

**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

**SOLICITATION AMENDMENT  
MODIFICATION DE L'INVITATION**

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

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

**Comments - Commentaires**

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

**Issuing Office - Bureau de distribution**  
Public Works and Government Services Canada -  
Pacific Region  
401 - 1230 Government Street  
Victoria, B. C.  
V8W 3X4

<b>Title - Sujet</b> SERVICES D'ALIMENTATION - MARS 2015		
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> W0103-156656/A		<b>Amendment No. - N° modif.</b> 001
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> W0103-156656		<b>Date</b> 2015-01-19
<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</b> Fuseau horaire 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>		

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

<b>Delivery Required - Livraison exigée</b>	<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.

001

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

---

**Amendement visant à publier l'annexe A - Énoncé des travaux manquant dans le document de demande de soumissions initial datant du 2015-01-15.**

**Tous les autres conditions restent inchangées.**

## ANNEXE A - ÉNONCÉ DES TRAVAUX

### Contenu

1. Besoin
  - 1.1 Période du contrat
  - 1.2 Définitions
  - 1.3 Contexte
  - 1.4 But
  - 1.5 Objectif
  - 1.6 Attentes
2. Exigences en matière de services
  - 2.1 Portée des services
  - 2.2 Contraintes
3. Service des repas
  - 3.1 Heures d'exploitation
  - 3.2 Besoins opérationnels imprévus
4. Autres services
  - 4.1 Repas transportés
5. Responsabilités de l'entrepreneur
  - 5.1 Menus et prix
  - 5.2 Équipement et installations
  - 5.3 Aliments
  - 5.4 Menus articles et nappes
  - 5.5 Nettoyage et désinfection
  - 5.6 Dispositions diverses
6. Normes de rendement
  - 6.1 Repas en salle à manger
  - 6.2 Repas transportés
  - 6.3 Qualité
  - 6.4 Réglementation
  - 6.5 Marchandises dangereuses
  - 6.6 Documents écrits
  - 6.7 Santé et sécurité
7. Personnel
8. Responsabilités du MDN
  - 8.1 Bâtiments existants
  - 8.2 Équipement et menus articles
  - 8.3 Lutte antiparasitaire
  - 8.4 Nettoyage et salubrité
  - 8.5 Services de bâtiment pour les exploitations existantes
  - 8.6 Transport des aliments

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

## 1. Besoin

Fournir des services d'alimentation au camp militaire de Vernon (CMV) au ministère de la Défense nationale (MDN) conformément aux spécifications énoncées aux présentes.

### 1.1 Période du contrat

Du 15 mars au 21 mars 2015 inclusivement.

### 1.2 Définitions

Les définitions suivantes s'appliquent au présent énoncé des travaux.

- a. *Aliments non cuits* – Aliments non cuits ou combinaison d'aliments cuits et non cuits demandés de temps à autre pour approvisionner des unités qui, dans le cadre de leurs activités, préparent elles-mêmes leurs repas en dehors des activités habituelles des services d'alimentation.
- b. *Allocation* – Quantité d'aliments payés par l'État, exprimée en dollars, qu'un consommateur peut consommer pendant une période précise d'allocation.
- c. *Allocation courante quotidienne* – Valeur des aliments préparés énoncée dans le modèle de repas standard admissible que l'entrepreneur doit fournir aux consommateurs. La valeur doit couvrir les frais de fonctionnement connexes.
- d. *Client* – Base, unité ou groupe faisant une demande de services d'alimentation pour son personnel.
- e. *Consommateur* – Personne qui consomme les aliments.
- f. *Contrat pour services d'alimentation* – Services de repas dans le cadre desquels l'entrepreneur fournit le personnel nécessaire et des services de gestion, et utilise l'équipement et les installations.
- g. *Entrepreneur (traiteur)* – Entreprise responsable de la prestation de services d'alimentation, lesquels font l'objet du présent énoncé des travaux.
- h. *Équipe de gestion du contrat (EGC)* – Équipe composée d'un représentant des services d'alimentation de la base, du superviseur du contrat et d'un représentant choisi, lequel sera présent au CMV, au besoin.
- i. *État* – Gouvernement du Canada.
- j. *Inspecteur des services d'alimentation* – Nommé par le client pour communiquer avec l'entrepreneur en ce qui a trait à la mise en œuvre quotidienne des dispositions contractuelles conformément au mandat.
- k. *Ministère de la Défense nationale (MDN)* – Aux fins du présent contrat, le MDN désigne l'Unité régionale de soutien aux cadets (Pacifique) (URSC Pacifique), et le CMV.

- 
- l. *Modèle de repas standard admissible* – Aliments du petit déjeuner, du dîner et du souper payés par l'État, conformément à l'annexe 2.
- m. *Payé par l'État* – Services d'alimentation payés par l'État.
- n. *Période d'allocation* – Période pendant laquelle un consommateur est admissible aux repas.
- o. *Personnel des services de traiteur* – Employés de l'entrepreneur embauchés pour accomplir les tâches énoncées dans le contrat.
- p. *Ration* – Total de la nourriture nécessaire pour trois repas, en plus des collations de la matinée, de l'après-midi et de la soirée, fournie à un rationnaire pendant une journée. Dans le contexte des contrats de services d'alimentation, le terme « ration » comprend également toutes les activités associées à la prestation de ces repas. Lorsque moins de trois repas sont fournis à un rationnaire, la valeur des rations des repas est celle énoncée à l'annexe 5.
- q. *Rationnaires* – Nombre total de membres du personnel recevant une allocation de repas.
- r. *Registre d'incidents liés au contrat de services d'alimentation* – Registre des rapports d'incidents rédigés par l'EGC ou le superviseur du contrat. Il documente les cas de non-conformité de l'entrepreneur et confirme que des mesures correctives satisfaisantes ont été prises par ce dernier dans un délai de 24 heures.
- s. *Repas libre-service* – Voir « Service de cafétéria ».
- t. *Repas transportés* – Repas chauds ou froids fournis dans des boîtes-repas ou des contenants isothermes en vrac pour consommation hors des salles à manger. Les repas transportés peuvent également inclure des rations fraîches non cuites que les clients font cuire en dehors de la salle à manger ou une combinaison de rations cuites et non cuites, au souhait du client. L'entrepreneur doit indiquer séparément les frais supplémentaires pour les repas transportés (le cas échéant);
- u. *Service aux tables modifié* – Les consommateurs prennent leur repas et leurs ustensiles au comptoir de service. Les plateaux, la vaisselle et les ustensiles souillés sont ramassés par le personnel des services d'alimentation et amenés dans l'aire de nettoyage.
- v. *Service de cafétéria* – Méthode de service des repas par laquelle :
- (1) les rationnaires récupèrent leur repas au comptoir de service;
  - (2) les condiments et les accessoires nécessaires, sauf les ustensiles, la vaisselle et les verres, se trouvent sur les tables;
  - (3) les rationnaires rapportent leur plateau, y compris les ustensiles, la vaisselle, les verres et les restes, à l'aire de service.
- w. *Services de traiteur* – Périodiquement, des services de traiteur sont demandés lors d'activités spéciales.
- x. *Spécifications* – Spécifications contractuelles pour la prestation de services d'alimentation ou la fourniture d'aliments et de services d'alimentation.

- y. *Superviseur du contrat* – Cette personne sera le responsable technique désigné dans le contrat. La personne nommée par le MDN pour assurer la supervision de tous les aspects du contrat et agir comme personne-ressource principale des clients auprès de l'entrepreneur. Celui-ci peut donner des conseils spécialisés afin de s'assurer que les spécifications contractuelles sont respectées. Il donne des conseils administratifs au traiteur et aide ce dernier à interpréter les spécifications relatives aux aliments, aux services d'alimentation, à la désinfection et à la salubrité. Le superviseur du contrat fait partie de l'EGC.
- z. *Technicien en médecine préventive* – Les fonctions du technicien sont les suivantes : réaliser des inspections et des enquêtes sur la santé environnementale, l'hygiène et la salubrité, la lutte antiparasitaire et la santé au travail, et faire des rapports à ces égards; entreprendre des procédures de contrôle en médecine préventive; donner des conseils sur tous les aspects de la médecine préventive; réaliser des enquêtes épidémiologiques et donner des conseils sur les mesures de contrôle des maladies transmissibles; prendre des mesures de contrôle en médecine préventive lors de situations d'urgence ou de catastrophes; assurer la liaison avec les autorités sanitaires; informer le personnel militaire et civil des questions de médecine préventive; utiliser et entretenir une vaste gamme d'appareils, notamment de lutte antiparasitaire et d'évaluation informatisée de la santé au travail (équipement de pointe); entreprendre des procédures administratives généralisées; rédiger des rapports techniques. Les rapports d'inspection, fondés sur la grille d'évaluation de l'hygiène (annexe 8B), sont préparés par le technicien en médecine préventive et approuvés par un médecin avant d'être mis à exécution dans les installations visées. Des copies des rapports d'inspection du technicien en médecine préventive doivent être remises à l'entrepreneur et à l'EGC.
- aa. *Terme* – Durée du contrat conclu entre le MDN et l'entrepreneur.

### 1.3 Contexte

Par le passé, le MDN a confié les services d'alimentation dont il a eu besoin à une entreprise commerciale de services d'alimentation conformément au budget assigné et au nombre autorisé de rationnaires de la base.

Le MDN recherche un entrepreneur qualifié pour fournir des services d'alimentation au MDN à Vernon, en Colombie-Britannique, pour la période du 15 au 21 mars 2015.

### 1.4 But

Le présent engagement vise la fourniture de services d'alimentation pour 250 à 750 repas au CMV du MDN.

### 1.5 Objectif

Le MDN entend fournir des services d'alimentation de qualité, novateurs, axés sur la clientèle et économiques.

## **1.6 Attentes**

Les services d'alimentation doivent répondre aux attentes suivantes :

- a. être axés sur la clientèle;
- b. offrir un soutien flexible et adapté aux activités militaires;
- c. offrir une variété de choix;
- d. permettre une amélioration continue de la qualité;
- e. offrir un prix concurrentiel;
- f. faciliter l'accès aux services (heures d'exploitation et installations);
- g. réduire l'administration par l'automatisation;
- h. être économiques.

## **2. Exigences en matière de services**

La salle à manger doit offrir un service de cafétéria seulement. Le traiteur doit fournir des repas chauds au comptoir chaud principal adjacent à la cuisine pendant le service de cafétéria régulier.

### **2.3 Portée des services**

L'entrepreneur doit fournir des services d'alimentation (nourriture et main-d'œuvre) au MDN au CMV à Vernon (Colombie-Britannique), comme suit :

- a. achat des rations, des articles en papier et des produits de nettoyage;
- b. cuisson des aliments;
- c. service des repas;
- d. entretien et nettoyage.

### **2.2 Contraintes**

L'entrepreneur obtient un contrat d'exclusivité pour les services d'alimentation au bâtiment B-26 du MDN, à l'exception des services de traiteur. Le MDN se réserve le droit d'utiliser les services d'un autre traiteur si l'entrepreneur n'est pas en mesure de répondre aux besoins opérationnels du Ministère.

L'entrepreneur pourra accéder au bâtiment B26 le 14 mars 2015 s'il y a lieu.

## **3. Service des repas**

**3.1** L'entrepreneur doit exploiter un nombre suffisant d'installations offrant des services d'alimentation pour faciliter l'accès des consommateurs à ces services. L'entrepreneur offre des styles et des points de service originaux, axés sur le service à la clientèle, et économiques. Les soumissionnaires peuvent proposer différents formats et styles de service qui, selon eux, permettraient d'atteindre cet objectif.



### 3.2 Heures d'exploitation

Le service des repas doit être disponible chaque jour du contrat. Les heures habituelles d'accès à la salle à manger sont comme suit :

Petit déjeuner : 6 h 30 à 8 h 00  
Dîner : 11 h 30 à 13 h 00  
Souper : 17 h 00 à 18 h 30

Des repas transportés seront nécessaires tous les jours conformément aux prévisions quotidiennes de repas.

Les repas doivent être servis dans le bâtiment B-26. Sauf indication contraire, le style de service est un service de cafétéria, avec des buffets libre-service à salades, à desserts, à condiments et à boissons.

Le service de repas doit être disponible au besoin conformément au calendrier d'instruction et aux prévisions quotidiennes de repas.

