration canadienne</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaque ration fournit un minimum de 3 200 kilocalories et un maximum qui convient à la dépense d'énergie d'un personnel soumis à une activité physique extrême et soutenue au cours d'une période de 24 heures.</li> <li>- Au moins 10 p. 100 des kilocalories proviennent de protéines, et de 35 à 40 p. 100 de matières grasses.</li> <li>- La teneur en vitamines et minéraux satisfait aux recommandations du Food and Nutrition Board des États-Unis.</li> <li>- Contient plusieurs produits prêts à manger pouvant être consommés sans ajout d'eau, chauffage ni mélange.</li> <li>- Devrait comprendre un équivalent du pain, des tartinades pour le pain (fromage, confiture, etc.) et des cristaux pour boissons instantanées.</li> <li>- La durée de conservation est de deux ans.</li> </ul>	<p><b>Ration individuelle de combat (RIC)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un jour-repas (3 RIC) fournit environ 3 600 kilocalories, ce qui permet de répondre aux exigences de la plupart des activités opérationnelles. Il peut être complété par un RCL lorsque des exigences physiques exceptionnelles nécessitent un supplément en alimentation.</li> <li>- Elle satisfait aux recommandations nutritionnelles pour les Canadiens, sauf pour l'apport en calcium et en acide folique (ce qui n'est pas grave si la période de consommation ne dépasse pas 30 jours consécutifs).</li> <li>- Elle satisfait à toutes les autres exigences.</li> <li>- NNO 8970-21-887-9548 (petit déjeuner/dîner)</li> <li>- NNO 8970-21-887-9549 (dîner)</li> <li>- NNO 8970-21-887-9550 (souper)</li> </ul> <p>La durée de conservation est de trois ans à partir de la date d'assemblage.</p>
--	--

### Repas léger de combat (ration de secours)

**Objectif** – Soutenir la capacité opérationnelle du personnel militaire dans les cas où l'approvisionnement régulier en nourriture est interrompu et où de l'eau potable peut être obtenue sans restriction. La seule consommation de cette ration ne devrait pas dépasser 48 heures consécutives.

Norme de l'OTAN	Ration canadienne
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fournit 1 000 kilocalories par repas.</li> <li>- De 40 à 70 p. 100 des kilocalories proviennent de glucides, de 20 à 40 p. 100 de matières grasses, et de 10 à 20 p. 100 de protéines.</li> <li>- Convient pour la consommation avec cuisson, chauffage ou ajout d'eau. Il est souhaitable d'ajouter des cristaux pour boisson instantanée.</li> <li>- La durée de conservation est d'au moins deux ans.</li> </ul>	<p><b>Repas léger de combat(RLC)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fournit environ 1 000 kilocalories par repas et 3 000 kilocalories par jour-repas (3 RLC).</li> <li>- Satisfait à toutes les exigences.</li> <li>- Ne nécessite aucune cuisson ni chauffage, sauf pour les boissons chaudes.</li> <li>- Peut servir de substitut de repas ou de complément à une ration individuelle de combat (RIC).</li> <li>- NNO 8970-21-904-3538 (menu 1 – charque régulière)</li> <li>- NNO 8970-21-904-3539 (menu 2 – pepperoni)</li> <li>- NNO 8970-20-001-6189 (menu 4 – charque à saveur de teriyaki)</li> <li>- NNO 8970-20-002-4949 (menu 4 – charque à saveur de barbecue)</li> <li>- La durée de conservation est de 3 ans à partir de la date d'assemblage.</li> </ul>

Ration élémentaire de survie (ration de survie)	
<b>Objectif</b> – Assurer la subsistance dans des situations de dépense minimale d'énergie et de disponibilité limitée d'eau potable. La seule consommation de ce type de ration ne devrait pas dépasser six jours consécutifs. Les quantités d'eau potable doivent être d'au moins 1 000 ml par jour par personne dans des conditions de froid et d'au moins 3 000 ml dans des conditions de chaleur.	
Norme de l'OTAN	Ration canadienne
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 150 g de glucides par jour pendant au plus six jours</li> <li>- aucun ajout de matières grasses ou de protéines</li> <li>- durée de conservation de quatre ans ou plus</li> </ul>	<b>Ration élémentaire de survie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- constituée de jujubes à l'amidon</li> <li>- satisfait à toutes les exigences</li> <li>- NNO 8970-21-852-7278</li> <li>- durée de conservation de cinq ans</li> </ul> <b>Boisson supplémentaire</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- constituée de cristaux pour boisson et de gomme à mâcher</li> <li>- NNO 8970-21-905-6757</li> <li>- durée de conservation de cinq ans</li> </ul>

Ration de rechange	
<b>Objectif</b> – Assurer un apport en nourriture pour un repas à du personnel militaire qui a un régime alimentaire végétarien ou dont la religion comporte certaines exigences en matière d'alimentation. Trois repas sont nécessaires pour un jour-repas (une ration). Sont faciles à chauffer, propres à la consommation sans être chauffées et résistent aux dommages pendant le transport. Ne devraient pas être consommées pendant plus de 30 jours consécutifs.	
Norme de l'OTAN	Ration de rechange
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fournit un minimum de 3 200 kilocalories et un maximum qui convient à la dépense d'énergie d'un personnel soumis à une activité physique extrême et soutenue au cours d'une période de 24 heures.</li> <li>- Au moins 10 p. 100 des kilocalories proviennent de protéines, et de 35 à 40 p. 100 de matières grasses.</li> <li>- La teneur en vitamines et minéraux satisfait aux recommandations du Food and Nutrition Board des États-Unis.</li> <li>- Contient certains produits prêts à manger pouvant être consommés sans ajout d'eau, chauffage ni mélange.</li> <li>- Devrait comprendre un équivalent du pain, des tartinades pour le pain</li> </ul>	<p><u>Généralités</u> – Pour un repas, chaque ration militaire complète renferme 1 200 calories et satisfait aux exigences nutritionnelles du US Surgeon General pour l'usage sur le terrain par les soldats.</p> <p><u>De type végétarien (N8970-01-424-2085)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les plats principaux peuvent comprendre ce qui suit : 3 lasagnes florentine, 3 ragoûts végétariens, 3 tortellinis au fromage et 3 plats de pâtes et légumes.</li> <li>• Les emballages accessoires peuvent contenir ce qui suit : croustilles bagel/ grignotines, tablettes granola, arachides au miel, graines de tournesol barbecue, céréales, raisins secs, cacao, sel, poivre, papier hygiénique, serviette humide, cuiller, chauffe-repas chimique, café, mini-berlingot et sucre. Ils peuvent aussi quelquefois contenir des amandes, des friandises ou d'autres articles de remplacement.</li> </ul> <p>Remarque : Les rations végétariennes sont des produits halal et kascher certifiés.</p> <p><u>Durée de conservation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La durée de conservation des articles se trouvant dans les emballages accessoires est de 12 mois à partir de leur date de production. Il faut s'attendre à une durée de vie utile moyenne de 6 à 10 mois à partir de la date de livraison.</li> <li>- La durée de conservation des plats principaux est de 5 ans à partir de leur date</li> </ul>

Chapitre 2 – Normes et procédures

---

(fromage, confiture, etc.) et des cristaux pour boissons instantanées.	de production.
- La durée de conservation est de deux ans.	

## Annexe G – Exemples de menus pour les rations de combat

### Rations individuelles de combat (RIC)

<b>Contenu – Petit déjeuner/dîner</b> Entrée en sachet flexible Fruit en sachet flexible Céréales Cristaux de breuvage pour sportifs Pain Tartinade pour pain Boisson chaude Condiment Bonbon dur Gomme à mâcher Sel, poivre Accessoires – cuiller en plastique, serviette humide, allumettes, essuie-mains, cure-dents	<b>Exemple de menu</b> Omelette avec salsa Bleuets avec sirop Gruau aromatisé à la banane Orange Pain Marmelade Café, sucre, colorant à café, chocolat chaud Ketchup Caramel écossais Tel qu'indiqué Tel qu'indiqué Tel qu'indiqué
<b>Contenu – Dîner</b> Entrée en sachet flexible Fruit en sachet flexible Cristaux de breuvage pour sportifs Pain ou l'équivalent Tartinade pour pain Pommes de terre ou l'équivalent Condiment Boisson chaude Tablette de chocolat Bonbon dur Gomme à mâcher Sel, poivre Accessoires – cuiller en plastique, serviette humide, allumettes, essuie-mains, cure-dents	<b>Exemple de menu</b> Escalope de veau avec sauce au citron Dessert à l'érable Fraise Pain Confiture de framboise Sauce poivrade Café cappuccino, café, sucre, colorant à café Tablette de chocolat <i>KitKat</i> (gros morceaux) <i>Life Savers</i> à saveurs variées Tel qu'indiqué Tel qu'indiqué Tel qu'indiqué
<b>Contenu – Souper</b> Entrée en sachet flexible Fruit ou gâteau en sachet flexible Cristaux de breuvage pour sportifs Soupe déshydratée Pain ou l'équivalent Tartinade pour pain Autres Condiment Boisson chaude Biscuits Bonbon dur Gomme à mâcher Sel, poivre Accessoires – cuiller en plastique, serviette humide, allumettes, essuie-mains, cure-dents	<b>Exemple de menu</b> Languettes de poulet à l'estragon Compote de pommes et de fraises Raisin Tomates et fines herbes Pain Beurre d'arachide Riz aromatisé au poulet Gelée de canneberge Café, sucre, colorant à café, thé Biscuit aux brisures de chocolat Caramel écossais Tel qu'indiqué Tel qu'indiqué Tel qu'indiqué