Les heures de service du petit déjeuner et du dîner peuvent être prolongées de 30 min avant ou après les heures d'exploitation normales, selon les besoins, sur préavis de 24 h à l'entrepreneur.

### 3.3 Besoins opérationnels imprévus

Si des services d'alimentation sont requis, en raison de besoins opérationnels urgents, en dehors des heures d'exploitation proposées par l'entrepreneur, et si cela entraîne des frais supplémentaires distincts pour l'entrepreneur, l'entrepreneur sera remboursé en conformité avec la base de paiement à l'annexe B.

## 4. Autres services

### 4.1 Repas transportés

L'entrepreneur doit fournir des repas transportés en conformité avec le nombre prévu de repas par jour à l'annexe 6; . L'entrepreneur doit préparer et distribuer des repas chauds en vrac conformément au menu approuvé qui respecte le modèle de repas standard admissible présenté à l'annexe 2 ainsi qu'aux conditions suivantes.

- a. Seuls sont servis des aliments qui conservent leur apparence et leur forme pendant le transport et peuvent être maintenus à une température sécuritaire pendant une période raisonnable, conformément au *Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires*. Une carte indiquant la quantité par portion (p. ex. côtelette de porc : 1, pommes de terre bouillies : 2, biscuits : 2) accompagne chaque repas. Des quantités adéquates de chacun des mets du menu sont préparées afin de s'assurer que le dernier rationnaire dispose du même choix que le premier.
- b. L'unité cliente fournit à l'entrepreneur des contenants isothermes au moins deux heures avant l'heure prévue de prise en charge des repas. Les garnitures des contenants isothermes sont entretenues, nettoyées et désinfectées par l'entrepreneur. Celui-ci est responsable des condiments et des autres articles nécessaires à la fourniture et au service de ces repas, y compris les articles de papier, à moins d'indication contraire. Dans la mesure du possible, le responsable du projet du MDN informe l'entrepreneur du besoin 48 h à l'avance.

- c. Des boîtes-repas individuelles (repas froids de qualité) sont fournies au moment, à l'endroit et dans les quantités demandés, conformément au menu cyclique approuvé (annexe 4). L'entrepreneur est responsable du matériel d'emballage nécessaire à la fourniture et au service de ces repas. L'heure et la date sont indiqués sur chaque boîte-repas assemblée, en plus de la mention suivante en anglais et en français :

« Consumption shall be within four hours unless refrigerated. »  
« Doit être consommé dans les quatre heures, sauf si réfrigéré. »

Les repas sont réfrigérés jusqu'à leur prise en charge. Les durées et les températures de conservation sont conformes au *Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires*. Les repas sont pris en charge par l'unité ou par le rationnaire aux installations de services d'alimentation précisées. Dans la mesure du possible, le responsable de projet du MDN informe l'entrepreneur d'un besoin 48 h avant la prise en charge des repas.

## 5. Responsabilités de l'entrepreneur

- a. L'entrepreneur doit fournir des repas préparés et d'autres aliments conformément au menu approuvé à l'annexe 4 et au tableau de composition des aliments courants, à l'annexe 2. L'entrepreneur doit acheter, préparer et fait cuire des quantités suffisantes d'aliments sains et de qualité pour fournir trois repas par jour au personnel ayant droit à une allocation conformément au nombre prévu de rationnaires par jour. Au moyen de techniques de prévision des repas et des menus, des quantités adéquates de chaque aliment doivent être préparées afin de s'assurer que, dans la mesure du possible, le dernier rationnaire dispose des mêmes choix que le premier. L'allocation des rationnaires est établie dans le modèle de repas standard admissible, à l'annexe 5. Les portions respectent la taille des portions normalisées précisée à l'annexe 3. La préparation des aliments et des mets préparés respecte le *Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires*.
- b. Les aliments doivent être préparés peu de temps avant d'être servis et, en général, à partir de recettes établies et d'ingrédients frais. Le recours à des aliments préparés à réchauffer est fortement déconseillé. Toute modification mineure du menu doit être approuvée par l'autorité technique des services d'alimentation, alors que l'autorité désignée du MDN approuve toute modification importante. L'entrepreneur devra établir un processus pour surveiller les demandes et les commentaires des consommateurs et prendre des mesures au besoin.
- c. L'entrepreneur doit également mettre en place un mécanisme pour relever les aliments du menu qui sont peu aimés et soumet à l'approbation de l'autorité désignée du MDN ou de l'autorité technique des choix de remplacement d'une valeur similaire.
- d. L'entrepreneur doit apporter des changements au menu en vertu d'une demande raisonnable de la part du superviseur du contrat.

### 5.1 Menus et prix

- a. On s'attend à ce que l'entrepreneur offre, à tout le moins, des menus qui respectent les exigences minimales de composition des repas énoncées à l'annexe 2 et aux tailles minimales des portions précisées à l'annexe 3. Les statistiques concernant les habitudes de consommation sont présentées à l'annexe 6.

- b. L'entrepreneur offre, pour chaque repas, un repas « tout compris » fondé sur le modèle de repas standard admissible afin que les consommateurs payés par l'État soient certains d'obtenir un repas complet selon l'allocation à laquelle ils ont droit.
- c. L'entrepreneur doit être en mesure d'offrir des solutions raisonnables pour répondre aux besoins des consommateurs qui l'informent de leur régime spécial ou d'une allergie. Au moins une entrée hypocalorique doit être offerte au dîner et au souper.

## 5.2 Équipement et installations

L'utilisation des installations par l'entrepreneur est limitée aux fonctions qui se rapportent directement aux services offerts au MDN. Les installations ne peuvent pas être utilisées à d'autres fins sans le consentement écrit préalable du superviseur du contrat. L'entrepreneur doit :

- a. signer une liste des stocks de l'équipement du MDN;
- b. informer rapidement l'EGC du mauvais fonctionnement d'une pièce d'équipement, d'un manque de produits de nettoyage, d'une panne des appareils de réfrigération et de problèmes liés au chauffage, à l'électricité, à la plomberie, aux égouts et au broyeur à déchets;
- c. utiliser convenablement les installations d'entreposage des rebuts de cuisine et des déchets, et tient propres les zones adjacentes;
- d. remettre les installations et l'équipement dans l'état où ils étaient lors du transfert de responsabilités à l'entrepreneur, et à la satisfaction de l'EGC, au terme du contrat. L'entrepreneur n'est pas responsable des coûts d'entretien et de réparation de l'équipement ou du bâtiment découlant d'une usure normale. L'entrepreneur n'est pas responsable de préparer les appareils de cuisine à des fins d'entreposage inactif à moins qu'un contrat distinct ou une prorogation du contrat soit négocié pour couvrir ses tâches;
- e. rembourser le MDN au terme du contrat pour les pièces d'équipement perdues, manquantes ou endommagées (au-delà de 5 p. 100 de pertes), sauf indication contraire ci-dessus. L'entrepreneur est financièrement responsable de toute vaisselle manquante si le superviseur du contrat juge que la perte est attribuable à l'action, à l'inaction ou à la négligence de l'entrepreneur;
- f. faire l'inventaire, au terme du contrat, de tout l'équipement fourni par le MDN en compagnie du superviseur du contrat ou de son remplaçant désigné. Les articles manquants sont consignés et des mesures correctives doivent être prises avant le départ de l'entrepreneur. Le MDN remet à l'entrepreneur une déclaration indiquant que ce dernier ne sera pas tenu responsable des articles manquants lors de futurs inventaires.
- g. L'entrepreneur doit utiliser convenablement l'équipement et les matériaux fournis pour les boîtes-repas et les services de repas sur le terrain par le MDN.

- h. Il y a ci-dessous une liste détaillée de l'équipement pouvant être utilisé par l'entrepreneur dans le bâtiment B-26 du CMV. La cuisine et la salle à manger de type « H » peuvent accueillir adéquatement jusqu'à 400 personnes à la fois pour le repas :
- i. 1 mélangeur 30-60 de marque Hobart;
  - ii. 1 trancheuse à viande de marque Hobart;
  - iii. 3 surfaces chauffantes au gaz naturel avec four de marque McClary;
  - iv. 2 grilles au gaz naturel avec four de marque McClary;
  - v. 2 grille-pains CT4 de marque Savory (gaz naturel);
  - vi. 1 friteuse double, capacité de 40 lb, de marque Moffat;
  - vii. 2 urnes à café 10-20-10 de marque Quest;
  - viii. 1 lave-vaisselle à chaînes de marque Blakeslee;
  - ix. 2 tables de service (viande sèche) à 8 compartiments au gaz naturel, avec tablette supérieure;
  - x. 1 congélateur à crème glacée;
  - xi. 4 distributeurs de lait (2 bidons) de marque Kelvinator;
  - xii. 1 cuiseur à vapeur automatique à trois compartiments de marque Steam Chef
  - xiii. 1 congélateur bahut 2 po.
- i. En plus des articles susmentionnés, l'entrepreneur peut utiliser les toilettes pour hommes et pour femmes de l'installation qui compte aussi suffisamment de chaudrons, de casseroles et de petits articles de cuisine. Les convives utilisent la vaisselle, les plateaux et les ustensiles réguliers pour les repas en salle à manger, et l'entrepreneur doit préparer et organiser les repas transportés qui seront recueillis depuis cet endroit.

### 5.3 Aliments

L'entrepreneur est responsable de l'achat, de la réception, de l'entreposage, de l'utilisation et de la conservation des aliments, de leur livraison à leur consommation. Les aliments demeurent la propriété de l'entrepreneur jusqu'à leur consommation ou à leur élimination.

### 5.4 Menus articles et nappes

L'entrepreneur est responsable d'entretenir les menus articles et les nappes fournis à la satisfaction du superviseur du contrat, et ce, pendant toute la durée du contrat. Au terme de celui-ci, l'entrepreneur doit remettre au MDN les menus articles et les nappes dans leur état d'origine et dans les quantités initiales. L'équipement, la vaisselle blasonnée et l'argenterie sont assujettis à une marge d'usure normale de 5 p. 100.

## **5.5 Nettoyage et désinfection**

Les responsabilités de l'entrepreneur quant au nettoyage normal et habituel des installations des services d'alimentation sont les suivantes (voir les annexes 7, 8A et 8B) :

- a. nettoyer et désinfecter toutes les zones des cuisines et des comptoirs de service, y compris les planchers, les murs, les fenêtres (intérieur seulement) et l'équipement utilisé pour servir les repas, jusqu'à une hauteur de trois mètres;
- b. nettoyer toutes les salles à manger, y compris les planchers, les tapis (à l'aspirateur), les murs, les fenêtres (intérieur seulement), les tables, les chaises et les poubelles, jusqu'à une hauteur de trois mètres. Le personnel nettoie immédiatement toute éclaboussure qui se produit sur les heures de service.

## **5.6 Dispositions diverses**

### **5.6.1 Déchets et recyclage**

L'entrepreneur est responsable de transporter jusqu'à la zone de collecte désignée par l'EGC les déchets mis en sac et les articles destinés au recyclage découlant des services d'alimentation.

### **5.6.2 Frais d'appels interurbains**

L'entrepreneur est responsable des frais d'appels interurbains associés à l'exploitation des services d'alimentation ou faits par son personnel.

### **5.6.3 Rapports hiérarchiques**

L'EGC agit à titre de personne ressource auprès de l'entrepreneur dans le cadre de la supervision quotidienne des aspects techniques du contrat et de l'assurance de la qualité, et assure la liaison avec les consommateurs.

### **5.6.4 Consultation régulière**

Le gestionnaire des lieux de l'entrepreneur doit rencontrer régulièrement le superviseur du contrat à des moments convenus par les deux parties afin de discuter des problèmes opérationnels quotidiens.

### **5.6.5 Rapports d'incidents**

L'entrepreneur doit fournir des rapports d'incidents conformément aux présentes (voir les annexes 11A et 11B).

### **5.6.6 Vérifications**

Des représentants du MDN inspecteront périodiquement les installations occupées par l'entrepreneur afin d'évaluer les conditions générales de service, de qualité, de salubrité et d'hygiène. Sur préavis raisonnable, l'entrepreneur veille à ce que son représentant soit disponible pour les besoins de ces vérifications. Le MDN jugera du caractère adéquat et de l'exhaustivité du rendement, et informera l'entrepreneur des situations devant être modifiées ou améliorées. L'entrepreneur doit prendre des mesures pour corriger ces problèmes à la satisfaction du MDN dans un délai raisonnable, sans toutefois excéder 24 heures. L'entrepreneur peut faire l'objet d'un contrôle en tout temps.