## **Annexe G – Exemples de menus pour les rations de combat (suite)**

### **RCL - Exemple de menu**

<b><i>Contenu</i></b>	<b><i>Exemple de menu</i></b>
Source de protéines	Charquie
Fruit	Ananas et papaye séchés
Tablette granola/chocolatée	<i>Granola Dipp's</i> – pépites de chocolat
Pâtisserie	Carré de céréales
Tablette de chocolat	Tablette de chocolat <i>Mirage</i>
Bonbon dur	Rouleau de <i>Life Savers</i> au caramel écossais
Boisson chaude	Chocolat chaud
Cristaux de breuvage pour sportifs	Framboise
Sachet pour préparation à boisson	Oui



## ***Annexe H – Planification de menus cycliques***

### **Avantages**

1. Les menus cycliques sont un instrument de planification indispensable qui offre beaucoup d'avantages aux gestionnaires des Services d'alimentation :
  - a. Le menu cyclique permet d'économiser du temps. Il n'est pas nécessaire de planifier une toute nouvelle série de menus chaque semaine. Il suffit d'apporter relativement peu de changements lorsque cela est nécessaire afin d'adapter le menu en fonction des besoins opérationnels, de la demande au cours des jours fériés, de la disponibilité de produits selon la saison et des nouveaux plats proposés au menu.
  - b. Un menu cyclique fournit une vue d'ensemble de toutes les activités planifiées pour la préparation des aliments. Cela permet aux gestionnaires de prendre des décisions plus éclairées en ce qui concerne la dotation en personnel, l'utilisation de l'équipement, la commande de vivres, la planification de la préparation des repas, etc. et de mettre par écrit ces décisions dans les tableaux de prévision et de contrôle de la production et dans les calendriers de travail.
  - c. Le menu cyclique permet d'éviter que les mêmes plats soient proposés d'un jour à l'autre, d'ajouter des choix populaires, de contrôler les coûts et de réduire les risques de se trouver à court de stock.

### **Durée du cycle**

2. Le nombre de semaines du cycle des menus dépend de la durée moyenne de fréquentation de l'établissement afin d'y prendre des repas réguliers. Si les consommateurs changent chaque semaine, le cycle peut ne couvrir qu'une semaine, à l'instar des cycles souvent établis en milieu hospitalier. Si la plupart des consommateurs résident en permanence à la base ou y séjournent pour une formation qui dure plusieurs mois, le cycle devrait être d'au moins trois semaines afin de permettre d'offrir une variété de plats sans répétition visible. La norme des FC en matière de rotation des menus est de trois semaines.

### **Menus de spécialités**

3. Des menus cycliques distincts devraient être établis pour des spécialités comme les buffets de pizzas et pâtes, les rôtisseries et les buffets de sandwiches; le cycle peut toutefois être plus court. Il peut être souhaitable d'offrir un menu de base fixe et d'y ajouter un plat du jour. Dans un tel cas, le choix du plat du jour serait déterminé en fonction des plats proposés au menu cyclique de l'endroit bien précis. Selon le roulement de la clientèle, une cuisine peut offrir un cycle de trois menus pour son buffet de pizzas et de pâtes, chaque menu étant affiché pendant une période d'une semaine. D'autres peuvent proposer un cycle de trois menus avec une rotation quotidienne. Toutefois, en disposant de plus de 600 types de pâtes, il est possible de mettre au point un menu très varié. Lorsque des ententes de partenariat sont conclues avec des fournisseurs de denrées, il peut être nécessaire et souhaitable d'offrir les mêmes choix tous les jours. Les critères à retenir pour décider de la meilleure approche à adopter pour la planification des menus de spécialités sont la satisfaction de la clientèle, le contrôle des coûts et les ententes contractuelles avec des fournisseurs.

### **Marche à suivre**

4. La marche à suivre qui suit est recommandée pour la planification de menus cycliques :

- a. prévoir un moment bien précis et relativement calme à un endroit où vous ne serez pas constamment dérangé;
- b. se munir des outils de planification nécessaires, comme Bien manger avec le Guide alimentaire canadien, le tableau des [normes d'aliments disponibles au repas](#), les tableaux antérieurs de contrôle de la production, les menus actuels, des livres de cuisine et des fiches de recettes, des listes et des tarifs de produits du marché local et de la liste d'inventaire, des rapports provenant du système du PDS qui renferment de l'information sur la consommation et les commentaires des consommateurs au sujet de leurs préférences et de ce qui leur déplaît;
- c. dresser les listes de choix de menus souhaités selon chacun des groupes de denrées :
  - (1) viandes et principale source de protéines;
  - (2) pommes de terre et substituts,
  - (3) légumes,
  - (4) soupes,
  - (5) salades,
  - (6) desserts ;
- d. planifier des menus cycliques selon les [normes d'aliments disponibles au repas](#) et dans l'ordre qui suit :
  - (1) petits déjeuners,
  - (2) viandes, substituts et accompagnements pour le repas principal (généralement celui du soir),
  - (3) viandes, substituts et accompagnements pour le repas du midi,
  - (4) pommes de terre et substituts,
  - (5) légumes,
  - (6) soupes, hors-d'œuvre et pains s'ils accompagnent un aliment en particulier,
  - (7) buffet ou comptoir à salades,
  - (8) desserts,
  - (9) repas transportés et repas tardifs ;
- e. laisser le menu de côté pendant quelques jours et le revoir en évaluant s'il est conforme aux considérations ci-dessous ;
- f. traduire le menu ;
- g. après la mise en service des menus, observer la réaction des consommateurs et vérifier la préparation, la taille des portions, la présentation, la facilité d'effectuer le service, les

données relatives aux ventes et les coûts pour évaluer le succès des menus et les modifier, au besoin. .

### Considérations

5. Les menus cycliques doivent être établis en fonction des critères suivants :

- a. Les besoins nutritionnels. Les menus doivent offrir une variété de choix qui englobent les quatre groupes alimentaires définis dans le Guide alimentaire, et les plats doivent avoir l'air appétissant pour les consommateurs. On doit offrir des aliments santé axés sur la réduction de la quantité de gras (surtout de gras saturé et de gras *trans*) et de sel, et sur l'augmentation de la quantité de fibres. Au moins un plat santé doit être offert à chaque repas. Ces plats principaux doivent respecter les critères établis par le DPSF, soit :
  - Maximum de 400 calories
  - Maximum de 15 g de matières grasses (l'objectif visé étant de 10 g de gras non saturés et 5 g de gras saturés)
  - Maximum de 600 mg de sel (Na)

Vos recettes peuvent être modifiées pour les rendre plus saines. Passez en revue vos recettes et recherchez les ingrédients qui peuvent être **éliminés**, **réduits** ou **remplacés** par des éléments plus faibles en gras et/ou en sodium et plus riches en fibres. Vous devrez sans doute faire quelques essais avant de trouver une version adaptée de votre recette traditionnelle qui vous satisfasse parfaitement. Une fois standardisées, les recettes qui sont conformes aux principes de *Visez juste : Mangez santé* peuvent être désignées à l'aide du symbole et présentées comme plat au menu approuvé par *Visez juste : Mangez santé*. Ces recettes seront identifiées dans le répertoire national des recettes d'Unitrak.

(1) **Réduisez la quantité de matières grasses totales, surtout de matières grasses saturées, de vos recettes.**

- i. **Réduisez**, dans une proportion pouvant aller jusqu'au tiers, la quantité de gras exigée par la recette. Vous pouvez même essayer d'**éliminer** le corps gras ajouté dans les plats mijotés en casserole.
- ii. **Réduisez** la quantité de viande indiquée dans une recette ou remplacez-la totalement ou en partie par des haricots, des pois ou des lentilles. Lorsque vous cuisinez un plat à la viande, privilégiez une coupe maigre ; éliminez le gras visible ; faites revenir la viande et éliminez le gras de cuisson avant d'ajouter la viande aux autres ingrédients. Éliminez la peau de la volaille avant la cuisson.
- iii. Lorsque vous faites cuire la viande, la volaille ou le poisson, choisissez la cuisson au four ou au gril ou le court-bouillon de préférence à la friture.
- iv. **Remplacez** les matières grasses saturées et les gras *trans* (beurre, shortening, margarines solides et saindoux) par de la margarine molle non hydrogénée ou de l'huile végétale. Si vous optez pour la margarine molle non hydrogénée, le facteur de conversion est de 1:1. Si vous utilisez de l'huile végétale, servez-vous du tableau de conversion suivant :

**Gras solide (fondu) → Huile végétale**

1 tasse (250 ml)	→	3/4 tasse (175 ml)
3/4 tasse (175 ml)	→	2/3 tasse (150 ml)
1/2 tasse (125 ml)	→	1/3 tasse (75 ml)
1/4 tasse (50 ml)	→	3 c. à soupe (45 ml)

**Remarque** : Ces conversions ne donnent pas nécessairement de bons résultats dans le cas des biscuits.

- v. **Remplacez** le lait entier par du lait écrémé, 1 % ou 2 %.
- vi. **Remplacez** la crème sûre ordinaire par une crème sûre légère, du yogourt nature, du lait évaporé ou du fromage cottage réduit en purée.