## 5.6.7 Administration

L'entrepreneur doit soumettre une facture au à l'EGC au moment de l'achèvement de tous les services rendus en vertu du contrat (voir l'annexe 10) . La facture sera fondée sur les renseignements contenus dans la déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration (voir annexe 5) préparée par l'EGC.

## 6. Normes de rendement

### 6.1 Repas en salle à manger

Les normes suivantes s'appliquent.

- a. Les temps de service sont les suivants : chaque rationnaire est servi dans les 10 min suivant son arrivée à la salle à manger pendant les périodes de pointe, et dans les 5 min en dehors de ces périodes. Lorsque le service de repas comprend des aliments cuits à la demande, les rationnaires n'attendent pas plus de 5 min entre leur arrivée au comptoir de service et la réception de leur repas.
- b. Tous les plats du menu doivent être disponibles jusqu'à la fin de la période du repas au moins 90 p. 100 du temps.
- c. Des méthodes de cuisson saines sont utilisées dans une proportion d'au moins 90 p. 100 du temps, au moyen de recettes normalisées de cuisson saine, et intégrées à au moins un des plats principaux afin de s'assurer que des choix santé sont offerts à tous les repas.
- d. L'entrepreneur cerne et résout les problèmes de non-conformité visant les menus approuvés afin d'assurer un taux de conformité minimal de 95 p. 100.
- e. La norme pour les temps de service doit être respectée dans une proportion d'au moins 90 p. 100 en périodes de pointe, et d'au moins 95 p. 100 en dehors de ces périodes. Pour les aliments cuits à la demande, les temps de service doivent être respectés au moins 90 p. 100 du temps.
- f. Le calendrier de service des repas présenté ci-dessus est respecté au moins 90 p. 100 du temps.
- g. Des retards importants (plus de 10 min) dans le service ou la livraison des repas ne seront tolérés que s'ils sont causés par des circonstances indépendantes de la volonté de l'entrepreneur. Des retards peu importants (moins de 10 min) ne doivent pas survenir plus de 3 fois pendant la durée du contrat.
- h. Toutes les zones de préparation et d'entreposage des aliments, de même que les zones et l'équipement connexes, sont entretenus selon le *Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires* en tout temps.
- i. Des aliments savoureux et attrayants sont offerts selon la quantité demandée et préparés conformément au menu cyclique approuvé et aux dispositions de l'annexe 4 au moins 95 p. 100 du temps sur avis de 48 h, ou conformément à l'annexe 4 au moins 90 p. 100 du temps sur avis de moins de 48 h.

## 6.2 Repas transportés

Les normes suivantes s'appliquent :

- a. Le matériel et les condiments relatifs à la fourniture et au service de ces repas doivent être disponibles dans les quantités appropriées au moins 90 p. 100 du temps.
- b. Une quantité appropriée de repas doit être offerte au moment de leur prise en charge au moins 95 p. 100 du temps lorsqu'un avis de 48 h est donné, et au moins 90 p. 100 du temps lorsqu'un avis de moins de 48 h est donné.
- c. L'entrepreneur doit traiter des questions de respect du calendrier ainsi que de qualité, de quantité et de salubrité des aliments afin d'éviter la répétition des cas de non-conformité observés par l'EGC.

## 6.3 Qualité

Les services d'alimentation doivent être, à tous les égards, fournis de façon efficace, compétente et professionnelle à la satisfaction du MDN. Les installations doivent être propres et respecter les normes d'hygiène du *Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires* préparé par l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires. Les responsables chargés de faire respecter les lois et les normes applicables doivent être autorisés à inspecter les lieux ou toute partie des lieux, ou tout autre élément lié aux services d'alimentation, et ce, en tout temps pendant la durée du contrat. L'entrepreneur doit s'assurer que les aliments sont servis selon la méthode de l'épuisement successif afin d'en assurer la fraîcheur.

## 6.4 Réglementation

Le MDN peut promulguer des règlements raisonnables de temps à autre sur les services d'alimentation, y compris, sans toutefois s'y limiter, des règlements sur la sûreté, sur l'accès aux installations, sur le moment et la méthode de livraison des fournitures, sur la sécurité, sur les contrôles de sécurité et sur l'utilisation et l'occupation des installations. L'entrepreneur respecte ces règlements. Il s'assure que le personnel des services de traiteur se conforme aux ordres et aux règlements promulgués par l'EGC.

## 6.5 Marchandises dangereuses

L'entrepreneur ne doit pas apporter de produits chimiques ou dangereux dans la base, sauf aux fins nécessaires des services d'alimentation. Tout produit de cette nature et tout rebut en découlant doit être transporté, étiqueté, utilisé et entreposé en conformité avec les lois applicables. Aussi, l'entrepreneur doit déclarer la présence de ces produits sur des fiches signalétiques qu'il fournit à la base avant le transport, l'utilisation ou l'entreposage de ces produits sur les lieux. L'entrepreneur doit s'assurer du respect des règlements du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail et des lois applicables semblables qui s'appliquent aux services d'alimentation. Le superviseur du contrat doit indiquer à l'entrepreneur à quel endroit afficher les fiches signalétiques.

## 6.6 Documents écrits

Tous les menus et enseignes fournis ou présentés aux consommateurs ou aux consommateurs éventuels relativement aux services d'alimentation doivent être approuvés par le superviseur du contrat ou l'EGC avant leur utilisation.

## **6.7 Santé et sécurité**

L'entrepreneur doit respecter toutes les dispositions des lois applicables en matière de santé et de sécurité. Le MDN peut en tout temps exiger un certificat médical de tout membre du personnel si un problème médical risque d'avoir une incidence sur le contrat de services d'alimentation. Les coûts et les dispositions à prendre pour les examens de santé, y compris les radiographies et les analyses en laboratoire, incombent à l'entrepreneur.

## **7. Personnel**

- 7.1** Le gestionnaire des lieux et le superviseur de la cuisine doivent être disponibles pendant l'installation.
- 7.2** Le gestionnaire des lieux doit être disponible quotidiennement pendant le service des repas.
- 7.3** L'entrepreneur doit fournir un nombre suffisant de gestionnaires et d'autres employés qualifiés pour exploiter efficacement les services d'alimentation en tout temps.
- 7.4** L'entrepreneur doit s'assurer que des employés de relève formés sont disponibles pour remplacer tout membre du personnel régulier qui doit s'absenter pour quelque raison que ce soit.
- 7.5** Responsabilités du traiteur :
- a. Fournir un gestionnaire des lieux expérimenté, comme le précise le contrat, qui peut également agir à titre de superviseur de la cuisine si le nombre total de rationnaires quotidiens est inférieur à 150.
  - b. Fournir un superviseur de cuisine expérimenté, comme le précise le contrat, pour superviser le personnel des services de traiteur et participer à la préparation et au service des repas. Lorsque le nombre de rationnaires pour une journée-ration atteint ou dépasse 150, le gestionnaire des lieux et le Chef de cuisine sont deux personnes différentes. Le superviseur de la cuisine est un cuisinier entièrement qualifié « Sceau rouge ». Le superviseur de la cuisine ou le cuisinier qualifié « Sceau rouge » fait des tests de dégustation afin de s'assurer de la qualité des repas.
  - c. Fournir le personnel des services de traiteur nécessaire afin de respecter les normes des Forces canadiennes en matière de production et de service de repas, d'hygiène, de salubrité et de sécurité générale. Les exigences en matière de salubrité et d'hygiène des services d'alimentation sont présentées à l'annexe 7.

## **7.6 Responsabilités de l'entrepreneur**

L'entrepreneur doit :

- a. Offrir à son personnel une formation sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail et sur la prévention des incendies.
- b. Conserver sur place les dossiers de formation, de certification et de qualification du personnel aux fins d'inspection par l'EGC.



- c. Fournir des uniformes propres, conformes et appropriés à tous les membres du personnel en quantités suffisantes pour en permettre le changement quotidien. L'entrepreneur doit assurer le blanchissage de ces uniformes. Il est responsable de la propreté et de l'aspect soigné du personnel. À tout le moins, l'uniforme doit comprendre un couvre-chef, une chemise ou une blouse, une jupe ou un pantalon, et un porte-nom. Les composantes de l'uniforme doivent être coordonnées et donner une apparence professionnelle aux employés. L'entrepreneur doit s'assurer que ses employés portent en tout temps les uniformes et les porte-noms approuvés. L'entrepreneur doit fournir également un équipement de protection individuelle à tous ses employés, y compris, sans toutefois s'y limiter, des tabliers et des gants jetables.
- d. Demander à son personnel de ne pas divulguer, retirer, photocopier ou reproduire tout renseignement ou bien appartenant au MDN trouvé sur les lieux. L'entrepreneur doit prendre en tout temps les mesures raisonnables nécessaires, y compris celles énoncées dans les instructions émises par le superviseur du contrat de temps à autre, pour protéger ces renseignements ou biens.
- e. Filtrer tous les employés potentiels pour veiller à ce qu'aucun membre du personnel ayant un casier judiciaire parce qu'il a commis une infraction liée à l'alcool ou à la drogue au cours des dix dernières années ou une infraction liée à la violence, à la maltraitance ou à une agression à l'endroit d'un enfant ne travaille dans le camp. Tous les coûts de filtrage sont la responsabilité de l'entrepreneur. Le MDN se réserve le droit de vérifier la conformité en tout temps durant la période visée par le contrat.

## **8. Responsabilités du MDN**

### **8.1 Bâtiments existants**

Le MDN fournit et entretient les bâtiments de services d'alimentation, dans la mesure où elles existent, en :

- a. entretenant les terrains à proximité des bâtiments de services d'alimentation;
- a. fournissant des installations sanitaires, prêtes à être utilisées;
- b. fournissant des cadenas, des clés, des grilles de fenêtre, des barres et d'autres moyens de protection des aliments et de l'équipement qui sont recommandés par l'EGC, à la satisfaction de l'entrepreneur;
- c. fournissant des copies des ordres permanents, des ordres d'incendie et des instructions d'exploitation et d'entretien des installations de services d'alimentation et des résidences des employés de l'entrepreneur.

### **8.2 Équipement et menus articles**

Le MDN :

- a. fournit des copies des ordres permanents, des ordres d'incendie, et des instructions d'exploitation et d'entretien pour l'équipement de la cuisine;
- b. fournit à l'entrepreneur tout l'équipement existant au début du contrat. Le MDN achète l'équipement de remplacement nécessaire pendant la durée du contrat si les deux parties conviennent que l'équipement existant doit être remplacé;

- c. fournit à l'entrepreneur, au début du contrat, tous les menus articles existants;
- d. fournit la vaisselle (porcelaine, articles en terre cuite, verres, ustensiles, assiettes et vaisselle en plastique) en quantités suffisantes pour le nombre de convives;
- e. fournit les nappes pour les salles à manger utilisées lors d'activités spéciales;
- f. assure un service d'entretien de l'équipement de cuisine appartenant au MDN;
- g. L'entrepreneur et l'EGC se réuniront au début du contrat pour faire la vérification de l'équipement et prendre l'inventaire. Au terme du contrat, l'équipement existant et les menus articles doivent être remis au MDN dans leur état d'origine et selon les quantités initiales.

### **8.3 Lutte antiparasitaire**

Le MDN :

- a. est responsable des mesures de lutte antiparasitaire à prendre sur les lieux;
- b. utilise des produits et de l'équipement de lutte contre les rongeurs et les ravageurs.

### **8.4 Nettoyage et salubrité**

Le MDN sera responsable du nettoyage régulier des installations des services d'alimentation comme suit :

- a. Cuisines et comptoirs de service : Le MDN entretiendra toutes les surfaces existantes des cuisines et des comptoirs de service se trouvant à plus de trois mètres du sol ainsi que les séparateurs de graisses et les conduits de ventilation dans les installations existantes.
- b. Salles à manger : Le MDN nettoiera toutes les surfaces existantes des salles à manger se trouvant à plus de trois mètres du sol, les tapis (lavage), les couvre-fenêtres et les toilettes publiques, en plus de décaper et finir le carrelage.
- c. Détritus, déchets organiques et recyclage : Le MDN prendra des dispositions concernant la collecte des ordures, des déchets organiques et du recyclage aux emplacements désignés.

### **8.5 Services de bâtiment pour les exploitations existantes**

Le MDN est responsable de :

- a. Fournir tous les services nécessaires dans les installations existantes, dont l'eau, le chauffage, l'éclairage, l'électricité, le combustible pour les appareils de cuisine, la plomberie, le gaz et la climatisation, et assumer les frais connexes à la condition que des mesures d'économies d'énergie appropriées soient mises en place lors de l'exploitation des services d'alimentation.
- b. Fournir des installations d'entreposage adéquates et des services de collecte pour les eaux grasses et les déchets de cuisine.

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

---

## **8.6 Transport des aliments**

Le MDN fournit des conducteurs et des véhicules pour transporter les rations et d'autres produits alimentaires depuis la cuisine, et livrer la nourriture sur le terrain ou à d'autres endroits aux fins du service des repas, conformément à l'annexe 6.

## Appendice 1 – Qualité des services d'alimentation

### 1. Responsabilités de l'entrepreneur :

- a. Offrir des repas, dont des repas transportés, et des collations conformément aux menus et aux modèles de menus établis par les services d'alimentation de la BFC Esquimalt. Seules des modifications mineures peuvent être apportées aux menus, à condition qu'elles soient approuvées par l'ECG et par le superviseur du contrat et qu'elles n'entraînent aucuns frais supplémentaires pour le MDN. L'entrepreneur respecte les modèles de menus et maintient un niveau de qualité comparable.
- b. S'assurer de :
  - (1) suivre des recettes normalisées;
  - (2) préparer et cuire des aliments savoureux;
  - (3) réduire autant que possible le délai entre la préparation des aliments et leur consommation.
- c. Fournir des services respectant le *Guide alimentaire canadien* à l'intention de l'industrie des services d'alimentation <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index-fra.php>
- d. Offrir des quantités suffisantes de chaque mets pour satisfaire les exigences minimales en matière de portions de l'annexe 3. Préparer des quantités suffisantes de chaque mets pour que les derniers rationnaires aient le même choix que les premiers.
- e. Installer des panneaux annonçant le menu à chaque table et devant la porte principale.
- f. Offrir un service efficace et courtois aux rationnaires selon l'horaire des repas;
- g. Recevoir et entreposer les denrées alimentaires conformément au *Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services d'alimentation*, s'assurer que les aliments sont servis selon la méthode de l'épuisement successif et réduire au minimum le gaspillage.

## Annexe 2 – Modèle de repas standard admissible

- 1 Les types suivants d'articles alimentaires et de plats préparés seront disponibles à chaque repas, dans les quantités indiquées :
  - a. Petit-déjeuner :
    - (1) du jus d'agrumes et de fruits/légumes;
    - (2) des céréales, une ration cuite et trois rations prêtes à manger;
    - (3) des œufs de toutes sortes et un plat cuisiné de petit-déjeuner (par exemple, des crêpes);
    - (4) deux sortes de viande de petit-déjeuner avec du fromage ou du yogourt;
    - (5) une sorte de légume (par exemple, des haricots au four ou des pommes de terre frites);
    - (6) un produit fraîchement cuit et deux sortes de produits panifiés avec accompagnements;
    - (7) au moins deux boissons chaudes et trois boissons froides, y compris du lait.
  - b. Dîner :
    - (1) soupe fraîchement préparée;
    - (2) un plat principal chaud préparé comportant des protéines avec accompagnements appropriés;
    - (3) un type de pâtes et deux choix de sauce;
    - (4) trois choix de repas à la carte (par exemple pizza, hamburger, hot dog, tacos, burritos...);
    - (5) un plat à faible teneur en calories (le plat comportant des protéines, le plat de pâtes ou un des repas à la carte);
    - (6) deux aliments contenant de l'amidon (dont un n'est pas frit);
    - (7) un autre légume chaud;
    - (8) une sélection de salades selon le menu du buffet à salades ci-dessous;
    - (9) cinq desserts préparés, deux choix de fruits frais, crème glacée et yogourt;
    - (10) pain et petits pains (trois sortes);
    - (11) au moins deux boissons chaudes et deux boissons froides, y compris du lait.
  - c. Souper :
    - (1) soupe ou hors-d'œuvre;
    - (2) deux plats chauds fraîchement préparés comportant des protéines avec accompagnements appropriés, dont au moins un doit consister en de la viande, du poisson ou de la volaille solide (par exemple, rôti, côtelette, steak, escalope, filet);
    - (3) deux aliments contenant de l'amidon (dont un n'est pas frit);

- (4) un choix de repas à la carte;
- (5) un type de pâtes et deux choix de sauce;
- (6) deux autres légumes cuits;
- (7) une sélection de salades selon le menu du buffet à salade ci-dessous;
- (8) trois desserts préparés, deux choix de fruits frais et crème glacée et yogourt;
- (9) pain et petits pains (trois sortes);
- (10) au moins deux boissons chaudes et deux boissons froides, y compris du lait.

2. Buffet à salades :

Chaque dîner et chaque souper comportent un buffet à salade offrant au moins les choix suivants :

- a. salade verte mélangée et salade verte sans sauce;
- b. ingrédients crus pour salade (radis tranchés, oignons rouges, blancs et verts, concombre en dés, tomates en dés, poivrons rouges, jaunes et verts, carottes râpées, graines de tournesol, miettes de bacon...); minimum de cinq (5) ingrédients;
- c. crudités (fleurons de brocoli, choux-fleurs, radis entiers, champignons frais, concombres/tomates tranchés, tomates cerises, bâtons de céleri, bâtons de carotte, zucchini...); minimum de huit (8) légumes crus;
- d. salade de légumes marinés, de féculents, de haricots, de protéines (avec et sans viande);
- e. deux (2) types de fromage (un à pâte dure et un à pâte molle);
- f. cinq (5) variétés de marinades incluant des olives, des betteraves tranchées, des petits oignons blancs, des cornichons à l'aneth, des cornichons au vinaigre, des cornichons sucrés, des cornichons mélangés, des œufs conservés en saumure, des rondelles de poivrons marinées, de la moutarde douce ou du hareng saumuré;
- g. sauces : trois choix populaires (dans des bouteilles de 8 ou 16 onces ou en sachet individuel), incluant une vinaigrette à faible teneur en calories;
- h. trois (3) choix de pain frais ou de produits panifiés (petits pains empereur au fromage, tortillas aux épinards, petits pains blancs ou pains de blé entier, pains aux oignons, tortillas pizza, croissants, pitas, tortillas nature, pains panini, pains à sous-marin de 7 po, petits pains empereur au sésame...);
- i. trois (3) types de craquelins.

3. Tous les repas :

condiments (relish, ketchup, moutarde, raifort, sauce à steak, fromage parmesan, sauce à la canneberge, etc.) en fonction des choix du menu.

NOTES ET AUTRES ARTICLES ALIMENTAIRES DEVANT ÊTRE SERVIS À CHAQUE REPAS

4. Le choix de pain/rôtie doit comprendre au moins trois des éléments suivants à chaque repas : pain blanc, blé entier, seigle, fruit, raisin et divers petits pains mollets. Du beurre et de la margarine molle doivent être offerts.
5. Les boissons doivent comprendre : thé, café, chocolat chaud, lait partiellement écrémé et chocolaté, boisson de fruit réfrigérée (cristaux pour boissons).
6. Les fruits frais doivent comprendre au moins un choix des éléments suivant chaque repas : fraises, prunes, ananas, melon (pastèque, melon vert, cantaloup), pêches, nectarines, kiwis ou bleuets. La deuxième sélection de fruits frais de la journée peut comporter ce qui suit : oranges, pommes, bananes, pêches ou raisins. Le choix doit varier d'un jour à l'autre.
7. Les légumes doivent être frais ou congelés, à l'exception du maïs, des betteraves, des asperges et des tomates à l'étuvée, qui peuvent être en conserve.
8. Les articles de salade doivent être conformes au menu du buffet à salades contenu dans les présentes.
9. Les collations doivent être conformes au modèle de menu de collations contenu dans les présentes.
10. Les repas chauds transportés doivent être conformes aux détails indiqués dans les présentes.  
\*Dénote un article en contenant thermos. \*\*Dénote un choix de pommes de terre incompatible avec les contenants thermos; préparer des pommes de terre bouillies ou en purée.

COLLATION - MODÈLE DE MENU

11. Collation du matin :
  - a. une boisson et un article alimentaire par personne seront servis. Au moins deux boissons et deux articles alimentaires seront offerts et le choix variera d'un jour à l'autre;
  - b. les boissons peuvent être : thé, café, chocolat chaud, lait chocolaté, lait partiellement écrémé, boissons de fruits;
  - c. les articles alimentaires peuvent être : fruits, biscuits, muffins, beignes, barres de céréale, fromages et craquelins.
12. Collation de l'après-midi : les boissons seront conformes au choix susmentionné. Au moins deux choix d'articles alimentaires seront offerts.
13. Collation du soir :
  - a. des boissons et deux articles alimentaires par personne seront servis;

- b. du thé et du café seront servis ainsi qu'au moins deux des éléments suivants : lait partiellement écrémé, lait chocolaté, chocolat chaud, boisson de fruits;
- c. au moins deux des éléments suivants seront offerts : fruits frais, sandwiches, biscuits, gâteaux, muffins, carrés, tartes, beignes, fromages et craquelins.

NOTE : Des ingrédients pour sandwich (beurre, margarine, pain, petits pains, fromage, tartinade de fromage, viandes froides, beurre de cacahouète, gelée, confiture) peuvent être offerts en gros aux officiers seulement, à la place des sandwiches.

#### MODÈLES DE REPAS TRANSPORTÉS/REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS (CONTENANT THERMOS)

14. Chaque repas chaud transporté (en contenant thermos) sera produit en utilisant les ingrédients préparés pour le repas qui doit être servi à la salle à manger au même moment. De temps à autre, la méthode de préparation devra être modifiée pour que les ingrédients conservent leur qualité pendant le transport. Les repas transportés consisteront en ce qui suit :

- a. soupe;
- b. plat principal (marqué par un astérisque sur le menu cyclique);
- c. pommes de terre;
- d. légumes (au choix du cuisinier);
- e. salade verte, salade de chou ou crudités;
- f. fruits frais;
- g. dessert cuit (au choix du cuisinier);
- h. pain ou petit pain avec beurre ou margarine;
- i. condiments appropriés;
- j. deux boissons.

15. Chaque repas doit être accompagné d'une carte indiquant la quantité de pièces servies, par exemple côtelette de porc – une pièce; pommes de terre à l'anglaise – deux pièces; biscuits – trois.

#### MODÈLE DE REPAS -BOÎTE-REPAS

16. Chaque boîte-repas doit comprendre les types d'aliments suivants dans les quantités indiquées :

- a. un sandwich de viande en tranche solide et un sandwich avec une garniture mixte ou une assiette froide contenant un choix de viande solide et deux petits pains, etc. (Note : divers produits panifiés frais doivent être offerts);
- b. salade individuelle ou légumes crus assortis;
- c. condiments appropriés pour sandwiches et salade, incluant :
  - (1). boîte-repas;
  - (2). fourchette en plastique;
  - (3). cuillère en plastique;
  - (4). couteau en plastique;



- (5). serviette de papier;
  - (6). sachet individuel de sel;
  - (7). sachet individuel de poivre;
  - (8). sachet individuel de moutarde;
  - (9). sachet individuel de mayonnaise;
  - (10). sachet individuel de sauce Ranch pour les crudités.
  - d. fruits frais ou en conserve;
  - e. barre Nutri-Grain;
  - f. un dessert cuit;
  - g. deux boissons (lait et jus).
17. Boîte-repas pour déjeuner :
- a. un fruit;
  - b. un jus;
  - c. un choix de céréales;
  - d. une protéine de déjeuner (viande, fromage, yogourt, œuf);
  - e. deux produits de boulangerie (croissant, bagel et muffin);
  - f. condiments appropriés.