(2) **Réduisez la teneur en sodium (sel) de vos recettes**

- i. **Éliminez** ou **réduisez** de moitié la quantité de sel exigée par la recette.
- ii. Utilisez des fines herbes, des épices ou des mélanges d'assaisonnements sans sel pour rehausser la saveur des plats.
- iii. Lorsque vous achetez un mélange d'assaisonnements, lisez la liste des ingrédients sur l'étiquette pour déterminer si le sel ou tout ingrédient à base de sodium y figure et choisissez les produits qui contiennent peu ou pas de sel/de sodium.
- iv. **Remplacez** le sel d'ail ou d'oignon par de la poudre d'ail ou d'oignon, ou encore, de l'ail/de l'oignon frais.
- v. **N'ajoutez pas** de sel à l'eau de cuisson des pâtes, des nouilles, du riz ou des céréales.

(3) **Augmentez la teneur en fibres de vos recettes**

- i. **Remplacez** entre la moitié et la totalité de la farine tout-usage par la farine de blé entier.
- ii. **Remplacez** le riz blanc par du riz brun, de l'orge ou du bulghur.
- iii. **Remplacez** les pâtes blanches par des pâtes au blé entier ou d'autres grains entiers.
- iv. **Remplacez** une partie ou la totalité de la viande par des haricots, des pois ou des lentilles.
- v. **Ajoutez** des fruits supplémentaires aux muffins, aux crêpes, aux salades et aux desserts.
- vi. **Ajoutez** des légumes supplémentaires aux quiches, aux casseroles et aux soupes.
- vii. **Ajoutez** des haricots, des pois ou des lentilles en purée à la sauce à spaghetti, au chili et aux préparations de type Sloppy Joe.

- b. L'économie (contrôle des coûts). Le choix des aliments figurant dans les menus cycliques influe fortement sur la rentabilité et le contrôle des coûts, surtout lorsque des repas complets sont offerts. Le but est de satisfaire aux attentes des consommateurs

relativement au rapport qualité-prix, à la valeur nutritive et au choix, tout en respectant les limites du coût de base des vivres. Voici certaines techniques pour y parvenir :

- (1) offrir une combinaison de mets populaires peu coûteux et d'aliments à coût plus élevé (par exemple, le bifteck et la pizza),
  - (2) offrir des choix d'aliments « santé » à des prix intéressants. Leur coût ne devrait généralement pas être supérieur à celui d'aliments moins nutritifs. Par exemple, un verre de lait ne devrait pas coûter plus cher qu'une boisson gazeuse servie en fontaine, et un fruit frais ne devrait pas coûter plus cher qu'une pâtisserie, même si ces denrées plus nutritives peuvent revenir nettement plus cher pour les services d'alimentation,
  - (3) offrir des combinaisons tout compris dans lesquelles des denrées peu coûteuses compensent le coût de denrées plus coûteuses (par exemple, un plat principal à base de fruits de mer accompagné d'un potage et d'un café).
- c. Une variété de saveurs. Essayer d'obtenir un contraste et un équilibre de goût en planifiant des repas qui combinent des saveurs aigres et douces, neutres et fortes, acides et veloutées. Éviter de servir des plats qui sont tous neutres ou tous très assaisonnés au cours d'un même repas. Éviter surtout de servir deux légumes au goût très prononcé en même temps (par exemple, du chou et du brocoli). De façon générale, il faut éviter de proposer deux fois la même saveur au cours d'un même repas (par exemple, des haricots verts aux amandes pour accompagner une sole amandine). Chaque repas devrait proposer :
- (1) un aliment à saveur très relevée (viande, poisson, fromage),
  - (2) un aliment au goût riche et velouté (potage crème, légumes à la crème, fromage, beurre ou dessert riche),
  - (3) un aliment à saveur piquante et légère (fruit, légume, salade),
  - (4) un aliment au goût neutre solide (pommes de terre, riz, blé ou autre céréale),
  - (5) un aliment à saveur sucrée.
- d. Une variété de couleurs. Essayer de composer des plats qui offrent des couleurs et des apparences diverses en choisissant soigneusement les légumes, les sauces et les garnitures.
- e. Une variété de textures. Chaque aliment devrait avoir une texture différente : croustillante, douce, élastique, moelleuse, feuilletée, etc.
- f. Une variété de tailles, de formes et de hauteurs. La taille, la forme et la hauteur des aliments devraient venir rehausser l'apparence du plat. Un plat qui présente des formes combinées est plus attrayant ; par exemple, l'alliance de formes grosses avec des petites, de rondes avec des angulaires, de géométriques avec des asymétriques, de bâtonnets avec des pépites. Voici quelques idées pour donner une apparence de hauteur : superposer les tranches de viande d'une manière attrayante, présenter les aliments liquides dans des bols, se servir d'aliments comme contenants (par exemple, des croûtes de pâtisserie, des enveloppes de légumes) et utiliser des garnitures originales.

- g. Une variété de températures. Chaque repas doit présenter des plats servis à des températures différentes. On peut proposer des salades froides, des relishs ou des cornichons pour accompagner des plats chauds, ou des potages ou salades chauds pour accompagner des plats froids. Les potages froids, les desserts chauds et d'autres mets non conventionnels servis à des températures originales peuvent ajouter à l'attrait du repas. Les repas composés de plusieurs plats devraient présenter des aliments chauds et froids.
- h. Un approvisionnement en fonction du marché et des conditions locales :
- (1) se tenir au courant de ce qu'offre le marché. Offrir des aliments saisonniers, abondants et pouvant être obtenus localement en respectant les limites de son budget,
  - (2) planifier les menus de façon à utiliser tous les vivres achetés et à pouvoir, dans la mesure du possible, apprêter immédiatement sous d'autres formes les vivres qui restent.
- i. L'utilisation d'une terminologie juste. Le menu constitue un outil de marketing important qui ne doit pas induire en erreur le consommateur. L'indication des articles au menu et des accompagnements devrait se faire en utilisant des termes et expressions qui les décrivent bien. Des expressions comme « soupe du jour », « choix du chef », « pâtes » et « desserts assortis » ne sont pas acceptables, car elles ne permettent pas une planification convenable de la production et des stocks et elles ne fournissent pas assez d'information aux consommateurs. Dans certains cas, la description exacte des articles est prescrite par la loi. Dans d'autres cas, des descriptions fausses n'ajoutent tout simplement aucune valeur. Par exemple, il faut utiliser les expressions :
- (1) dinde rôtie, et non dindon adulte rôti,
  - (2) jambon cuit au four, et non jambon de Virginie cuit au four,
  - (3) salade avec simili-crabe, et non salade de crabe,
  - (4) nappage fouetté, et non crème fouettée,
  - (5) sirop aromatisé à l'érable, et non sirop d'érable.
- j. Le potentiel de production. Planifier de façon à alléger la production et en fonction de la capacité de chaque département. Il faut tenir compte :
- (1) de l'espace disponible pour la préparation et le service,
  - (2) de l'équipement disponible pour la préparation et le service,
  - (3) de l'espace de stockage disponible,
  - (4) du nombre d'employés et des quarts de travail,
  - (5) de l'efficacité et des capacités physiques des employés.
- k. Une variété dans les garnitures et les accompagnements. Qu'ils soient traditionnels ou originaux, les garnitures, les sauces et les jus de viande rehaussent l'attrait des plats offerts au menu.



### **Annexe I- Levée de donation de nourriture témoin**

Défense nationale National Defence

**En signant le présent document, vous en acceptez tous les risques et vous renoncez au droit d'intenter des poursuites.**

### **ACCORD D'INDEMNISATION COMPORTANT RENONCIATION ET DÉCHARGE DE RESPONSABILITÉ**

En contrepartie de la réception des produits alimentaires obtenus à titre gratuit, je \_\_\_\_\_ au nom de \_\_\_\_\_ de la ville de \_\_\_\_\_, pays de \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_ jour de \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_, et au nom de mes héritiers, légataires, successeurs, ayants droit, exécuteurs testamentaires et administrateurs, ainsi qu'en mon nom personnel, conviens de ce qui suit :

- a. Je m'engage à indemniser, en tout temps, Sa Majesté la Reine du chef du Canada, ses représentants légaux, le ministère de la Défense nationale, les Forces canadiennes, le Chef d'état-major de la Défense, les ministres fédéraux, les employés des biens non publics, Forces canadiennes, et les dirigeants, préposés, agents et employés, actuels et anciens, de toutes les entités susmentionnées, à l'égard de toutes réclamations et demandes, notamment les réclamations fondées sur la négligence, de quelque nature ou espèce que ce soit, y compris les blessures personnelles ou le décès, liées d'une quelconque façon aux produits alimentaires obtenus à titre gratuit;
- b. Je m'engage à renoncer à toutes réclamations de quelque nature ou espèce que ce soit, y compris les réclamations fondées sur la négligence, contre Sa Majesté la Reine du chef du Canada, ses représentants légaux, le ministère de la Défense nationale, les Forces canadiennes, le Chef d'état-major de la Défense, les ministres fédéraux, les employés des biens non publics, Forces canadiennes, et les dirigeants, préposés, agents et employés, actuels et anciens, de toutes les entités susmentionnées, liées d'une quelconque façon aux produits alimentaires obtenus à titre gratuit;
- c. Je m'engage à respecter les directives et instructions de sécurité données en rapport avec les produits alimentaires obtenus à titre gratuit, et en particulier concernant la manipulation, la consommation ou l'entreposage sécuritaire desdits produits;
- d. Je m'engage à ne pas intenter ni maintenir une action ou une procédure qui donnera lieu à une réclamation de contribution ou d'indemnité contre Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, ses représentants légaux, le ministère de la Défense nationale, les Forces canadiennes, le Chef d'état-major de la Défense, les ministres fédéraux, les employés des biens non publics, Forces canadiennes, et les dirigeants, préposés, agents et employés, actuels et anciens, de toutes les entités susmentionnées;
- e. Je déclare que j'ai l'autorité d'agir au nom des parties aux présentes et de les lier;
- f. J'accepte que le présent accord, s'il est conclu à l'extérieur du Canada, soit régi et interprété conformément aux lois du Canada et aux lois de province de l'Ontario, à la ville d'Ottawa.