### Annexe 3 – Taille des portions normalisées

<b>Déjeuner</b>	<b>Portion</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Portion</b>
Œufs, gros	2 chaque	Sirop	Au besoin
Jambon	45 g	Boulangerie : muffins, bagels, croissants	1 chaque
Bacon	3 tranches	Jus	250 ml
Saucisses de déjeuner	2 chaque	Lait (2 %, 1 %, écrémé ou chocolaté)	500 ml
Fromage	30 g	Rôties	2 tranches
Crêpe	3 po sur 4 po de diamètre	Céréales chaudes	175 ml (cuites)
Pain doré	2 tranches	Céréales froides	Emballage individuel ou 30 g en gros
		Les céréales sucrées ne sont pas acceptables.	
<b>Dîner/souper</b>	<b>Portion</b>	<b>Dîner/souper</b>	<b>Portion</b>
Soupe	250 ml	Garniture de sandwich – viande tranchée	60 g
Viande désossée	180 g (crue)	Légumes	125 ml
Biftecks et côtelettes (non désossées)	300 g (crus)	Articles pour salade	Assiette de 6 po
Poissons (steak, filet)	150 g (crus)	Lait (2 %, 1 %, écrémé ou chocolaté), boisson chaude et boisson froide	250 ml
Poissons (en pâte à frire)	150 g (cuits)	Pain	1 tranche
Volaille rôtie (désossée)	125 g (cuite)	Petit pain mollet	1 chaque
Morceaux de poulet (non désossés)	300 g (crus)	<b>DESSERT</b>	
Plats cuits en cocotte	250 g (cuits)	Fruits en conserve	125 ml
Ragoûts	250 g (cuits)	Fruits frais	1 chaque
Sandwich trois étages	1 chaque	Raisins/baies frais	125 ml
Hamburger	1 x 150 g (cru)	Pouding/gelée/crème glacée/yogourt aux fruits	125 ml
Hot dog	2 chaque	Gâteau (2,5 po de largeur sur 2,5 po longueur sur 2,5 po hauteur ou 1/12 d'un gâteau de 9 po de diamètre)	1 morceau
Sous-marin (8 po de longueur)	1 chaque	Pie (1/8 d'une tarte de 9 po de diamètre)	1 morceau
Pizza (1/6 d'une pizza de 16 po de diamètre)	1 chaque	Carrés (2 po sur 2 po)	1 morceau
Sandwich	1 ½ chaque	Biscuits (2 po de diamètre)	2 chaque
Garniture de sandwich – salade	85 g	Biscuits (3 po de diamètre); beignes	1 chaque
Pommes de terre	125 g (cuites)		

**Annexe 4 – Menus**  
Remarque : Les recettes des plats qui figurent dans les menus seront transmises par un représentant de l'EGC.

DIM	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
15 mars	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Soupe aux poivrons rouges grillés Vivaneau à la cajun Penne Sauce bolognaise Sauce aux artichauts Poulet rôti Sous-marin aux boulettes de viande Sandwich Monte Cristo Riz pilaf Frites Pois verts	Soupe aux poivrons rouges grillés Lasagne avec pain à l'ail Filet de sole amandine Rigatoni Sauce de la Nouvelle-Écosse ou sauce aux tomates et au basilic Sauce suprême Sandwich Western Nouilles aux fines herbes Macédoine de légumes frais Maïs en crème	Mélange printanier Laitue Iceberg Salade de chou Salade malaisienne de pâtes et de crevettes Salade aux trois haricots Salade de thon Riz et haricots noirs Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Jello aux cerises Carré aux dattes Tarte aux pommes Biscuits au beurre d'arachide Gâteau au chocolat Tartelettes au beurre Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

LUN	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
16 Mars	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Soupe au poulet et aux nouilles Pointes de surlonge braisées Linguine de blé entier Pesto Sauce rouge aux palourdes Poulet rôti Sandwich roulé façon club Hot dogs Nouilles aux œufs Frites Mélange de légumes	Soupe au poulet et aux nouilles Longe de porc en croûte au romarin et à l'ail Cigares au chou Petites coquilles Pesto de légumes Sauce marinara Steak au fromage de Philadelphie Pommes de terre mousseline Tomates et basilic Petits pois à la menthe Asperges fraîches	Salade César Salade d'épinards Salade de carottes et de raisins Salade de pâtes et de jambon à la vinaigrette Ranch Pois chiches et olives Bâtonnets de pepperoni Œufs à la diable Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Pouding à la banane Croustade aux pommes Gâteau au café Biscuits aux pépites de chocolat Gâteau au fromage au citron Quatre-quarts Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

MAR	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
17 mars	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Borchthch Côtelette de porc badigeonnée d'épices Tortellini Sauce au fromage Sauce à la viande Poulet rôti Quesadilla au fromage Sandwich Reuben Purée de pommes de terre Frites Mélange de légumes frais	Soupe au chili Chimichanga au poulet Tacos au boeuf Quesadilla au fromage Burritos aux haricots Farfalle Sauce aux champignons et au basilic Sauce carbonara Saumon caramélisé Pommes de terre cuites au four Riz mexicain Maïs en grains à la mexicaine Tiges de brocoli frais	Salade du chef Laitue romaine Salade de chou à l'orange Pommes de terre crémeuses Brocoli et bacon Saucisses à l'ail Pois chiches et olives Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Jello aux raisins Carrés de Rice Krispies Gâteau blanc Carrés au chocolat Brioches à la cannelle Barres tendres aux noix Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

MER	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
18 mars	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Soupe au poulet et aux légumes Poulet à la citronnelle Cheveux d'ange Sauce crémeuse au saumon Sauce Parma Rosa Poulet rôti Sloppy Joe Boulettes de porc aigres-douces Riz basmati Frites Légumes sautés	Soupe au poulet et aux légumes Contre-filet de 8 oz avec pain à l'ail Crevettes panées avec sauce pour fruits de mer Fusilli de blé entier Sauce au jambon Sauce à la grecque Kebab de porc Pommes de terre farcies cuites au four Riz à l'espagnole Champignons frais et oignons Choux de Bruxelles	Salade César Mesclun Salade Waldorf Pâtes thaï aux crevettes et aux légumes Poivrons à la méditerranéenne et thym citronnelle Salade de poulet au sésame Salade de tofu aux légumes Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Pouding au caramel écossais Crumble aux pêches Assortiment de brioches Biscuits aux deux chocolats Carrés croustillants à la noix de coco Choux à la crème Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

JEU	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
19 mars	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Chaudrée de palourdes Morue et frites à l'anglaise Fettucine de blé entier Sauce au crabe et aux champignons Sauce marinara Poulet rôti Burger de saumon Poutine Riz pilaf aux légumes Frites Épinards frais	Chaudrée de palourdes Saumon grillé à la coriandre Chili au poulet et aux haricots noirs Coquilles Sauce crémeuse aux tomates séchées au soleil Sauce à la mangue et au chili Sandwich au steak Pommes de terre rôties au citron Riz à la vapeur Purée de navets Haricots verts	Salade d'épinards et de mandarines Laitue Iceberg Salade de chou aux agrumes Riz au cari Pâtes aux tomates et au basilic Fruits de mer fumés Salade de lentilles méditerranéenne Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Jello à la lime Pouding au riz Gâteau aux épices Biscuits à l'avoine Beignes Barres au citron et à la noix de coco Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

VEN	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
20 mars	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Soupe à l'oignon Boeuf Stroganoff Ravioli Sauce au bacon et aux poivrons Sauce arrabiata Poulet rôti Jambon grillé et fromage Doigts de poulet Frites géantes Nouilles aux œufs Betteraves en tranches	Soupe à l'oignon Poulet cordon bleu maison Sauce hollandaise Truite au four Rotini de blé entier Sauce mexicaine Sauce blanche aux palourdes Sous-marin pizza Riz pilaf Pommes de terre O'Brien Mélange de légumes de l'Île-du-Prince-Édouard Pois mange-tout frais	Salade verte Épinards Salade grecque Salade de fusilli trois couleurs Salade aux trois haricots Salade de saumon Concombre et arachides Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Pouding au chocolat Carrés de Rice Krispies au beurre d'arachide Tarte aux pacanes Biscuits au gingembre Carrés napolitains Gâteau aux carottes Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain



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

SAM	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
21 mars	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Crème d'asperges Cari de poulet aux noix de cajou Fettucine Sauce aux épinards et aux tomates séchées au soleil Sauce primavera Poulet rôti Empanadas de bœuf Sandwich roulé César au poulet Nouilles aux œufs Frites Pois verts	Crème d'asperges Côte de bœuf au jus avec pouding Yorkshire Pâté au poulet Vermicelle Sauce crémeuse aux tomates séchées au soleil Pesto Ailes de poulet Purée de pommes de terre Nouilles assaisonnées Maïs en grains Mini-carottes	Salade d'épinards et de mandarines Salade aux trois verdures Salade mexicaine au maïs Salade de pommes de terre rouges Brocoli et bacon Viandes froides en tranches Croustilles Nacho avec trempette à sept étages Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Jello au citron Pouding Betty Tarte à la limette Biscuits roulés Pain aux dattes Flan à l'ananas et au fromage à la crème Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

**MENUS POUR LES BOÎTES-REPAS**

					<b>Dimanche 15 mars</b> Sandwich au crabe, pain brun Kaiser au jambon de la Forêt-Noire Pommes de terre Pomme Red Delicious Biscuits Fudgee-O Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain
					<b>Jeudi 19 mars</b> Sandwich au jambon au miel avec fromage, pain blanc Sandwich roulé au poulet Salade de chou Coupe de fruits Biscuits aux pépites de chocolat Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain
					<b>Mercredi 18 mars</b> Sandwich au poulet fumé, pain brun Sandwich au saumon, petit pain au fromage Salade de pommes de terre Orange Biscuits Fudgee-O Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain
					<b>Mardi 17 mars</b> Sandwich aux œufs, pain multigrain Sandwich au jambon de la Forêt-Noire, pain blanc Bâtonnets de légumes Coupe de fruits Biscuits aux pépites de chocolat Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain
					<b>Lundi 16 mars</b> Sandwich au thon, pain brun Sandwich à la dinde fumée, pain blanc Macaroni Pomme Red Delicious Biscuits Oreo Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain
					<b>Vendredi 20 mars</b> Sandwich à la dinde fumée, pain brun Sandwich au thon, pain blanc Nouilles asiatiques Pomme Granny Smith Biscuits Oreo Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain
					<b>Samedi 21 mars</b> Sandwich au jambon en conserve, pain de blé entier Sandwich aux œufs, pain blanc Bâtonnets de légumes Orange Biscuits aux pépites de chocolat Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain

**Annexe 5 – Déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration**

**À remettre au représentant de l'entrepreneur normalement 48 h avant la journée pour laquelle l'allocation de ration est déclarée.**

Personnel du MDN (remarque n° 1)	NOMBRE DE RATIONNAIRES	VALEUR DE LA RATION	ALLOCATION
Tous les repas		x 1.0	
Petit déjeuner seulement		x 0.2	
Petit déjeuner et dîner		x 0.6	
Dîner et souper		x 0.8	
Dîner ou souper seulement		x 0.4	
ALLOCATION TOTALE DE RATIONS FRAÎCHES			
CERTIFIÉ CONFORME		DATE	
Signature	X		
Nom en caractères d'imprimerie		Poste	

Remarque n° 1 :  
Conformément aux définitions contractuelles, une « ration » comprend également trois collations (pour une journée complète) et inclut la prestation proportionnelle de collations aux rationnaires qui ne prennent pas tous les repas.

Annexe 6 – Nombre prévu de repas par jour

		Plan de rations - instruction collective du printemps 2015											
		15-Mar-15		16-Mar-15		17-Mar-15		18-Mar-15		19-Mar-15		20-Mar-15	
		Dimanche		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
		Repas		Repas		Repas		Repas		Repas		Repas	
B = Boîtes-repas F = Frais		B	F	B	F	B	F	B	F	B	F	B	F
Tir au fusil - printemps	Petit déjeuner		10		45		45		45		45		45
	Dîner		10		45		45		45		45		40
	Souper		45		45		45		45		45		
Cours préparatoire de parachutisme	Petit déjeuner		4		22		22		22		22		22
	Dîner		4		22		22		22		22		18
	Souper		22		22		22		22		22		
Musique	Petit déjeuner		6		44		44		44		44		44
	Dîner		6		44		44		44		44		36
	Souper		44		44		44		44		44		
Leadership	Petit déjeuner		4		45		45		45		45		45
	Dîner		4		45		45	41	5		45		40
	Souper		45		45		45		45		45		
Quartier général	Petit déjeuner		10		10		10		10		10		10
	Dîner		10		10		10		10		10		
	Souper		10		10		10		10		10		
		0	234	0	498	45	453	86	413	45	453	45	453
												134	166
PREMIER REPAS - Petit déjeuner 15 MAR 14													
Ramassage de toutes les boîtes-repas à 06:30													
DERNIER REPAS - Dîner 21 MAR 14													

## Annexe 7 – Exigences en matière d'hygiène et de salubrité

1. L'entrepreneur doit respecter les normes suivantes en matière d'hygiène et de salubrité des services d'alimentation pendant la durée du contrat. Ces normes, fondées sur le *Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services d'alimentation*, sur l'OAFC 34-12, sur l'OAFC 34-13 et sur le chapitre 5 (Hygiène des services alimentaires) du document A-85-269-001/FP-001 (*Manuel des directives et lignes de conduite des services d'alimentation*), constituent une série d'énoncés de fait.

### 2. Manipulation sécuritaire des aliments

#### a. Réception des aliments

- (1) Les marchandises ne présentent aucun signe de détérioration ou d'altération, ni aucune saleté, à la livraison.
- (2) Les aliments congelés sont reçus congelés.
- (3) Les aliments périssables sont livrés dans des véhicules réfrigérés.

#### b. Entreposage des aliments

- (1) Les aliments sont entreposés correctement dès leur réception.
- (2) Les aliments réfrigérés sont entreposés à des températures de 4 °C (40 °F) ou moins.
- (3) Les aliments congelés sont entreposés à des températures de -18 °C (0 °F) ou moins.
- (4) Dans le réfrigérateur, les aliments non cuits (crus) sont placés sur une étagère située à un niveau inférieur à celle sur laquelle se trouvent les aliments cuits (préparés).
- (5) Tous les aliments sont recouverts et entreposés sur des étagères ou des palettes placées à au moins 15 cm (6 po) au-dessus du sol.
- (6) Les aliments secs sont entreposés dans un endroit propre et bien ventilé.
- (7) Les réfrigérateurs et les congélateurs sont équipés d'un thermomètre étalonné, et les températures sont relevées quotidiennement.

#### c. Préparation des aliments

- (1) Les aliments sont préparés rapidement et efficacement.
- (2) Les aliments sont préparés peu de temps avant le service.
- (3) Des planches à découper et des ustensiles distincts sont utilisés pour les aliments cuits et crus.
- (4) Les aliments sont dégelés au réfrigérateur.
- (5) Les aliments sont conservés en dehors de la « zone de danger » de 4 à 60 °C (40 à 140 °F), dans la mesure du possible.
- (6) Les aliments chauds sont conservés à une température de 60 °C (140 °F) ou plus.

- (7) La viande et la volaille cuites sont conservées à une température de 60 °C (140 °F) pendant un maximum de 2 h (cuisson par lot recommandée).
- (8) La viande et la volaille cuites sont conservées à une température de 4 °C (40 °F) pendant un maximum de 72 h.
- (9) La viande et la volaille fraîches qui ont été cuites, coupées ou hachées sont utilisées dans un délai de deux jours.
- (10) Les coupes de viande fraîche sont conservées à une température de 4 °C (40 °F) ou moins pendant un maximum de 5 jours.
- (11) Le poisson cuit est conservé à une température de 2 °C pendant un maximum de 2 jours.
- (12) Les œufs frais ne sont pas servis crus.
- (13) Les œufs frais sont conservés à une température de 4 °C.
- (14) Le lait et les produits laitiers sont entreposés à une température de 4 °C ou moins.
- (15) Les aliments et les boissons périmés sont jetés.
- (16) La crème pâtissière, les garnitures et les poudings sont conservés à une température de 4 °C pendant un maximum de 2 jours et, s'ils ne sont pas servis réfrigérés, les restes sont mis au rebut.
- (17) Les préparations alimentaires qui contiennent de la volaille, des œufs, de la viande, du poisson ou tout autre aliment potentiellement dangereux sont conservées à une température de 4 °C pendant un maximum de 24 h.
- (18) Les fruits et les légumes cuits sont conservés à une température de 40 °C pendant un maximum de 48 h, alors que les conserves ouvertes de fruits et de légumes sont conservées pendant un maximum de 72 h.
- (19) Les fruits et les légumes frais sont conservés au réfrigérateur.
- (20) Les contenants ouverts de matières grasses sont conservés au réfrigérateur.
- (21) Une date est inscrite sur les aliments préparés avant leur entreposage.

### 3. Personnel

#### a. Généralités

- (1) Tous les employés doivent recevoir une formation sur les procédures d'hygiène avant de commencer à travailler dans le cadre du présent contrat.
- (2) Tous les employés qui manipulent ou préparent des aliments reçoivent un certificat de premier niveau en matière de salubrité des aliments.
- (3) Des séances de suivi en cours d'emploi sont organisées pendant la durée du contrat afin de maintenir une norme élevée en matière de conformité aux règlements définis dans le code d'hygiène et aux présentes.

#### b. Hygiène personnelle

- (1) Les employés semblent se laver quotidiennement et utiliser du déodorant.

- (2) Les cheveux et les barbes sont propres et recouverts d'un filet ou d'un couvre-chef.
- (3) Les employés se lavent les mains fréquemment (avant de commencer à travailler, après être allés à la toilette, après une pause, après avoir toussé ou éternué ou s'être touché le visage, après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments potentiellement dangereux).
- (4) Les procédures appropriées de lavage des mains sont respectées.
- (5) Les ongles sont courts, propres et bien taillés.
- (6) Les aliments sont manipulés au moyen de louches, d'élévateurs, de pinces et de cuillères.
- (7) Les mains ne servent pas d'outils de service.
- (8) Les employés qui ont des coupures, des brûlures ou des éraflures sur les mains portent des gants de plastique.
- (9) Les employés ne mangent pas de nourriture dans la cuisine ou dans les aires de service.

c. Uniformes

- (1) Les employés portent un uniforme soigné et propre.
- (2) L'entrepreneur paie un service de blanchissage professionnel pour les uniformes du personnel.

4. Équipement

a. Normes de nettoyage de l'équipement

- (1) Toutes les surfaces qui entrent en contact avec des aliments lors de la préparation, du service, de la présentation ou de l'entreposage des aliments, sauf les surfaces de cuisson, sont nettoyées et désinfectées après chaque utilisation.
- (2) Les surfaces de cuisson utilisées pendant la journée sont exemptes de déchets alimentaires et de graisse, et sont récurées et nettoyées après chaque utilisation.
- (3) Toutes les autres surfaces sont nettoyées à intervalles réguliers.
- (4) Les planches à découper et les trancheuses à viande sont nettoyées et désinfectées avec soin après chaque utilisation.
- (5) Les gros appareils sont nettoyés après chaque utilisation, alors que l'équipement utilisé moins fréquemment est nettoyé et désinfecté avant et après chaque utilisation.
- (6) Les petits appareils comme les ouvre-boîtes, les mélangeurs et les couteaux de cuisine sont nettoyés et désinfectés régulièrement.
- (7) Les surfaces extérieures des appareils, les aires de service et les ustensiles sont nettoyés régulièrement et exempts de marques, de taches et de débris.

b. Calendrier de nettoyage de l'équipement – Un calendrier de nettoyage est établi par l'entrepreneur. Un guide est présenté à l'annexe 8A.

## 5. Installations

### a. Généralités

- (1) Les portes et les moustiquaires sont fermés afin d'empêcher les insectes et les rongeurs d'entrer.
- (2) Les éclaboussures et les débris sont nettoyés immédiatement.
- (3) Les vestiaires et les toilettes des employés sont propres, et du savon, des brosses à ongles, des essuie-tout, etc., sont fournis.
- (4) Les stations de lavage des mains sont propres, et du savon, des brosses à ongles et du papier à main sont fournis.
- (5) Des vadrouilles, des balais, des seaux et des produits de nettoyage sont disponibles en quantité suffisante et correctement entreposés lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- (6) Des étagères sont utilisées pour le séchage et l'entreposage des casseroles et des ustensiles.
- (7) Les murs, surtout ceux situés derrière les éviers et l'équipement de cuisson et de mélange, et les étagères utilisées pour le séchage à l'air, sont nettoyés et désinfectés régulièrement.

### b. Salle à manger et aire de service

- (1) Les tables sont desservies et lavées après chaque repas.
- (2) Les pieds des chaises et des tables sont lavés toutes les semaines.
- (3) Les planchers sont balayés après chaque repas et exempts de marques, de débris et d'éclaboussures.
- (4) Les planchers sont lavés au moins une fois par jour, plus si nécessaire.
- (5) L'équipement de service des aliments froids et chauds est nettoyé après chaque repas, et les températures sont vérifiées avant chaque repas.
- (6) Les contenants à condiments sont nettoyés régulièrement.

### c. Lave-vaisselle et aire de nettoyage des casseroles

- (1) La zone de nettoyage de la vaisselle est nettoyée après chaque repas.
- (2) Le lave-vaisselle est nettoyé et détartré selon le calendrier de nettoyage.
- (3) Les températures du lave-vaisselle sont vérifiées régulièrement afin de s'assurer que les cycles de lavage et de rinçage sont accomplis à des températures de 60 à 70 °C (140 à 150 °F) et de 80 à 90 °C (176 à 194 °F), respectivement.

### d. Ordures

- (1) Les ordures sont enlevées de la cuisine et de la salle à manger au besoin et à la fin de chaque période de repas.



- (2) Les ordures liquides (rebuts de cuisine et déchets organiques) sont placées dans des contenants couverts conservés dans un réfrigérateur à ordures ou dans tout autre endroit convenable jusqu'au ramassage.
- (3) Les déchets solides sont placés dans des sacs à ordures.
- (4) Les débris de verre, etc. sont placés dans des contenants distincts.
- (5) Tous les contenants à ordures sont couverts lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- (6) Les poubelles sont nettoyées et désinfectées (intérieur et extérieur) après chaque repas dans une zone distincte des zones de production et d'entreposage des aliments.

e. Entreposage à sec

- (1) Toutes les aires d'entreposage à sec sont rangées, propres et bien organisées.
- (2) Les récipients, les étagères et les planchers servant à l'entreposage sont nettoyés régulièrement.
- (3) Les contenants alimentaires entamés sont fermés hermétiquement et entreposés ailleurs que sur le plancher.

f. Préparation et production

- (1) La zone de préparation et de production est propre et désinfectée régulièrement.
- (2) Tous les déchets alimentaires sont jetés rapidement et aucun aliment n'est conservé à la température ambiante.
- (3) Toutes les pièces d'équipement de cette zone sont nettoyées et désinfectées conformément au calendrier de nettoyage.
- (4) Les hottes et les conduits d'aération sont nettoyés au besoin.
- (5) La tuyauterie aérienne, les fenêtres, les plafonds et les murs sont nettoyés régulièrement.
- (6) Les liquides renversés sur les planchers sont ramassés rapidement.

g. Réfrigérateurs et congélateurs

- (1) Les aliments sont organisés et couverts.
- (2) Les restes périmés et les aliments avariés sont jetés.
- (3) Aucune éclaboussure ni aucun débris d'aliment ou contenant vide, etc., ne demeure à la vue.
- (4) Les planchers sont lavés quotidiennement.

h. Couloirs

- (1) Les couloirs sont propres et exempts de débris et de boîtes vides.
- (2) Les planchers sont balayés et lavés quotidiennement.
- (3) Les murs et les plinthes sont lavés régulièrement.