Je, soussigné, reconnais avoir lu le présent document dans son entier, avoir été informé des dangers potentiels associés à la réception de produits alimentaires obtenus à titre gratuit et être conscient des conséquences juridiques découlant de la signature du présent document.

NOM \_\_\_\_\_ NUMÉRO DE TÉLÉPHONE \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

PAYS \_\_\_\_\_

TÉMOIN \_\_\_\_\_ SIGNATURE \_\_\_\_\_

DATÉ DU \_\_\_\_\_







Date :			N <sup>b</sup> re de repas prévus :							
Repas :			N <sup>b</sup> re réel de repas :							
Température :										
Tableau de contrôle de la production										
Personnel	Produit	Nombre de portions à préparer	Grosseur des portions	Quantité à préparer	Instructions (y compris les recettes)	Heure de l'épuisement de l'aliment	Nombre de portions restantes	Portions utilisées	% de variété pour les menus *	Disposition des restes
Buffet à salades										
Desserts										
Préparation à l'avance pour le : (date)										
Personnel	Produit	Qté	InSTRUCTIONS	Personnel	Produit	Qté	InSTRUCTIONS			

**Repas :**

**Température :**

**N<sup>bre</sup> réel de repas :**

## Tableau de contrôle de la production

[illegible]

<b>Date :</b> _____		<b>Tableau de contrôle de la production</b>					<b>N<sup>bre</sup> de repas prévus :</b> _____		<b>N<sup>bre</sup> réel de repas :</b> _____	
<b>Repas :</b> _____										
<b>Température :</b> _____										
Personnel	Produit	Nombre de portions à préparer	Grosseau r des portions	Quantité à préparer	Instructions (y compris les recettes)	Heure de l'épuisement de l'aliment	Nombre de portions restantes	Portions utilisées	% de variété pour les menus *	Disposition des restes
<b>Commentaires découlant de l'inspection :</b>  <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div> <b>* % de variété pour les menus</b> = <math>\frac{\text{Portions servies}}{\text{Nombre réel de repas}}</math> X 100                 </div> <div style="text-align: right;"> <b>Signature du MR responsable :</b> </div> </div>										

## Tableau de contrôle de la production (rempli)

Date : <u>le 4 juillet 2008</u>		Tableau de contrôle de la production							N <sup>b</sup> re de repas prévus : <u>525</u>	
Repas : <u>Dîner (midi)</u>									N <sup>b</sup> re réel de repas : <u>470</u>	
Température : <u>chaud et humide</u>										
Personnel	Produit	Nombre de portions à préparer	Grosseur des portions	Quantité à préparer	Instructions (y compris les recettes)	Heure de l'épuisement de l'aliment	Nombre de portions restantes	Portions utilisées	% de variété pour les menus *	Disposition des restes
Winters	Soupe tomates-légumes	125	250 ml	32 L	225, n° ___; utiliser des restes de légumes.		32	93	20 %	Jeter
Chantrand	Rôti de longe de porc avec sauce	75	120 g/60 ml	9 kg/4,5 L	225, n° ___; en partir 5 kg à 9 h, le reste à 9 h 45; découper sur la chaîne pour cuisson à la vapeur.		15	60	13 %	Au réfrigérateur du comptoir à sandwiches, à servir demain
Green	Flétan frit	200	2 morceaux	30 kg (400 mcx)	Pâte à frire à la bière (fiche au bureau), cuisson échelonnée, 3 poêlées à la fois	12:30		200	43 %	
Winters	Mais à la mexicaine	100	90 g	9 kg	Surgelé, cuisson échelonnée, ½ poêlée à la fois		12	88	19 %	
Winters	Brocoli à la vapeur	175	90 g	16 kg	Frais, cuisson échelonnée, ½ poêlée à la fois		10	165	35 %	Au réfrigérateur à salades, à servir demain
Green	Purée de pommes de terre à l'ail	75	90 g	6,75 kg	Pro chef, n° ___		15	75	16 %	

Tableau de contrôle de la production										
Date : <u>le 4 juillet 2008</u>		N <sup>bre</sup> de repas prévus : <u>525</u>								
Repas : <u>Dîner (midi)</u>		N <sup>bre</sup> réel de repas : <u>470</u>								
Température : <u>chaud et humide</u>										
Personnel	Produit	Nombre de portions à préparer	Grosseur des portions	Quantité à préparer	Instructions (y compris les recettes)	Heure de l'épuisement de l'aliment	Nombre de portions restantes	Portions utilisées	% de variété pour les menus *	Disposition des restes
Chartrand	Pommes de terre frites	400	200 g	80 kg	Surgelées, cuisson échelonnée pour service général, buffet de sandwiches		5	395	84 %	Jeter
<b>Buffet de pâtes</b>										
Fowler	Penne avec légumes grillés	40	250 g/ 90 g lég.	10 kg/ 3,6 kg lég	Cooking of Italy, p. 45; lég. grillés : 5 portions à la fois, mélange selon la commande		10	30	6 %	Pâtes et légumes au réfrigérateur à salades
Fowler	Fettuccine Alfredo	60	250 g/180 ml sauce	15 kg/11 L sauce	225 n° ___; mélanger pâtes et sauce selon la commande	12:45	0	60	13 %	
<b>Buffet de sandwiches</b>										
Dickson	Salade aux oeufs	15	90 g	1,4 kg	225, n° ___; œufs cuits conservés au réfrig., s'assurer qu'il ne sont pas trop		5	10	2 %	Buffet à salades ce soir, ne re-servir qu'une seule fois

Tableau de contrôle de la production										
Date :		le 4 juillet 2008								
Repas :		Dîner (midi)								
Température :		chaud et humide								
		N <sup>bre</sup> de repas prévus : 525								
		N <sup>bre</sup> réel de repas : 470								
Personnel	Produit	Nombre de portions à préparer	Grosseur des portions	Quantité à préparer	Instructions (y compris les recettes)	Heure de l'épuisement de l'aliment	Nombre de portions restantes	Portions utilisées	% de variété pour les menus *	Disposition des restes
					humides.					
	Salade au saumon	25	90 g	2,25 kg	225, n° —	12:50	0	25	5 %	
	Jambon fumé tranché mince	50	90 g	4,5 kg	Charcuterie prête à manger		10	40	9 %	Réutiliser
	Rôti de bœuf tranché mince	45	90 g	4,1 kg	Charcuterie prête à manger		15	30	6 %	Réutiliser
	Tranches de fromage	90	30 g	2,7 kg	1 tranche par sandwich		Utilisé 20 tranches de plus	110	23 %	
	Pousses de luzerne	20	15 g	0,3 kg			10	10		Réutiliser
	Laitue	100	15 g	3,6 kg	En lanières		8	92		Buffet à salades ce soir
	Tomates	120	30 g	3,6 kg	Tranchées		20	100		Buffet à salades ce soir
	Cornichons à l'aneth	60	30 g	1,8 kg	Tranchés		15	45		
Buffet à salades										
Auclair	Salade de chou	135	90 g	12,2 kg	Food for 50, p		25	110	23 %	Réassembler pour ce soir
	Salade de pommes de terre	100	120 g	12 kg	225, n° —		20	80	17 %	Réassembler pour ce soir
	Salade à la	90	120 g	10,8 kg	Fiche au bureau	11:45	0	90	19 %	

<b>Date :</b> <u>le 4 juillet 2008</u>										<b>N<sup>bre</sup> de repas prévus :</b> <u>525</u>	
<b>Repas :</b> <u>Dîner (midi)</u>										<b>N<sup>bre</sup> réel de repas :</b> <u>470</u>	
<b>Température :</b> <u>chaud et humide</u>											
<b>Tableau de contrôle de la production</b>											
Personnel	Produit	Nombre de portions à préparer	Grosseur des portions	Quantité à préparer	Instructions (y compris les recettes)	Heure de l'épuisement de l'aliment	Nombre de portions restantes	Portions utilisées	% de variété pour les menus *	Disposition des restes	
	grecque										
<b>Desserts</b>											
Kennedy	Gâteau renversé à l'ananas	90	2" x 3"	3 plats	Food for 50, p__		15	75	16 %	Ne re-servir qu'une seule fois	
	Pouding au chocolat	150	120 ml	18 L	Fait à partir d'une préparation		25	125	27 %	Ne re-servir qu'une seule fois	
<b>Préparation à l'avance pour le : 5 juillet</b>											
Personnel	Produit	Qté	Instructions	Personnel	Produit	Qté	Instructions				
Green	Bacon	30 kg	Poêlée pour petit déjeuner	Chartrand	Pois concassés	8 kg	Laver, trier, tremper				
Fowler	Œufs pour salade	4 douz.	Cuits durs et refroidis	Winters	Rôti de bœuf	24 kg	Mariner, 225 n° __				
<b>Commentaires découlant de l'inspection :</b>											
* % de variété pour les menus = <u>Portions servies</u> X 100 Nombre réel de repas											
<b>Signature du MR responsable :</b> _____											

**Annexe K– Situations de crise civile**

<b>Assistance publique</b>	<b>Ordre public</b>
Catastrophe naturelle - Tremblement de terre - Catastrophe climatique/inondation/sécheresse - Incendie - Peste/épidémie	Obstruction civile - Installations de la Défense
Dangers écologiques - Déversement de produits chimiques - Déversement de pétrole - Neutralisation d'engins explosifs - Accident nucléaire (EIUN)	Assistance aux autorités civiles - Environnement - Pêches - Immigration - Contrebande de drogue - Émeute – Prison - Soutien de la FOI - Services essentiels - Événements spéciaux
Recherche et sauvetage (SAR) - Recherches aériennes - Recherches en mer - Recherches au sol - Sauvetage - Missions de secours	Aide au pouvoir civil - Violence industrielle - Grève des policiers - Émeute – Collectivité - Menace terroriste - Prise d'otage - Sécurité non conflictuelle
<b>Situation de crise internationale et état de guerre</b>	
Réorientation de l'activité civile - Contrôle de la marine marchande - Contrôle de la circulation aérienne - Contrôle du transport ferroviaire et par camion - Recrutement de civils - Priorités pour l'affectation des produits industriels - Priorités pour l'affectation des produits pétroliers	Évacuation de Canadiens à l'étranger - Recouvrement par suite d'un attentat - Évaluation des dommages - Prestation de services essentiels (nourriture/eau/soins médicaux/abris/carburant/électricité/enlèvement des déchets) - Transports - Sécurité - Décontamination
Soutien des agences nationales d'urgence - Évacuation/relocalisation des gouvernements - Installations gouvernementales d'urgence - Communications gouvernementales d'urgence - Avertissements en cas d'attaque NBC - Censure	Sabotage - Protection des points vitaux



## **Annexe L – Lignes directrices concernant l'alimentation des secouristes**

### **Liquides**

- S'assurer que les secouristes boivent beaucoup de liquide (eau et jus).
- Limiter l'absorption de boissons gazeuses, qui contiennent beaucoup de sucre et de phosphore.
- Limiter l'absorption de caféine (contenue dans le café, le thé, les boissons dites au cola, etc.), car ce produit contribue à la déshydratation du corps.
- Limiter l'absorption de boissons désaltérantes, car elles tendent à supprimer le besoin de boire de l'eau.

### **Alimentation générale**

- Évaluer les besoins nutritionnels des secouristes.
- Offrir une grande variété d'aliments.
- Fournir des glucides complexes (pain de céréales complètes, muffins, tablettes granola, etc.).
- Offrir plus de poisson, de volaille et de pâtes (plus faciles à digérer).
- Réduire la consommation d'aliments frits et de viandes grasses.
- Fournir des suppléments polyvitaminiques (si les opérations de sauvetage durent plus de six semaines).
- Offrir un environnement calme et détendu pendant les repas.
- Éviter les aliments à forte teneur en cholestérol (comme les œufs, le beurre et le fromage), qui peuvent faire augmenter le stress.
- Éviter l'excès de sel, qui peut intensifier le stress et l'irritation de l'estomac.

**Annexe M**

Exemple de calculs du coût standard des vivres pour l'alimentation en campagne ou une opération

Durée de l'exercice en jours		30		
Effectif		250		
CBV de l'unité de soutien		12,55 \$		
Allocation à l'alimentation en campagne (45 % de 12,55 \$ )		5,65 \$		
Jour-repas pour le petit déjeuner, le dîner et le souper				
Jour	Petit déjeuner	Dîner	Souper	
1	150	75	145	
2	70	200	110	
3	95	145	90	
4	98	210	175	
5	55	200	145	
6	100	85	175	
7	70	200	110	
8	95	145	90	
9	145	120	115	
10	55	200	145	
11	100	85	175	
12	70	200	110	
13	82	145	176	
14	70	200	110	
15	95	145	90	
16	55	200	145	
17	100	85	175	
18	70	200	110	
19	75	55	145	
20	55	75	95	
21	70	200	110	
22	95	145	90	
23	55	200	145	
24	100	85	175	
25	70	200	110	
26	70	200	110	
27	95	145	90	
28	55	200	145	
29	100	85	175	
30	70	200	110	
Nombre total de repas		2 485	4 630	3 891
Total des jours-repas		497	1 852	1 556,4
Coût standard des vivres		(CBV x Total des jours-repas) + (Allocation d'alimentation en campagne x total des jours-repas)		
		(12,55 \$ x 3 905,4) + (5,65 \$ x 3 905,4)		
		71 078,28 \$		

Solicitation No. - N° de l'invitation  
W0103-156656/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur  
Vic246

Client Ref. No. - N° de réf. du client  
W0103-156656

File No. - N° du dossier  
VIC-4-37227

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

---

**ANNEXE F - MANUEL DES SERVICES D'ALIMENTATION DU MDN - CHAPITRE 7**  
**(commence à la page suivante)**

## Chapitre 7 - Hygiène et salubrité

701. Introduction (page 2)	<a href="#">712. Santé du personnel</a> (Page 8)
702. Normes	<a href="#">713. Mesures de médecine préventive recommandées pour les employés embauchés localement (EEL) et les employés embauchés par l'entremise d'un tiers (EET) en situation de déploiement</a> (Page 9)
703. Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires	<a href="#">Annexe A – Programme national de formation à la sécurité alimentaire (PNFSA)</a> (Page 12)
704. Formation du personnel et inspections (Page 3)	
705. Ressources de formation	
706. Thèmes proposés pour la formation sur l'hygiène (Page 4)	
707. Listes de vérification sur l'hygiène	
708. Repas transportés (Page 5)	
709. Les produits nettoyants, des matières dangereuses (Page 7)	
710. Service après vente des fournisseurs de produits nettoyants (Page 8)	
711. Rôle du personnel médical (Page 8)	

## **701. Introduction**

1. Les services d'alimentation des Forces canadiennes doivent maintenir dans tout le processus de manipulation des aliments un niveau d'hygiène et de salubrité qui permet d'éviter les intoxications d'origine alimentaire et qui répond aux attentes des consommateurs relativement à la salubrité des aliments servis dans les établissements des Forces canadiennes ou provenant de ces derniers.

## **702. Normes**

2. Les normes de salubrité doivent être les mêmes que celles des établissements commerciaux au Canada, telles que décrites dans le « Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires », modifié lorsque nécessaire pour répondre aux circonstances militaires particulières. Des normes spécifiques pour l'alimentation en vol, en plus de celles du Code de pratique, ont été développées par l'IATA et sont décrites dans le [Manuel de l'alimentation en vol](#).

## **703. Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires**

3. Le Code de pratique de la sécurité alimentaire contient les informations de base que tout préposé des Forces canadiennes à la manutention des aliments est tenu de connaître et décrit les procédures qui doivent constituer les principes d'hygiène et de salubrité à observer dans chaque service d'alimentation des Forces canadiennes. Les termes « doit ou doivent » sont employés dans le Code de pratique afin d'indiquer que la conformité aux règles est obligatoire en vertu d'une loi provinciale ou fédérale. Chaque service d'alimentation doit établir ses propres instructions permanentes d'opération (IPO) qui correspondent au contenu du Code de pratique et qui prévoient l'établissement de mesures plus strictes le cas échéant.

4. Le Code de pratique renferme des informations sur les sujets exposés ci-dessous et doit servir de document d'orientation pour :

- a. les règlements fédéraux, provinciaux et municipaux régissant les services d'alimentation;
- b. les intoxications d'origine alimentaire (types de micro-organismes, types d'intoxications, conditions nécessaires à la croissance de micro-organismes, mesures à observer face aux types d'intoxications suspectés);
- c. le programme ARMPC (analyse des risques et maîtrise des points critiques);
- d. le contrôle des risques à chaque étape de la manipulation des aliments (achat, réception, décongélation, préparation des aliments, cuisson des aliments, tenue au chaud, tenue au froid, refroidissement, réchauffage et service);
- e. le contrôle des risques à l'étape de l'entreposage des aliments (denrées sèches, en boîte, réfrigérées, congelées, entreposage de la viande, de la volaille, des œufs, du lait, du poisson, des graisses et des huiles, des produits de boulangerie, des préparations alimentaires, des fruits et des légumes);
- f. le contrôle de la contamination (santé des employés, nettoyage et assainissement, contrôle des insectes et animaux nuisibles);

- g. la tenue des lieux et l'entretien général (toilettes, stockage des substances toxiques, déchets de cuisson et ordures);
- h. les installations des services d'alimentation (construction, planchers, murs, plafonds, installations sanitaires);
- i. l'équipement et les ustensiles (construction, installations);
- j. les directives concernant les services auxiliaires et de distribution automatiques des services d'alimentation.