Annexe 8 – Nettoyage et désinfection

Annexe 8A – Instructions de base pour le nettoyage de l'équipement et calendrier de nettoyage

QUOI	COMMENT	QUAND
Surfaces de cuisson	Enlever les dépôts sur la plaque au moyen d'un grattoir à bout arrondi.	Tous les jours
	Nettoyer les débris du plateau ou de la boîte à graisse.	
	Frotter la surface et essuyer à l'aide d'un chiffon.	
	Lubrifier légèrement la surface à l'huile de table.	
Fours et fours à rôtir	Essuyer immédiatement les aliments renversés.	Tous les jours
	Récurer et essuyer les fours.	
	Nettoyer l'extérieur des fours avec un détergent et une brosse souple ou un chiffon.	
	Nettoyer au besoin au produit à nettoyer les fours.	
Friteuse	Laisser refroidir la graisse et vidanger la friteuse.	Après chaque utilisation
	Filter la graisse au moyen d'un filtre mécanique ou d'un filtre en tissu.	
	Nettoyer les paniers, les tamis et la friteuse entière à l'eau chaude avec du détergent, et bien rincer.	
	Au moment de l'utilisation, remplir avec l'huile filtrée et ajouter de l'huile fraîche jusqu'au niveau adéquat.	
Mélangeurs	Démonter pour laver, rincer et désinfecter toutes les parties dans la zone de nettoyage de la vaisselle.	Après chaque utilisation
	Nettoyer les supports stationnaires.	
Poêle basculante	Laver l'intérieur et l'extérieur de la bassine à frir à l'eau chaude avec du détergent.	Après chaque utilisation
	Rincer les surfaces à l'eau chaude et à l'aide d'un désinfectant.	
Cuiser à vapeur	Laver la bouilloire après chaque utilisation.	Tous les jours
	Laver l'intérieur et l'extérieur au détergent doux.	
	Bien rincer et désinfecter.	

QUOI	COMMENT	QUAND
Table à vapeur	Nettoyer les contenants, les surfaces et les côtés à l'aide d'un détergent doux, rincer et désinfecter.	Après chaque utilisation
	Retirer les particules résiduelles et vider l'eau.	
	Éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur du bain-marie à l'aide d'un mélange détartrant.	
	Ouvrir les soupapes de vidange et vider les réservoirs.	
Lave-vaisselle	Nettoyer les tamis et éponger l'excédent d'eau autour de la machine.	Après chaque utilisation
	Frotter avec une brosse les réservoirs intérieurs autour des tuyaux et l'extérieur.	
	Nettoyer les gicleurs et les distributeurs de détergent.	
	Laisser la machine ouverte.	
	Détartre l'intérieur de la machine.	
Trancheuse	Débrancher le cordon d'alimentation et démonter.	Toutes les semaines Après chaque utilisation
	Laver, rincer et désinfecter.	
	Nettoyer le reste de la machine.	
Éplucheur de légumes	Retirer le couvercle de la trémie et le disque abrasif.	Après chaque utilisation
	Nettoyer à l'eau et à l'aide d'une brosse dure.	
	Rincer et remplacer le couvercle et le disque.	
	Nettoyer le collecteur.	
Grille-pain rotatif	Extraire les miettes et nettoyer le plateau.	Après le petit déjeuner
	Essuyer et nettoyer la surface extérieure.	
Ouvre-boîte	Laver, rincer et désinfecter.	Tous les jours
	Nettoyer et enlever les débris de la lame.	
Distributeur de jus	Nettoyer les poignées, les robinets, les plateaux d'égouttage, les réservoirs d'entreposage, les couvercles et toutes les surfaces extérieures.	Après chaque repas
Distributeur de lait	Nettoyer et désinfecter toutes les pièces.	Après chaque repas
	Essuyer les surfaces intérieures.	
	Nettoyer immédiatement toute éclaboussure.	

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-4-3727

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

QUOI	COMMENT	QUAND
Distributrices à café	Rincer à l'eau chaude avant l'utilisation.	Toutes les semaines
	Brosser l'intérieur avec de l'eau chaude.	
	Rincer jusqu'à ce que l'eau soit propre.	
	Nettoyer le robinet et le tuyau conduisant au centre de la distributrice.	
	Utiliser un produit pour enlever les taches selon les instructions applicables.	
	Détartrer la chemise d'eau tous les mois	

Annexe 8B – Grille d'évaluation de l'hygiène

Camp/organisation :		DATE	
Responsable :		HEURE	
TÂCHES		TERMINÉ	Commentaires
1	Les dessus de table sont propres.		
2	Les contenants à condiments sont propres.		
3	Les planchers sont exempts de débris et d'éclaboussures.		
4	Les plateaux d'égouttage des distributeurs de boissons sont propres.		
5	La table à vapeur et les aires de service sont propres.		
6	Les aliments chauds servis sur la table à vapeur sont couverts.		
7	Les desserts et les aliments froids sont bien servis et réfrigérés.		
8	Des ustensiles de service appropriés sont placés sur la ligne de service et le buffet.		
	<b>CUISINE</b>		
9	a) Les comptoirs et les zones de préparation sont propres.		
	b) Les planches à découper sont propres.		
	c) Les tranchesuses à viande sont propres.		
	d) Les friteuses sont propres.		
	e) Les casseroles, la vaisselle et les ustensiles sont propres.		
	f) Les murs sont propres.		
	g) Les planchers sont propres.		
10	Les zones de circulation ne sont pas encombrées.		
11	Les températures du réfrigérateur et du congélateur ont été relevées.		
12	Les salles d'entreposage sont bien organisées et les aliments sont entreposés de façon sécuritaire.		
13	Dans les réfrigérateurs, tous les aliments sont couverts et datés.		
14	Aucun n'aliment n'est laissé à la température ambiante.		
15	Les poubelles sont couvertes.		
16	Les poubelles à ordures liquides et solides des zones de préparation des aliments sont vidées fréquemment.		

Camp/organisation :		DATE	
Responsable :		HEURE	
TÂCHES		TERMINÉ	Commentaires
17	Les moustiquaires des portes sont intacts et les portes sont fermées.		
	<b>PERSONNEL</b>		
18	Les employés portent des uniformes propres.		
19	Les employés portent des filets ou des couvre-chefs.		

## **Annexe 9 – Mesures sanitaires (OAFIC 34-13)**

### GÉNÉRALITÉS

1. La propagation de certaines maladies infectieuses peut être attribuable à des pratiques d'hygiène inadéquates ou à des conditions peu sanitaires dans les zones de service des aliments. Les mesures énoncées dans cette ordonnance visent à prévenir la propagation de ces maladies, et le personnel militaire, les entrepreneurs civils et les employés civils embauchés dans le cadre de la prestation de services d'alimentation dans des établissements du MDN les respectent donc.

### DÉFINITIONS

2. Dans le cadre de cette ordonnance, « personnel des services d'alimentation » désigne les personnes qui sont préposées :

- a. à la manipulation, à la préparation, au service ou à l'entreposage des aliments;
- b. au nettoyage des zones de service ou de l'équipement destiné à distribuer de la nourriture.

### CONSTRUCTION

3. Il importe que les édifices soient conçus et construits de façon à ne présenter aucun risque pour la salubrité des aliments et le service afin de maintenir une norme d'hygiène satisfaisante en matière de services d'alimentation. Les locaux sont aménagés de façon à ce qu'un espace suffisant soit réservé à chaque activité, isolée des autres afin que les risques de contamination des aliments soient réduits au minimum.

4. Les planchers doivent être faits d'un matériau lisse, antidérapant, non absorbant et résistant à l'écaillage. Le revêtement de plancher recouvre la base des murs sur au moins six pouces de hauteur. Les planchers qui se nettoient à grande eau ou sur lesquels l'eau se déverse doivent être munis d'un avaloir de sol et présentent une pente suffisante vers cette évacuation.

5. Les murs et les plafonds doivent être faits d'un matériau dur, lisse et non absorbant, et sont faciles à nettoyer. Ils doivent être pouvoir supporter de hauts degrés d'humidité. Les joints doivent être serrés et étanches afin d'empêcher les insectes d'y pénétrer.

6. Un approvisionnement adéquat en eau potable chaude et froide doit être fourni. La vapeur utilisée directement sur les aliments ou les surfaces qui entrent en contact avec des aliments doit être propre et non toxique. Il n'est pas recommandé d'utiliser la vapeur vive produite par l'installation de chauffage central puisque rien ne garantit que cette vapeur soit propre ou inoffensive. Les conduits d'eau potable ne sont pas situés ou installés à proximité des canalisations d'égouts ou d'eau non potable afin d'éviter tout raccordement croisé.

7. Les avaloirs doivent être ventilés et scellés au sol, et munis de grilles faciles à enlever en vue du nettoyage.

8. Un éclairage adéquat doit être fourni dans toutes les aires de service. L'annexe A de l'OSSFIC 40-60 indique les niveaux d'éclairage recommandés pour ces zones.

9. Les systèmes de ventilation doivent être conformes aux règlements relatifs aux incendies et conçus de façon à prévenir un refoulement de substances contaminantes provenant de hottes ou de

conduits d'aération sur la nourriture ou les surfaces de préparation. Les prises d'air ne doivent pas laisser entrer de saletés, de poussière et d'insectes. Les filtres doivent être movibles et ils doivent être nettoyés régulièrement, et les systèmes doivent être exempts de graisse et de poussière.

10. Les toilettes et les vestiaires du personnel ne doivent pas se trouver dans la même zone que les aires d'entreposage, de manipulation, de préparation et de service des aliments. Des installations distinctes doivent être prévues pour le personnel féminin et le personnel masculin.

11. Les toilettes du personnel doivent être pourvues de savon, de brosse à ongles, de serviettes jetables ou d'un sèche-mains approuvé, et d'un approvisionnement suffisant en eau chaude et en eau froide.

#### ÉLIMINATION DES DÉCHETS

12. Les résidus de cuisine et les ordures sont une source de contamination des aliments et d'odeurs, et ils attirent les insectes et les rongeurs. Puisque ces ordures doivent être manipulées, entreposées ou éliminées de façon à prévenir toute contamination des aliments ou nuisance, les mesures suivantes doivent être prises.

- a. Les établissements de services d'alimentation doivent être munis de salles d'entreposage des déchets réfrigérées, ou encore des salles à ordures bien ventilées et grillagées doivent être mises à la disposition de l'entrepreneur.
- b. Les déchets doivent être conservés dans des conteneurs étanches, non absorbants, faciles à nettoyer et munis d'un couvercle hermétique. Des sacs à déchets en plastique doivent être installés dans les poubelles afin de faciliter le nettoyage.
- c. Des installations adéquates doivent être fournies pour nettoyer et désinfecter les poubelles après chaque utilisation. Dans la mesure du possible, un lavoir stérilisateur est installé.

#### LUTTE ANTIPARASITAIRE

13. La propreté des zones de service des aliments constitue la plus importante mesure de prévention des infestations d'insectes ou de rongeurs. Pour parer à la menace d'infestation, l'entretien du bâtiment, l'élimination des déchets, le nettoyage et la désinfection des zones visées, de même que l'entreposage des aliments, font l'objet d'une attention particulière.

14. En plus des mesures décrites aux paragraphes 5, 9, 12, 16, 17 et 26, les mesures suivantes doivent être prises afin d'éviter toute infestation d'insectes ou de rongeurs.

- a. Toutes les zones sont nettoyées, y compris les coins et l'espace derrière les appareils.
- b. Les aliments doivent être couverts et entreposés convenablement.
- c. Des moustiquaires étanches et des portes qui se referment d'elles-mêmes doivent être installées dans toutes les aires de service des aliments pendant la saison des mouches.

15. Si des insectes ou des rongeurs infestent les lieux, les mesures suivantes sont prises.



- a. La propreté doit être préconisée. L'utilisation de pesticides n'est efficace que si les lieux infestés sont d'une propreté irréprochable.
- b. Des procédures de lutte antiparasitaire sont appliquées conformément à l'O AFC 34-46 et à l'OSSF C 36-03.

#### ÉQUIPEMENT ET USTENSILES

16. L'équipement et les ustensiles doivent pouvoir être nettoyés facilement et sont faits d'un matériau approuvé, durable et résistant à la corrosion.

17. Les mesures suivantes doivent être prises lors de l'installation et de l'entretien de l'équipement.

- a. L'équipement non mobile doit être scellé au plancher ou monté sur des pattes assurant un dégagement d'au moins six pouces entre le plancher et la base. Les côtés et l'arrière de l'équipement doivent être scellés aux murs adjacents ou installés de façon à offrir un dégagement d'au moins huit pouces pour faciliter le nettoyage.
- b. Les tables de préparation à dessus en bois, les blocs de boucher et les planches à découper doivent être propres et en bon état. Les articles fendus ou craqués doivent être réparés ou remplacés. Les planches à découper en contreplaqué fabriquées localement ne doivent être pas être utilisées.