#### 704. Formation du personnel et inspections

5. Selon Santé Canada, des études ont démontré que la qualité des techniques de manipulation des aliments s'améliorent pendant les six mois suivant un programme officiel de formation sur l'hygiène. Les ressources de formation au paragraphe 6 ci-dessous ainsi que le paragraphe intitulé *Thèmes proposés pour la formation sur l'hygiène* suggèrent quelques moyens pour assurer la formation continue du personnel. Des inspections régulières permettent de renforcer les principes de manipulation sécuritaire des aliments. Faute de renforcements de ce type, au bout de six mois, les pratiques de manipulation des aliments retombent au niveau qui les caractérisait avant la formation. *Les listes de vérification sur l'hygiène* fournissent aux gestionnaires des outils efficaces pour inspecter tous les aspects qui touchent aux opérations des services d'alimentation.

#### 705. Ressources de formation

6. Nous suggérons aux gestionnaires d'utiliser les vidéos suivantes pour monter des programmes de formation à l'interne :

Numéro du catalogue	Titre
18119/18120	Pensons net : la sécurité alimentaire dans les établissements de soins médicaux
18106/18107	Uninvited Guest to Dîner
18124D/18125D	Manipuler avec soin
	Techniques hygiéniques de manipulation des aliments de l'ARMPC (disponible auprès de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, dans le cadre du Programme national d'éducation sur l'hygiène).
	SERVSAFE Food, vidéocassettes sur la formation en matière de sécurité alimentaire (disponibles en anglais seulement) <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Gérer la sécurité alimentaire (approche pratique aux principes de l'ARMPC à l'intention des gestionnaires)</li> <li><input type="checkbox"/> Introduction à la sécurité alimentaire</li> <li><input type="checkbox"/> Réception et entreposage</li> <li><input type="checkbox"/> Préparation, cuisson et service des aliments</li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyage et assainissement adéquats</li> <li><input type="checkbox"/> Hygiène personnelle</li> </ul>

7. [Programme national de formation à la sécurité alimentaire \(PNFSA\)](#) parrainé par l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, est le programme officiel actuellement enseigné à l'École d'administration et de logistique des Forces canadiennes (EALFC). Tous les documents sont disponibles en anglais et en français à l'exception du manuel de l'instructeur, disponible en anglais seulement. Pour obtenir des informations plus détaillées, contacter [l'ACRSA](#).

8. Le programme SERVSAFE de la National Restaurant Foundation (États-Unis) offre un cours complet de formation sur la sécurité alimentaire, incluant la formation des formateurs et les vidéos indiquées dans le tableau ci-dessus. Le programme est offert en anglais seulement.

## **706. Thèmes proposés pour la formation sur l'hygiène**

9. Voici les thèmes que les superviseurs pourraient couvrir :

- a. le rôle et la responsabilité des manipulateurs d'aliments pour éviter la contamination et l'altération des denrées;
- b. les principales propriétés des denrées courantes;
- c. les principaux types de micro-organismes, ainsi que la description de leur provenance et de leurs modes de reproduction;
- d. la différence entre les micro-organismes nocifs et inoffensifs;
- e. les facteurs physiques et chimiques qui influent sur la croissance, l'activité et la mort des micro-organismes;
- f. les causes les plus répandues des intoxications alimentaires et les caractéristiques de ces intoxications;
- g. les pratiques et les procédures qui permettent d'éviter et de contrôler l'incidence des intoxications alimentaires;
- h. les principes de base de l'ARMPC.

## **707. Listes de vérification sur l'hygiène**

10. Les listes de vérification sur l'hygiène devraient être utilisées pour s'assurer que tous les aspects des opérations de la manipulation des aliments sont inspectés de façon périodique. Le module sur l'hygiène du programme de Gestionnaire accrédité des services alimentaires (GASA) fournit des exemples de listes de vérification :

- a. des pratiques de manipulation des aliments;
- b. de la préparation des légumes;
- c. de la coupe des viandes;
- d. des aires de boulangerie;
- e. de la préparation et du maintien des aliments à la température requise;
- f. de l'office et de la salle à manger;

- g. de l'entreposage et du lavage de la vaisselle;
- h. des installations à l'usage des employés (toilettes, lavabos, vestiaires, cuisinettes);
- i. de la propreté du personnel préposé au service;
- j. de l'équipement;
- k. du personnel;
- l. des installations.

## **708. Repas transportés**

11. Outre les mesures contenues dans le Code de pratique, les services d'alimentation des Forces canadiennes doivent également mettre en pratique les procédures spécifiques qui s'appliquent aux repas transportés.

### **708.1 Paniers-repas**

12. Les denrées servant à la composition des paniers-repas doivent être fraîchement préparées; aucun reste ne doit servir à leur préparation. Ils doivent être utilisés dans les 24 heures suivant leur préparation et clairement indiquer la date de leur préparation. Lorsqu'ils ne peuvent être conservés dans un réfrigérateur, ils doivent être consommés en dedans de quatre heures maximum. Il est recommandé de congeler les petites boîtes de jus accompagnant les paniers-repas puisqu'elles permettront de garder les autres aliments au frais et qu'elles seront prêtes à la consommation au moment du repas. Les aliments des paniers-repas distribués et retournés intacts à la cuisine ne doivent pas être réutilisés à l'exception des denrées en emballage-portions scellées (telles les boîtes de jus, les paquets de biscuits, les yogourts et les poudings en contenants individuels) qui pourront être retirées et réemployées. Si les paniers-repas n'ont pas quitté la cuisine, le contenu peut être utilisé, en autant que le temps de préparation et les conditions de réfrigération ci-dessus aient été observés.

### **708.2 Repas chauds**

13. Les denrées utilisées pour la préparation des repas chauds transportés doivent être fraîches. Aucun reste ne doit servir à leur préparation. Les repas transportés ramenés en cuisine ne doivent pas être réutilisés. Étant donné que ces aliments peuvent devoir attendre jusqu'à six heures avant d'être servis, les menus ne doivent pas comporter de plats qui peuvent se contaminer rapidement tels que les potages-crèmes et la crème de poulet. Au moment de leur installation dans le contenant, la température des plats chauds doit être au point d'ébullition ou s'en rapprocher.

### **708.3 Températures et délais de conservation des aliments en contenant isolant**

14. Un contenant alimentaire isolant (contenant thermos) correctement préchauffé est capable de maintenir des denrées préparées à une température acceptable pendant quatre à six heures, selon leur consistance. Les liquides clairs refroidissent plus rapidement que les liquides épais. Les spécifications du fabricant indiquent que « *le transfert de chaleur dans le contenant n'excèdera pas une perte de chaleur de plus de 11 °C au cours d'une période de deux heures, avec une température ambiante de moins 25 °C, avec une température initiale du contenant de 82 °C* ». Le tableau suivant indique la durée du maintien des températures des aliments à partir de leur point d'ébullition. On doit porter une attention particulière lorsque les denrées alimentaires doivent voyager sur de longues distances ou doivent être ramassées longtemps à l'avance avant d'être servies (par ex. le poisson ne se transporte pas bien et ne peut pas être



entreposé pour de longues périodes une fois cuit). Il faut toujours choisir des articles pour des repas en contenants isolants qui arriveront à destination dans le meilleur état possible. Les aliments préservés dans des contenants alimentaires isolants qui n'ont pas été consommés dans les délais indiqués dans ce tableau doivent être jetés. Les denrées froides doivent être entreposées séparément des aliments chauds. Les aliments froids doivent être bien réfrigérés avant d'être transférés dans les contenants. Les denrées froides préservées dans des contenants alimentaires isolants qui n'ont pas été consommées dans les six heures doivent être jetées.

Aliment préparé	Température	Heures
Viandes et poissons	60 °C ou plus	Voir note 1
Ragoûts	80 à 85 °C	6
Pommes de terre en purée	80 à 85 °C	6
Soupe consistante	80 °C	5
Chocolat chaud	80 °C	5
Sauce et jus de cuisson	80 °C	5
Légumes et eau de cuisson	80 °C	4
Thé et café	80 °C	4
Soupe légère	80 °C	4

Note 1 – La période de temps pendant laquelle la viande et le poisson peuvent être préservés dans un contenant isolant et être consommés sans danger dépend de la température de l'aliment lorsque le produit est placé dans le contenant isolant. Le produit ne doit jamais être maintenu à une température inférieure à 60 °C, et ce, en tout temps. Selon le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires, *les aliments présentant un risque qui ont été apprêtés et cuits et qui seront servis chauds doivent être maintenus à une température d'au moins 60 °C (140 °F) jusqu'au moment du service.*

#### **708.4 Emploi, entretien et entreposage des contenants alimentaires isolants (thermos)**

15. Voici les règles générales d'utilisation des contenants isolants :

- a. toujours employer les récipients encastrables fournis;
- b. ne jamais employer le contenant pour l'entreposage d'autres matières;
- c. préchauffer et/ou prérefrigerer le contenant en suivant les instructions indiquées dans le paragraphe Préparation des contenants isolants (ci-dessous); des méthodes différentes risquent d'endommager les contenants ou les joints d'étanchéité;
- d. vérifier que les joints sont correctement placés sur les récipients encastrables et que les couvercles ne sont pas déformés;
- e. ne pas manipuler brutalement et éviter de perdre les joints d'étanchéité. Remplacer ces joints au besoin, pour éviter les fuites et maintenir l'efficacité du contenant;
- f. pour le nettoyage, retirer et séparer tous les joints, les récipients et les couvercles. Laver séparément avec un détergent doux, rincer à l'eau chaude et laisser sécher à l'air. Assembler et entreposer dans un endroit sec et frais, en laissant le couvercle ouvert.

Remarque : sur les contenants de fabrication récente, les joints ne se retirent pas.

### **708.5 Préparation des contenants isolants**

16. Les contenants isolants sont utilisés tant pour les plats froids que pour les plats chauds et préparés en fonction de l'utilisation prévue. La préparation des contenants isolants et des récipients encastrables pour la conservation des plats chauds s'effectue de la façon suivante :

- a. ôter les récipients;
- b. remplir le contenant d'eau bouillante à peu près une heure avant d'y placer les aliments;
- c. rincer les récipients, les couvercles et les joints de caoutchouc dans de l'eau chaude et y verser les aliments chauds jusqu'à hauteur d'un pouce à partir du haut;
- d. s'assurer que les joints d'étanchéité sont bien ajustés aux couvercles et placer ces derniers sur les récipients remplis;
- e. vider l'eau du contenant et disposer immédiatement les récipients remplis dans le contenant. Fixer un joint d'étanchéité autour de la section supérieure du contenant, refermer le couvercle et bloquer les charnières.

17. La préparation des contenants isolants pour les aliments froids s'effectue de la façon suivante :

- a. placer le contenant et les récipients propres dans le réfrigérateur environ deux heures avant d'y déposer les aliments. S'il n'y a pas de réfrigérateur, le contenant et les récipients sont placés sur un lit de glace concassée pendant environ une heure avant l'emploi;
- b. remplir les contenants avec les aliments froids jusqu'à hauteur d'un pouce à partir du haut;
- c. ajuster les couvercles sur les contenants avec les joints en caoutchouc pour assurer une parfaite étanchéité;
- d. placer les récipients pleins dans le contenant isolant et fixer un joint en caoutchouc autour de la partie supérieure du contenant. Ajuster le couvercle et bloquer les charnières.

### **709. Les produits nettoyants, des matières dangereuses**

18. Les produits nettoyants sont des composés chimiques qui peuvent être dangereux tant pour la personne qui les utilise que pour le consommateur qui absorbe des aliments ayant été en contact avec ces matières. Les produits nettoyants doivent donc être considérés comme des matières dangereuses et sont soumis aux clauses énoncées dans le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) (voir le Programme de sécurité du MDN - Volume 4 - publication n° A-GG-040-004/AG-001).

### **710. Service après vente des fournisseurs de produits nettoyants**

19. Généralement, le fournisseur de produits chimiques pour les lave-vaisselle automatiques fournit et installe les produits nettoyants adaptés à l'équipement. La plupart offrent un service d'inspection régulière de l'équipement vendu et fournissent un rapport écrit, incluant leurs constatations sur les températures de l'eau. Ils peuvent instruire le personnel sur le fonctionnement de l'équipement, identifier tout défaut de fonctionnement de l'équipement lui-même, ce qui permet de justifier le besoin de remplacement ou

d'entretien de l'équipement. Les unités sont invitées à inclure cette demande de service à la clientèle dans leurs contrats d'achat de détergents chimiques à vaisselle.

20. Les gestionnaires devraient également demander aux fournisseurs de donner des instructions sur l'emploi approprié de tous les produits de nettoyage. Même lorsque toutes les procédures de sécurité précisées dans le SIMDUT sont appliquées, on ne peut garantir une hygiène parfaite si les produits de nettoyage utilisés ne sont pas adéquats ou qu'ils ne sont pas employés selon la quantité prescrite.

## **711. Rôle du personnel médical**

21. Le Chef - Services de santé (CSS) – et par voie de délégation, le médecin et le technicien en médecine préventive de l'unité – est chargé de s'assurer que la politique des Forces canadiennes en matière de salubrité des aliments est appliquée et suivie. Voici les références médicales essentielles à ce sujet :

- a. Manuel d'hygiène des Forces canadiennes (publication n° A-MD-213-001/FP-001), chapitre 2, articles 216 à 222 (empoisonnements alimentaires, parasites) et chapitre 6 (Hygiène des aliments);
- b. Manuel de gestion de la lutte antiparasitaire intégrée (publication n° A-EN-010-001/FP-001).

22. Advenant tout conflit entre les références médicales et les points du Code de pratique, l'officier des services d'alimentation de l'unité doit en aviser le DALG / S Alim en suivant les procédures établies.

## **712. Santé du personnel**

23. Il n'y a aucune exigence professionnelle pour un examen médical préalable à l'emploi pour les employés des services d'alimentation. Selon le Code de pratique de la sécurité alimentaire (p. 120), les employés atteints d'une maladie transmissible représentent une menace pour les opérations des services alimentaires. L'employé malade qui manipule des aliments dépose des agents pathogènes directement sur l'équipement, les ustensiles et les autres surfaces en contact avec les aliments. Ces agents pathogènes peuvent ensuite se multiplier, produire des toxines et infecter les consommateurs, causant ainsi des maladies d'origine alimentaire.

24. Les services d'alimentation doivent disposer d'un programme ou d'une politique afin d'encourager les employés à signaler les maladies, en particulier les troubles digestifs et les infections. Si pendant l'emploi un directeur a des raisons de croire qu'un employé pourrait avoir un état de santé qui pourrait affecter la santé ou sécurité des autres (tel qu'une maladie contagieuse), le directeur peut demander que l'employé voit un médecin et fournisse un certificat médical. L'employé ne sera pas responsable pour defrayer les coûts associés à cette démarche tel que perte de salaire ou honoraires médicaux. Ce procédé devrait être initié en consultation avec l'officier des ressources humaines. Les problèmes de santé suivants devraient être signalés à la direction, qui pourra déterminer si un examen médical est nécessaire et s'il est préférable que l'employé soit exclu de la manipulation des aliments : jaunisse, diarrhée, vomissements, fièvre, mal de gorge, infection visible et écoulement des oreilles, des yeux ou du nez.

25. Les employés doivent obtenir l'autorisation écrite du médecin traitant avant de reprendre le travail à la suite d'une absence attribuable à une maladie transmissible.

### **713. Mesures de médecine préventive recommandées pour les employés embauchés localement (EEL) et les employés embauchés par l'entremise d'un tiers (EET) en situation de déploiement**

28. On considère que les personnes qui s'acquittent des tâches suivantes interviennent dans la manipulation des aliments : préparation des aliments ou service; nettoyage des lieux où les aliments sont préparés ou servis; livraison, entreposage ou manipulation des vivres; nettoyage de l'équipement utilisé pour préparer les aliments ou les servir. Il n'est pas nécessaire d'imposer la vaccination aux employés embauchés localement et aux employés embauchés par l'entremise d'un tiers dans le but de protéger les employés des Forces canadiennes en déploiement contre les maladies infectieuses. On recommande de respecter les exigences suivantes, qui sont conformes à l'O AFC 34-13 – Mesures sanitaires concernant la manipulation des aliments et les services d'alimentation, concernant l'embauche d'EEL et d'EET pour la manipulation des aliments :

- a. Examen médical préalable à l'embauche. Les EEL/EET devraient être examinés par les autorités médicales compétentes afin d'éliminer les maladies infectieuses évidentes pouvant être transmises par les aliments ou par un contact rapproché non sexuel. Une évaluation attentive et pertinente des antécédents devrait être effectuée, en plus d'un examen physique adéquat portant une attention particulière aux symptômes d'infections gastro-intestinales (notamment la diarrhée et les vomissements), aux infections cutanées (par exemple, infections cutanées à staphylocoques ou plaies infectées) et aux infections respiratoires (notamment aux symptômes de la tuberculose active). Il n'est pas nécessaire de soumettre les employés auxiliaires à des radiographies ou à des analyses (sang, selles ou urine), sauf si les résultats de l'examen clinique indiquent que cela est préférable. Les personnes susceptibles d'être atteintes d'une infection gastro-intestinale ne doivent pas travailler tant que les symptômes n'ont pas disparu. Les personnes susceptibles d'être atteintes d'infections cutanées ou respiratoires ne doivent pas travailler jusqu'à ce qu'il soit déterminé qu'elles ne sont pas atteintes d'une maladie infectieuse.