18. La vaisselle ordinaire ou la vaisselle en plastique écaillée ou craquée, ainsi que les autres ustensiles ou les appareils lourds qu'une surface endommagée rend difficiles à désinfecter, doivent être remplacés. La vaisselle en plastique qui a perdu son lustre doit être remplacée.

19. Le personnel ne doit pas utiliser d'ustensiles de campagne dans les salles à manger statiques. Ils doivent être utiliser les assiettes et les ustensiles normalement fournis dans ces installations.

#### NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

20. Les aliments pouvant être facilement contaminés, il est essentiel de respecter les consignes suivantes :

- a. tous les appareils et les ustensiles sont nettoyés et désinfectés régulièrement;
- b. toutes les surfaces qui entrent en contact avec des aliments sont nettoyées et désinfectées après chaque utilisation;
- c. les surfaces de cuisson sont exemptes de débris de nourriture, et sont récurées et nettoyées après chaque utilisation;
- d. les appareils utilisés peu souvent ou entreposés sont nettoyés et désinfectés avant d'être utilisés;
- e. les ustensiles et l'équipement, après avoir été désinfectés, sont séchés à l'air et entreposés dans un endroit propre afin de prévenir toute contamination.

21. L'une des méthodes suivantes doit être utilisée pour laver et désinfecter la vaisselle et tout autre équipement.

a. Lavage à la machine

- (1) Un prélavage ou un raclage permet d'enlever tous les débris d'aliments.
- (2) L'eau de lavage doit contenir un détergent approprié, et sa température est maintenue entre 49 °C (120 °F) et 60 °C (140 °F).
- (3) L'eau de rinçage doit être maintenue à une température d'au moins 82 °C (180 °F).

b. Lavage manuel

- (1) Normalement, des éviers à trois bassins ou des contenants sanitaires sont fournis. Lorsque l'espace ne permet pas d'installer des éviers à trois bassins, deux éviers à deux bassins peuvent être utilisés avec l'approbation préalable du QGDN/médecin-chef.
- (2) Un prélavage ou un raclage permet d'enlever tous les débris d'aliments.
- (3) Les ustensiles doivent être lavés dans le premier bassin ou contenant au moyen d'un détergent approprié. La température de l'eau est d'au moins 44 °C (110 °F).
- (4) Dans un évier à trois bassins, les ustensiles sont rincés à l'eau claire dans le deuxième bassin ou contenant. L'eau de rinçage doit être maintenue à une température d'au moins 44 °C (110 °F). Dans un évier à deux bassins, le deuxième bassin doit être utilisé pour le rinçage à l'eau propre et la stérilisation. La procédure de stérilisation doit être la même que celle décrite au sous-paragraphe 5.
- (5) Les ustensiles doivent être stérilisés dans le troisième bassin ou contenant comme suit :
  - a. les ustensiles sont immergés pendant au moins 2 min dans une solution de chlore d'au moins 100 parties par million (voir sous-paragraphe c1) ou pendant au moins 30 sec dans une solution d'ammonium quaternaire (voir sous-paragraphe c2). Dans les deux cas, la température de la solution doit être d'au moins 44 °C (100 °F);
  - b. les ustensiles sont placés dans un panier en treillis métallique et immergés pendant au moins 2 min dans de l'eau propre à une température d'au moins 82 °C (180 °F);
  - c. les appareils volumineux et les appareils électriques qui ne peuvent pas être nettoyés conformément aux sous-paragraphe a ou b doivent être nettoyés au moyen d'un détersif dilué dans l'eau chaude, désinfectés, puis rincés à l'eau claire.

22. Les produits suivants sont des désinfectants recommandés :

- a. une solution de chlore à 100 parties par million peut être produite en ajoutant une demi-once d'hypochlorite de sodium à 10 p. 100 (NNO 6810-21-572-1850) à un gallon d'eau tempérée;
- b. un désinfectant efficace peut être produit en ajoutant deux onces de composé d'ammonium quaternaire (NNO 6505-21-570-2100) à un gallon d'eau tempérée.

23. Peu importe la méthode de lavage utilisée, la désinfection de la vaisselle et des autres ustensiles doivent respecter les normes reconnues de santé publique. Le dénombrement sur plaque n'excède pas 100 bactéries par article (procédé de dénombrement par écouvillonnage).

24. Normalement, l'équipement et les ustensiles doivent être séchés à l'air après avoir été désinfectés. Cependant, lorsqu'il n'est pas possible de le faire, des linges à vaisselle peuvent être utilisés, à condition qu'ils soient propres et utilisés à cette fin seulement.

#### PRÉPOSÉS À LA MANUTENTION DES ALIMENTS

25. Les employés des services d'alimentation pouvant être porteurs d'organismes pathogènes susceptibles de contaminer les aliments, les mesures préventives suivantes doivent être prises :

- a. les employés civils embauchés pour préparer ou manipuler des aliments doivent faire l'objet d'un examen conformément à l'O AFC 34-12;
- b. les employés des services d'alimentation qui ont un rhume, un mal de gorge, une gastro-entérite, une éruption cutanée ou une coupure ou une plaie infectée doivent :
  - (1) communiquer avec le responsable des services d'alimentation,
  - (2) être relevés de leurs fonctions jusqu'à ce qu'une autorité médicale les autorise à reprendre le travail.

26. Il est essentiel de maintenir des normes élevées d'hygiène personnelle afin de prévenir la transmission de maladies infectieuses par les aliments. Pour satisfaire à cette exigence, les employés des services d'alimentation doivent respecter les règles suivantes.

- a. Porter des vêtements propres fournis pour les activités visées et ne pas porter leurs vêtements de travail en dehors des installations de services d'alimentation.
- b. Éviter de manipuler les aliments avec leurs mains; utiliser plutôt des louches, des élévateurs, des pinces ou des cuillères.
- c. Ne pas fumer, se peigner, se maquiller ou se changer dans les zones de service des aliments.
- d. Porter un filet si leurs cheveux dépassent la ligne du collet et, dans le cas de préposés civils à la manutention des aliments, garder la barbe courte, propre et d'apparence soignée.

- e. Bien se laver les mains avant de commencer un quart de travail, après être allé à la toilette, après avoir manipulé des aliments crus, après avoir utilisé un mouchoir et après avoir toussé ou éternué.

#### ENTREPOSAGE ET RÉFRIGÉRATION

27. Les aliments qui ne nécessitent aucune réfrigération ou congélation doivent être entreposés :
- a. dans des zones propres, bien ventilées et à l'épreuve des rongeurs;
  - b. sur des étagères ou des palettes à au moins six pouces du sol pour faciliter le nettoyage et la lutte antiparasitaire;
  - c. dans des contenants intacts ou fermés afin d'éviter que les aliments soient contaminés par des insectes.
28. Toutes les unités de réfrigération, comme les réfrigérateurs ménagers et les réfrigérateurs-chambres, les congélateurs à basse température, les tables frigorifiques et les comptoirs à sandwiches, doivent être entretenues comme suit :
- a. les surfaces intérieures, les tablettes et les plateaux doivent être propres;
  - b. les étagères, les tablettes et les plateaux doivent être faits de métal inoxydable;
  - c. les serpentins refroidisseurs doivent être dégivrés régulièrement sur tous les appareils qui ne sont pas équipés de dispositifs de dégivrage automatique;
  - d. des températures appropriées doivent être maintenues;
  - e. un thermomètre indicateur, facilement accessible, doit être placé dans chaque réfrigérateur, congélateur et comptoir frigorifique.
29. Les aliments périssables, cuits ou crus, doivent être entreposés conformément au *Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaire* lorsqu'ils ne sont pas utilisés dans le cadre de la préparation ou du service d'un repas.
30. Pendant la préparation et le service des repas, les aliments froids doivent être conservés à une température inférieure à 7 °C (45 °F) alors que les aliments chauds doivent être conservés à une température d'au moins 60 °C (140 °F). Les restes doivent être refroidis rapidement à une température de 7 °C (45 °F), partiellement couverts pour éviter toute contamination, et entreposés dans le réfrigérateur. La durée maximale d'entreposage des restes doit être conforme aux normes recommandées par l'industrie des services d'alimentation.

Annexe 10 – Facture de l’entrepreneur

L'exemple ci-après n'est qu'un modèle montrant les renseignements minimaux qui doivent figurer sur la facture de l'entrepreneur. Celui-ci peut utiliser le format de son choix, à condition que les renseignements soient clairs, concis et complets.

NOM de l'entrepreneur					
ADRESSE					
PÉRIODE DE FACTURATION		Du	au	TÉLÉPHONE	
				TÉLÉCOPIEUR	

Résumé de l'allocation totale de rations facturables en vertu du contrat							
Date	Nombre de rations	Taux quotidien	Sous-total quotidien	Date	Nombre de rations	Taux quotidien	Sous-total quotidien
				Nombre total de rations à facturer pour la période (A) : \$			

Frais supplémentaires pour repas transportés							
Date	Nombre repas transportés	Supplément par repas	Sous-total quotidien	Date	Number repas transportés	Supplément par repas	Sous-total quotidien
Total des Frais supplémentaires pour repas transportés à facturer pour la période (B) :				\$			

Frais de main-d'oeuvre supplémentaire						
Date	Nombre Heures	Taux horaire	Sous-total quotidien	Date	Nombre Heures	Taux horaire
Total des Frais de main-d'oeuvre supplémentaire à facturer pour la période (C) :						
						\$
Coûts des aliments supplémentaires						
Date	Montant Payé	Taux majoration	Sous-total quotidien	Date	Montant Payé	Taux majoration
Total des Coûts des aliments supplémentaires à facturer pour la période (D) :						
						\$
						\$
						\$
						\$
MONTANT TOTAL EXIGIBLE						
SIGNATURE DU REPRÉSENTANT DES SERVICES D'ALIMENTATION DU CAMP MILITAIRE DE VERNON						
						X
SIGNATURE DU REPRÉSENTANT AUTORISÉ DE L'ENTREPRENEUR						
						X
DATE :						

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 11 – Rapports d'incidents liés au contrat

### Annexe 11A – Rapport d'incident lié au contrat de services de traiteur

<b>AU : DIRECTEUR RÉSIDENT</b>		<b>RAPPORT D'INCIDENT</b>	<b>N°</b>
<b>DATE ET HEURE DE L'OBSERVATION</b>		<b>Date :</b>	<b>Heure :</b>
<b>CAMP/ORGANISATION</b>		<b>CUISINE</b>	
<b>OBSERVATIONS</b>			
<b>OBSERVATIONS DE</b>	<b>NOM</b>	<b>SIGNATURE</b>	<b>POSTE</b>
		<b>X</b>	
		Date :	Heure :
<b>REÇU PAR LE DIRECTEUR RÉSIDENT</b>		Date :	Heure :
<b>SIGNATURE DU DIRECTEUR RÉSIDENT</b>		<i>Copie au dossier à</i>	
<b>X</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

**Annexe 11B – Registre des incidents liés au contrat de services de traiteur**

<b>AU : DIRECTEUR RÉSIDENT</b>		<b>RAPPORT D'INCIDENT</b>	<b>N°</b>
<b>DATE ET HEURE DE L'OBSERVATION</b>		<b>Date :</b>	<b>Heure :</b>
<b>CAMP/ORGANISATION</b>		<b>CUISINE</b>	
<b>OBSERVATIONS DE</b>	<b>NOM</b>	<b>GRADE</b>	<b>POSTE</b>
<b>OBSERVATIONS</b>			
<b>DIRECTEUR RÉSIDENT informé verbalement/par écrit par</b>		<b>Date :</b>	<b>Heure :</b>
<b>SIGNATURE</b>		<b>NOM</b>	<b>GRADE/POSTE</b>
<b>X</b>			
<i>Copie reçue par</i>			
<b>DIRECTEUR RÉSIDENT X</b>		<b>Date :</b>	
<b>OBSERVATION DE LA MESURE CORRECTIVE PRISE PAR L'ENTREPRENEUR</b>			
<b>SIGNATURE</b>		<b>NOM</b>	<b>GRADE/POSTE</b>
<b>X</b>			
<b>PROCÉDURES ADMINISTRATIVES LANCÉES</b>			
<b>SIGNATURE</b>		<b>NOM</b>	<b>GRADE/POSTE</b>
<b>X</b>			