- 1) Infections gastro-intestinales. Certaines maladies peuvent être transmises par les EEL lors de la préparation et du service, particulièrement dans les pays en développement. À première vue, l'analyse des selles de ces personnes avant leur embauche et de façon périodique par la suite semblerait justifiée. Cependant, selon la Protection de la santé de la Force (PSF), de telles analyses n'entraînent que des bienfaits minimes, à supposer qu'ils en entraînent, pour les raisons suivantes : l'analyse ne représente que la situation au moment où l'échantillon de selles est prélevé, c'est-à-dire qu'une personne exempte de micro-organismes une journée pourrait fort bien se contaminer le lendemain (p. ex. en raison de sa situation familiale); il y a toujours un délai (habituellement de quelques jours ou plus) entre le prélèvement de l'échantillon et la réception des résultats de l'analyse, et la transmission d'un micro-organisme fécal peut se produire durant cet intervalle; l'analyse des selles permet de détecter les maladies parasitaires et bactériennes, mais non les maladies virales (p. ex. infection par le virus de Norwalk); et un programme d'analyses des selles pourrait procurer un faux sentiment de sécurité relativement à la sûreté des employés du point de vue microbiologique. En outre, il peut être difficile d'assurer la qualité des analyses. Selon la PSF, il est beaucoup plus important et utile d'améliorer les normes d'hygiène personnelle et publique et d'inciter les EEL à adopter des méthodes « sûres » de manipulation des aliments grâce à la formation et à la supervision; il sera ainsi possible de réduire le risque de transmission d'à peu près toutes les maladies microbiennes par les personnes qui manipulent les aliments. Si le secteur des services alimentaires des FC ne peut fournir une formation et une supervision adéquates des EEL qui manipulent des aliments, la PSF recommande de ne pas embaucher d'EEL. La vaccination contre l'hépatite A des EEL qui manipulent ou servent des aliments dans les pays en développement n'est pas considérée comme particulièrement utile étant donné que la grande majorité des adultes y sont immunisés

contre l'hépatite A (après avoir contracté la maladie dans l'enfance, ce qui leur confère une immunité à vie). Le virus de l'hépatite A pourrait être présent sur les mains d'un EEL qui manipule des aliments après que celui-ci se soit contaminé à la maison au contact d'un enfant. La vaccination n'a aucune incidence sur ce type de contamination, mais une hygiène personnelle adéquate pourra l'empêcher.

- 2) Infections respiratoires. On s'inquiète particulièrement de la transmission de la tuberculose aux membres des FC par les employés embauchés localement (EEL) ailleurs que dans les pays occidentaux pour appuyer les opérations de déploiement des FC. La tuberculose se transmet presque toujours par contact avec une personne atteinte de tuberculose active présentant les symptômes de la maladie : toux chronique, perte de poids, sudations nocturnes, expectorations sanguinolentes. La radiographie des poumons est l'une des méthodes utilisées pour détecter la tuberculose chez les EEL éventuels; cependant, un programme de détection radiographique se heurte à des problèmes importants (p. ex. où obtenir la radiographie? Qui interprétera la radiographie? La radiographie est-elle vraiment celle de la personne?). La PSF estime qu'un examen approprié (comprenant un questionnaire) des EEL éventuels par un médecin bien informé constitue une méthode de détection raisonnable des cas de tuberculose active (et des cas d'autres maladies préoccupantes). Par ailleurs, après l'embauche des EEL, les superviseurs des FC devraient être à l'affût des symptômes qui pourraient évoquer l'apparition de la tuberculose (c.-à-d. les symptômes décrits ci-dessus); les préoccupations devraient faire l'objet de discussions avec les autorités médicales déployées de façon à ce que des mesures puissent être prises.
- b. Formation en matière d'hygiène. Avant d'assumer des fonctions liées à la manipulation d'aliments, les EEL/EET devraient recevoir une formation sur les pratiques applicables en matière d'hygiène personnelle et de salubrité et les méthodes de manipulation sécuritaire des aliments afin de réduire le risque de maladies infectieuses d'origine alimentaire. Cette formation devrait être donnée conformément aux normes canadiennes concernant les personnes qui manipulent des aliments, lesquelles sont décrites dans le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires;
- c. Formation de recyclage. Au moins une fois par mois, les EEL/EET devraient recevoir une formation de recyclage sur les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité conformément au Code de pratique de la sécurité alimentaire;
- d. Supervision. Les EEL/EET devraient être étroitement supervisés pour veiller à ce qu'ils respectent les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité;
- e. Employé malade au travail. On devrait rappeler régulièrement combien il est important que les employés qui manipulent des aliments ne travaillent pas lorsqu'ils sont malades, en particulier en cas de problèmes gastro-intestinaux, cutanés et respiratoires;
- f. Examen à la suite d'une maladie. Les employés qui manipulent des aliments doivent subir un examen de la part des autorités médicales compétentes afin d'être déclarés aptes à reprendre le travail. Après une maladie gastro-intestinale, les autorités médicales peuvent déclarer les EEL/EET aptes à reprendre le travail sans effectuer d'analyses microbiologiques attestant de l'absence de pathogènes, pourvu que l'employé ait suivi une formation en matière d'hygiène et qu'une formation de recyclage et une supervision étroite soient offertes sur place;
- g. Restrictions relatives aux tâches. Les EEL/EET embauchés pour la manipulation des aliments devraient être affectés uniquement à cette activité; ils ne devraient pas se voir confier des tâches générales comme le nettoyage des toilettes;

- h. Disponibilité de ressources en matière d'hygiène. Les EEL/EET devraient bénéficier des ressources nécessaires pour appliquer les mesures d'hygiène et de salubrité personnelles et les pratiques d'hygiène et de salubrité touchant la manipulation des aliments, notamment l'accès à des toilettes et à l'eau courante, du savon, de l'équipement de réfrigération pour les aliments, des solutions désinfectantes, etc.

## **Annexe A – Programme national de formation à la sécurité alimentaire (PNFSA)**

(Dépliant rédigé par l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires ) (Remplace le Programme national d'éducation sur l'hygiène (PNEH))

Les éducateurs, les experts-conseils, les formateurs d'entreprise et les autres instructeurs indépendants sont invités à participer aux sessions de formation des formateurs du Programme national de formation à la sécurité alimentaire de l'ACRSA.

Ces sessions sont offertes afin d'accroître le réseau national de formateurs accrédités pour offrir les cours du Programme national de formation à la sécurité alimentaire.

### **Qui devrait y participer?**

Les sessions de formation des formateurs PNFSA conviennent aux personnes ayant des connaissances dans les services d'alimentation, la sécurité des aliments ou des domaines connexes et des connaissances de base des principes en sécurité des aliments et des meilleures pratiques. Les participants peuvent être des éducateurs, des experts-conseils, des formateurs d'entreprise, des inspecteurs d'hygiène et autres avec une expérience ou une formation pertinente.

Veuillez prendre note que dans le cadre du cours de formation des formateurs, tous les participants seront testés sur leurs connaissances en matière de sécurité des aliments et l'ACRSA se réserve le droit de retenir l'accréditation de formateur PNEH jusqu'à ce la personne démontre qu'elle possède un niveau suffisant de connaissance en sécurité des aliments.

## **Ce que vous apprendrez**

Les sessions de formation des formateurs vous aideront à développer vos compétences en formation requises pour enseigner de façon efficace le Programme national de formation à la sécurité alimentaire (PNFSA). Le contenu de cours comprend entre autre ce qui suit :

- Planification des leçons pratiques
- Déterminer les besoins en formation
- Travailler avec les adultes et les débutants ayant des besoins particuliers
- Compétences en communications pour les formateurs
- Utilisation efficace du matériel d'instruction PNFSA
- Pratique des séances de formation et évaluation
- Gérer une session de formation PNFSA
- Ressources de formation additionnelle

## **Pourquoi s'inscrire ?**

À la fin des sessions de formation des formateurs, les participants qui auront réussi recevront l'accréditation de formateur PNFSA de l'ACRSA et leurs noms figureront sur le site Web de l'ACRSA en tant que formateurs accrédités et pourront aussi se procurer du matériel didactique à un coût moindre.

De plus, le nouveau programme PNFSA remplace le Programme de formation national à la sécurité alimentaire (PFNSA). Les personnes qui avaient été auparavant nommées pour enseigner le PFNSA ainsi que toute personne qui désire enseigner le PFNSA doivent réussir la session de formation des formateurs.

## Processus d'évaluation

L'ACRSA a établi des normes élevées pour ses formateurs PFNSA. Pour être accrédité, les participants doivent obtenir ce qui suit :

- Une note minimale de 90 % sur un examen échantillon PFNSA (selon le programme PFNSA et le code de pratique sur la sécurité des aliments)
- Une note minimale de 80 % sur l'examen formation des formateurs (selon le Guide du participant de formation des formateurs et des discussions pendant les sessions)
- Avoir complété une présentation de 10 minutes durant l'atelier de formation des formateurs (évaluée par le chef des sessions de formation des formateurs)

## Renseignements additionnels

Pour toute question concernant le programme de formation des formateurs PFNSA de l'ACRSA, visitez leur site Web au [L'ACRSA](#) ou communiquez avec l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires à l'adresse suivante :

Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires  
316, rue Bloor ouest  
Toronto, Ontario M5S 1W5  
Téléphone : (416) 923-8416 ou sans frais au 1-800-387-5649  
Télécopieur : 416-923-1450  
Courriel : [info@crfa.ca](mailto:info@crfa.ca)